

# Weine vom See Vini del lago Wines from the lake



# **LAGREIN**

**DOC 2019** 

**SORTE**: Lagrein

DE IT EN

ALTER DER REBEN: 6 – 21 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

**TRINKREIFE:** 2020 – 2023

ERTRAG: 70 hl / ha

**ERZIEHUNGSFORM:** 

Pergel + Drahtrahmen

**ALKOHOL:** 13,5 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

**SÄURE**: 5,6 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**

Die Witterungsverhältnisse machen das Weinbaujahr 2019 zu einer Herausforderung für unsere Weinbauern. Auf einen relativ milden Winter und Frühlingsbeginn folgten ein nasser und kühler April und Mai. Nach der Blüte, die erst im Juni erfolgte, drehte sich die Wettersituation und es wurde heiß und trocken. Der Spätsommer verzögerte mit einigen Niederschlägen und unterdurchschnittlichen Temperaturen die Reife der Trauben. Die Lese des gesunden Traubenguts begann Anfang September und zog sich bis Ende Oktober hin.

# **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, Schokoladenoten 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