

LAGREIN

DOC 2016

SORTE/N: Lagrein

ALTER DER REBEN: 5 – 20 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 2017 – 2020

ERTRAG: 70 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Pergel + Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,0 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 5,7 ‰

Enthält Sulfite

» Terroir und Tradition im Glas. Dieser Lagrein nimmt es mit einem Stilton auf und scheut auch die Herausforderung mit Wild nicht. «

HERKUNFT

Der Lagrein ist eine der drei autochthonen Rebsorten in Südtirol. Er ist mit dem Teroldego und dem Syrah verwandt. Charakteristisch für die Sorte sind die dunkelrote Farbe und die fruchtigen Beerenaromen, die gepaart sind mit würzig-harzigen Noten nach Schokolade, Tabak und Waldboden.

JAHRGANG

Der Jahrgang 2016 war voller Überraschungen. Der milde Frühling wurde von einem eisigen April abgelöst, was das Wachstum vorerst zum Erliegen brachte. Die eifrige und beständige Arbeit am Weinberg machte es möglich, die Situation im Griff zu behalten. Auf einen instabilen Sommeranfang folgten Ende August und im September wieder sonnige Tage. Die Weinlese begann erst Mitte September. Die Weißweine zeichnen sich durch eine angenehme Aromatik aus, getragen durch eine gut strukturierte Säure, während bei den Rotweinen die kräftigen Duftnoten bei passender Säure überzeugen.

VINIFIKATION

Maischegärung bei 28°C mit 10-tägiger Mazerationszeit, Säureabbau und 6-monatige Lagerung in Betonfass, großen Holzfässern (75hl) und zu 15% im Barrique.

WEINGUT

Süd- und Ostlagen in einer Höhe zwischen 230 und 350 m über dem Meeresspiegel; lehmiger Kalkschotter mit geringem Sandanteil.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- sattes Dunkelrot
- reife Fruchtaromen nach Pflaume und Brombeere, Schokoladennoten und Kaffee
- voluminös und kräftig, saftiges gut eingebundenes Tannin, schöne Länge

EMPFEHLUNG

Er wird am besten zu Wild, dunklem Fleisch und Hartkäse genossen.

AUSZEICHNUNGEN

WINE & SPIRITS – 2007, 2010, 2012: Best Buy

VINIBUONI D'ITALIA – 2010: 3 Sterne

agrein

ROL . ALTO ADIGE