



## LAGREIN FESTIVAL - CLASSIC

JAHRGANG:	2015
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Lagrein
HERKUNFT:	Meran, Algund, Lana, Tschermes 350 – 380 m
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig, humoser schwach lehmiger Sand
ALTER DER REBEN:	10 – 20 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	5 Jahre +

ANALYSEWERTE:	
ALKOHOL:	13,5 %
GESAMTSÄURE:	4,6 g/l
RESTZUCKER:	2,2 g/l

### ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Der Wein hat eine dunkelgranatrote Farbe, fruchtige Aromen nach Kirsche und Veilchen. Im Mund weich, samtig, gut eingebundene Tannine, feiner anhaltender Abgang.

### AUSBAU:

Alkoholische Gärung in einem speziellen Rotweingetränk (offene Gärführung mit Traubenbewegung und kontrollierter Temperatur); biologischer Säureabbau und Lagerung in gebrauchten Barriques bzw. kleinen Eichenholzfässern.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Empfehlung: zu Wild, dunklem Fleisch, Hartkäse.

Serviertemperatur: 15-16°