

LAREITH

LAGREIN RISERVA DOC 2017

SORTE: Lagrein

ALTER DER REBEN: 10 – 20 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 2019 – 2024

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,0 %

RESTZUCKER: 1,0 g/l

SÄURE: 4,8 g/l

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

Nach einem übermäßig trockenen Winter und einem frühen Austrieb, kamen wir bei einer Frostperiode Ende April mit einem blauen Auge davon. Bereits Anfang Mai zeigten sich die ersten aufgesprungenen Traubenblüten. Einem niederschlagsreichen Juli mit einigen lokalen Hagelgewittern, folgte die letzte Reifephase. Die Weinlese startete bereits Ende August und wurde in kürzester Zeit bereits Anfang Oktober wieder abgeschlossen.

VINIFIKATION

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

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

GAMBERO ROSSO – 2007, 2009, 2011: 2 Bicchieri

BIBENDA – 2009-2011: 4 Grappoli

VINIBUONI D'ITALIA – 2010-2012, 2014: 4 Stelle; 2016: Golden Star

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

AUTOCTONA – 2013: Bester Lagrein