

SÜDTIROL · ALTO ADIGE
D.O.C.

LAGREIN

Produktionszone

Der Lagrein, einer der typischsten Rotweinsorten Südtirols, findet sein ideales Habitat rund um die Stadt Bozen. Dank der hohen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht und der Präsenz von sandigen Schwemmböden ist der Wein intensivfarbig und frisch.

Rebsorten

Lagrein 100%.

Hektarertrag

Zirka 8.000 kg Trauben.

Ausbeute in Wein

Zirka 70%, entsprechend
56 hl pro Hektar.

Weinlese

Die Handernte findet Mitte Oktober statt. Die Trauben werden dann nach sorgfältiger Auswahl der Beeren gepflückt und in den Weinkeller gebracht, um Wein zu produzieren.

Weinbereitung und Ausbau

Die Alkoholgärung wickelt sich in Edelstahltanks unter kontrollierter Temperatur ab, um eine möglichst lange Berührungszeit der Maische mit den Beerenhäuten zu gewährleisten. Gleich nach der alkoholischen Gärung spielt sich im November die Milchsäureumwandlung ab. Die Reifung erfolgt in Barriquefässern aus französischer Eichen und dann in Flaschen.

Verkostungsnotizen

Der Wein hat eine intensive rubinrote Farbe mit violetten Nuancen.

Der Duft ist breit und kräftig, mit Fruchtaromen nach reifen Kirschen und Brombeeren, blumigen Aromen nach Veilchen und Fliedern, und würzigen Aromen nach Kakao und Gewürzen.

Der Geschmack ist kraftvoll und fortwährend, fein, würzig, elegant und mit einer guten Tannin-Beschaffenheit.



WINZERBERG

www.winzerberg.it