



Südtirol DOC – 2022

Lagrein Riserva

Für unseren Lagrein Riserva werden die Trauben aus den älteren Rebbeständen unserer Lagrein Parzellen verwendet. Der Wein reift geduldig für ein Jahr in 500 Liter Tonneaus und anschließend noch sechs Monate im großen Holzfass. Das Ergebnis ist ein charakterstarker Rotwein, der die Kraft der Sorte Lagrein gekonnt mit großer Eleganz vereint und das ideale Terroir von Rentsch und St. Magdalena eindrucksvoll widerspiegelt.

Sensorik	
Auge	Fast blickdichtes Granatrot.
Nase	Schwarze Johannisbeere, dunkle Schokolade und eine feine Kräuterwürze.
Gaumen	Dicht und konzentriert, mit kraftvollem Tannin und einer harmonischen Holzintegration; langanhaltend und würzig.
Serviertemperatur	16 – 18 °C
Speiseempfehlung	Geschmorte Ochsenbäckchen, Wildgerichte oder dunkle Schokolade
Rebsorte	100 % Lagrein
Alkohol	13,5 % vol
Gesamtsäure	5,4 g/l
Restzucker	0,9 g/l
Höhenlage	300 m ü.d.M.
Lage/Boden	Leichter, durchlässiger sandiger Lehm Boden mit hohem Skelettanteil.
Erziehungssystem	Guyot
Vinifizierung	Gärung bei kontrollierter Temperatur für 15 Tage im Edelstahltank.
Ausbau	BSA und 12 monatige Reifezeit in 500l Tonneaus. Nach der Assemblage reift der Wein für einige Monate im großen Eichenfass weiter bis zur Abfüllung.
Flaschenanzahl	5.600