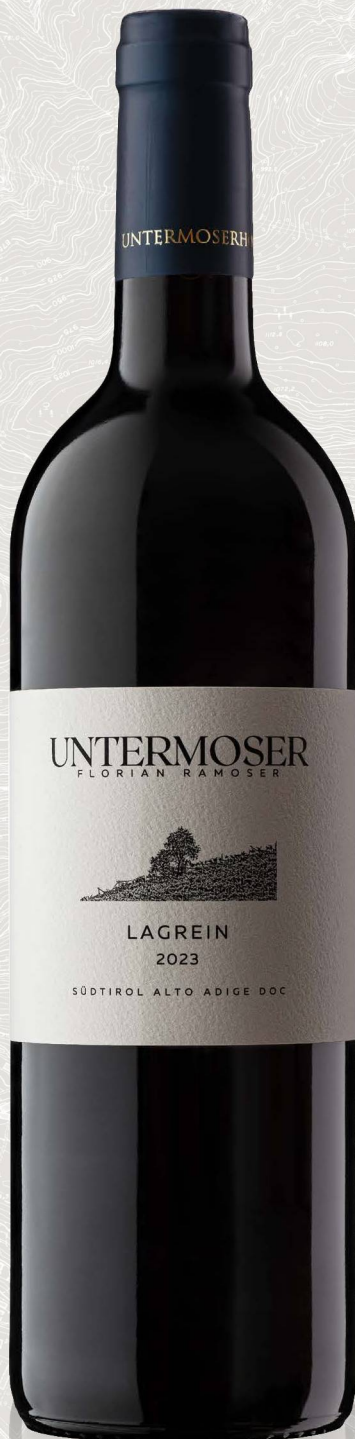


# UNTERMOSER

FLORIAN RAMOSER



Südtirol DOC – 2024

## Lagrein

Unser klassischer Lagrein fängt die jugendliche Energie der Sorte perfekt ein. Die Trauben stammen von jüngeren Reben in den Lagen Rentsch und St. Magdalena, wo sie auf warmen Porphyrböden ihre volle Frucht entfalten. Ein ehrlicher Südtiroler Wein, der durch seinen hervorragenden Trinkfluss und seine dunkle Beerenaromatik besticht.

### Sensorik

Auge

Nase

Gaumen

Tiefes Dunkelrot mit violetten Glanzlichtern. Intensive Noten von Brombeeren, dunklen Kirschen und einem Hauch von Veilchen. Saftiger Auftakt, präsent im Trunk mit weichen Tanninen und einer herrlich erfrischenden Säure im Finish.

Serviertemperatur

Speiseempfehlung

16 – 18 °C

Herzhafte Fleischgerichte, Pasta mit Fleischragù oder mittelalter Käse

Rebsorte

Alkohol

Gesamtsäure

Restzucker

Höhenlage

Lage/Boden

100 % Lagrein

13 % vol

4,9 g/l

0,9 g/l

350 m ü.d.M.

Rentsch und St. Magdalena. Sandig-lehmige Gletschermoränen  
Porphyerverwitterungsböden.

Erziehungssystem

Vinifizierung

Guyot

Alkoholische Gärung für 10-12 Tage bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank.

Ausbau

Biologischer Säureabbau und anschließende Reifezeit für 8 Monate im großen Eichenfass.

Flaschenanzahl

9.500