



PERL

LAGREIN

Südtirol · Alto Adige DOC

Der Lagrein Perl ist facettenreich und intensiv in der Nase und harmonisch am Gaumen. Mit seiner leuchtenden Farbe und den fruchtigen Aromen, der Komplexität und der Weichheit der Tannine passt der Lagrein Perl gut zu kräftigen Fleischgerichten.

Rebsorte	Lagrein
Anbaugebiet/Klima	Bozen Dorf, 250 Meter Meereshöhe
Ernte	Ende September bis Mitte Oktober
Weinbereitung	Nach der traditionellen Maischegärung im Stahlfass reift der junge Wein im großen Eichenfass und anschließend in der Flasche.
Charakteristik	Farbe: intensives, dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen Geruch: blumig nach Veilchen und Rosen, fruchtig nach dunklen Beeren, würzig und mineralisch, typische Kakaonoten Geschmack: Elegant und rund mit samtigen Tanninen und typischer Säure
Passend zu	gegrilltem und gebratenem Fleisch, Wildgerichten und zu würzigem Hartkäse
Serviertemperatur	16 - 17 °C
Alkohol	13,5 % vol*
Restzucker	4,2 g/l*