

Südtiroler LAGREIN KRETZER SPÄTE LESE

*„Der gehaltvolle, teilweise im Holz vergorene Rosè
mit großer Opulenz“*



TRAUBENSORTE: Lagrein (Kurzstiel und Langstiel)

BODENART: Alluvialboden porphyrischen Ursprungs

ERZIEHUNGSFORM: Pergel

PFLANZDICHTHE: 5.000 - 8.500 Stöcke/ha

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE: 25 Jahre

QUALITÄTSVERBESSERENDE MASSNAHMEN:
Ausdünnung der Traubenmenge im Juli

ERNTE: Mitte bis Ende Oktober

VINIFIKATION: Entrappung und schonende Pressung für einen Teil des Mostes; ein anderer Teil wird nach einer sechsstündigen Mazeration durch einfachen Abzug von der Maische gewonnen und im Edelstahl temperaturkontrolliert vergoren; der restliche Teil aus hochreifen Botrytistrauben wird mit einer Ganztraubenpressung erzeugt und nach Mostklärung durch Sedimentation in neuen Barriques bzw. Tonneaux vergoren; es erfolgt kein Säureabbau; Assemblage und Abfüllung im Februar

FARBE: Hellrubinrot

AROMA: Erdbeere, Himbeere, Trockenfrüchte, Karamell

GESCHMACK: Fruchtig, saftig, elegant, spritzig, vollmundig

Erbhof Unterganzner, Josephus & Barbara Mayr
Kampillerweg 15, 39053 Kardaun (BZ)
T: +39 0471 365582 | M: info@mayr-unterganzner.it
www.mayr-unterganzner.it