

LAGREIN

DOC 2018

SORTE: Lagrein

ALTER DER REBEN: 6 – 21 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 2019 – 2022

ERTRAG: 70 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Pergel + Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,0 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 5,3 g/l

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

Insgesamt waren die Witterungsbedingungen im Weinbaujahr 2018 sehr gut. Die Niederschläge im Winter und Frühjahr sorgten für ausreichend Feuchtigkeit und damit für ideale Befruchtungsverhältnisse. Viel Sonnenschein und überdurchschnittlich hohe Temperaturen im Sommer und Herbst führten zu Trockenheit, die durch einige starke Gewitter im August ausgeglichen werden konnte. Durch die optimale Wetterlage im Spätsommer konnte ein gesundes und reifes Traubengut gelesen werden.

VINIFIKATION

Maischegärung bei 28°C mit 10-tägiger Mazerationszeit, Säureabbau und 5-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 Stelle

