



Südtirol DOC – 2021

Hofacker Lagrein Riserva

Die Essenz der Zeit: Bis zu 80-jährige RebenDie Einzellage „Hofacker“ wird nur in den besten Jahrgängen separat abgefüllt. Die Trauben stammen von unseren ältesten Rebstöcken – lebendige Zeitzeugen, die einen Wein von großer Tiefe hervorbringen. Mit einem hohen Anteil an Ganztraubengärung und einer fast vierjährigen Reifezeit ist dieser Lagrein ein Monument für die Ewigkeit.

Sensorik

Auge

Tiefdunkles Purpur mit schwarzem Kern.

Nase

Intensiv, tief und komplex; balsamische Noten, rauchig, Lakritze, schwarze Oliven und konzentrierte Waldbeerenfrucht.

Gaumen

Anpackende Struktur bei gleichzeitig seidiger Textur; enorme Tiefe, die durch eine kühle Porphy-Mineralität balanciert wird.

Serviertemperatur

18 °C

Speiseempfehlung

Rehrücken in der Kräuterkruste, Bistecca Fiorentina oder als Solist zum

Philosophieren

Rebsorte

100 % Lagrein

Alkohol

13,5 % vol

Gesamtsäure

5,4 g/l

Restzucker

0,9 g/l

Höhenlage

320 m ü.d.M.

Lage/Boden

Einzellage „Hofacker“ am Fuße von St. Magdalena Sandiger Quarzporphyr-Boden mit hohem Skelettanteil aus verwittertem Quarzporphyr mit bis zu 80-jährige Reben.

Erziehungssystem

Pergel & Guyot

Vinifizierung

Die Vinifizierung der Trauben erfolgt in offenen Gärbottichen mit über 60% Anteil an ganzen, nicht abgebeerten Trauben.

Ausbau

Nach zwölf Monaten Ausbau im Barrique bzw. Tonneau und weiteren sechs Monaten im größeren Holzfass, reift der Hofacker für knappe 3 Jahre in der Flasche.

Wird nur in den ausdrucksstärksten Jahrgängen abgefüllt!

Erster Jahrgang

2018

Flaschenanzahl

1.300