

Südtiroler LAGREIN KRETZER

*„Fruchtig und frisch
aus althergebrachter Tradition“*



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: Anfang bis Mitte Oktober

VINIFIKATION: Entrappung und schonende Pressung der Trauben; der restliche Teil wird nach einer sechsstündigen Mazeration durch einfachen Abzug von der Maische gewonnen; Mostklärung durch natürliche Sedimentation; anschließende Vergärung im Edelstahltank bei kontrollierter Gärtemperatur; es erfolgt kein Säureabbau; Assemblage und Abfüllung im Februar

FARBE: Hellrubinrot

AROMA: Erdbeere, Himbeere

GESCHMACK: Fruchtig, saftig, elegant, resch, spritzig