



BOZEN
BOLZANO

keLLerei.cANTINA.wINery



Lagrein DOC

Perl

Der Lagrein Perl ist das Bindeglied zwischen dem Lagrein Grieser und den Lagreinen der Riserva-linie, 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. Der Namen des Weines stammt vom Perlhof mitten im Herzen des Lagreingebiets.

| | |
|---------------------------|---|
| Rebsorte: | Lagrein |
| Anbaugebiet: | Perlhof in Bozen Dorf, 250 Meter Meereshöhe |
| Ernte: | Ende September bis Mitte Oktober |
| Weinbereitung: | Nach der traditionellen Rotweinvergärung 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 nach feuchter Erde, typische Kakaonoten Geschmack: Elegant und rund mit samtigen Tanninen und typischer Säure. |
| Alkohol: | 13,0* %vol |
| Restzucker: | 4,2* g/l |
| Serviertemperatur: | 16-18 °C |
| Anpassung: | zu gegrilltem und gebratenem Fleisch, Wildgerichten und zu würzigem Hartkäse |

* Je nach Jahrgang können die analytischen Werte leicht variieren.

Allergenhinweis: Enthält Sulfite

keLLerei BOZEN gen. landw. ges.

I-39100 Bozen | Grieserplatz, 2 | Tel. +39 0471 27 09 09 | Fax +39 0471 28 91 10

info@kellereibozen.com | www.kellereibozen.com

MwSt./SteuerNr. | Part.IVA/Cod. fisc. IT00121460216



St. MAGDALENA