

LAMAREIN

„Der rarste unserer Weine, aus ausgewählten kleinen, getrockneten Lagreintrauben“



TRAUBENSORTE: Lagrein (Kurzstiel)

BODENART: Alluvialboden porphyrischen Ursprungs und Moränenboden

ERZIEHUNGSFORM: Pergel, mit einer Tragrute pro Stock

PFLANZDICHTHE: 5.000 - 8.500 Stöcke/ha

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE: 25 Jahre

QUALITÄTSVERBESSERENDE MASSNAHMEN:

Ausdünnung der Traubenmenge im Juli

ERNTE: Erste bis zweite Oktoberwoche; die Trauben werden gelesen, in luftdurchlässige Kisten gelegt und bis Ende des Jahres unter Dach getrocknet

VINIFIKATION: Entrappung und anschließende Vergärung im Edelstahltank bei kontrollierter Gärtemperatur mit einer Maischekontaktzeit von ca. 14 bis 21 Tagen

AUSBAU: Ende der Gärung im Betonfass und biologischer Säureabbau in neuen Barriquefässern und Tonneaux. Der Wein wird vor der Abfüllung mindestens 16 Monate fassgelagert

FARBE: Fast schwarzes Violett

AROMA: Getrocknete Waldfrüchte, Bitterschokolade, Leder

GESCHMACK: Sehr warm, mächtige Tannine, dicht und anhaltend, leicht bitter