

# Südtiroler LAGREIN RISERVA

*Unser oftmals prämiertes Aushängeschild; beliebt, weil auch trinkig, mit samtigem Abgang“*



TRAUBENSORTE: Lagrein (Kurzstiel und Langstiel)

BODENART: Alluvialboden porphyrischen Ursprungs und Moränenböden

ERZIEHUNGSFORM: Pergel, mit einer Tragruete pro Stock

PFLANZDICHTHE: 5.000 - 8.500 Stöcke/ha

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE: 25 Jahre

QUALITÄTSVERBESSERENDE MASSNAHMEN:  
Ausdünnung der Traubenmenge im Juli

ERNTE: Gestaffelt zweite bis letzte Oktoberwoche

VINIFIKATION: Entrappung und anschließende Vergärung im Edelstahltank bei kontrollierter Gärtemperatur mit einer Maischekontaktzeit von ca. 8 Tagen

AUSBAU: Biologischer Säureabbau und Lagerung in kleinen Holzfässern (zweite und dritte Belegung) für 18 bis 20 Monate; Filtration vor der Abfüllung

FARBE: Dichtes Dunkelgranatrot

AROMA: Reife Brombeere, Kakao, Waldfrüchte, Mokka

GESCHMACK: Kraftvolle Struktur, warm, elegant, satte Tannine