

LAREITH

LAGREIN DOC 2015

SORTE/N: Lagrein

ALTER DER REBEN: 10 – 20 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 2017 – 2022

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 4,8 ‰

Enthält Sulfite

» Impulsiv und provokant. Unbändige Leidenschaft, die Eurem Gaumen den Boden unter den Füßen wegzieht und alle unruhigen Gedanken in der Tiefe seiner roten Farbe versenkt. «

JAHRGANG

Das Jahr 2015 zeichnete sich durch einen sehr heißen Sommer aus, der sich rund um den See auch in Form von Wasserknappheit zeigte. Zunächst deutete alles auf eine frühe Ernte hin. Schließlich begann sie jedoch nur einige Tage früher als normalerweise, am 1. September, da die extreme, trockene Hitze die Wachstumsentwicklung signifikant verlangsamt hatte. Die Ernte ging am 27. Oktober zu Ende und verspricht großartige Ergebnisse. Die Rotweine sind konzentriert, warm und reif, wie es sie schon seit Jahren nicht mehr gab.

VINIFIKATION

Maischegärung mit Mazerationszeit von 2 Wochen bei 28°C, biologischer Säureabbau im Barrique, 12 Monate Barrique (davon 1/3 neue Fässer), leichte Filtration, Abfüllung im April.

WEINGUT

Leichte Hanglage mit Ost- bis Südostexposition auf 230-260 m über dem Meeresspiegel, lehmig-sandiger Kalkschotterboden.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- dunkles Rot mit violetten Reflexen
- feine Frucht in der Nase, nach reifen Beeren, etwas Unterholz und Kakao
- dicht und cremig im Mund, feinkörniges Tannin im langen Abgang

EMPFEHLUNG

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

AUSZEICHNUNGEN*

AUTOCTONA – 2013: Bester Lagrein

VINIBUONI D'ITALIA – 2010-2012, 2014: 4 Sterne

BERLINER WEINFÜHRER – 2012: 18,5 Pkt. (Herausragender Wein)

GAMBERO ROSSO – 2007, 2009 & 2011: 2 Gläser

BIBENDA – 2011: 4 Trauben

*bis Jahrgang 2015 „Spigel“