

SCHARFEGG

LAGREIN DOC 2018

Lage: Bozen Rentsch, Bozen Gries

Meereshöhe: 270-290 m

Boden: tiefgründiger, lehmiger Schwemmboden

Hangneigung: 10-15%

Erziehungsform: Guyot

Alter der Rebstöcke: 25 Jahre

Lese: Anfang - Mitte Oktober

VINIFIZIERUNG

Sorte: 100% Lagrein

Vinifikation: Mazeration für 12 Stunden, anschließende Vergärung im Edelstahltank mit Maischekontakt für 10-12 Tage.

Ausbau: Biologischer Säureabbau mit anschließender Lagerung in französischen Barrique-Fässern (20% Neuholz, 80% Zweit-/Drittbelegung) bis Ende März.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: Intensives Granatrot mit violetten Reflexen.

Duftnoten: Klare Nuancen von dunkeln Beerenfrüchten kombiniert mit zarten Veilchenblüten, feiner Geruch nach Leder bis hin zu einer Wahrnehmung von erfrischenden Eucalyptusnoten.

Geschmackserlebnis: Ein sehr samtiges und geschmeidiges Tannin streichelt den Gaumen, milde Röstaromen mit leichten Pfeffernoten begleiten im Trunk. Durch die frische Säure erfolgt ein fruchtiges Erscheinen im Gaumen. Ein Sinnbild von Eleganz und Saftigkeit, geschmeidig und außergewöhnlich langanhaltend im Abgang.

Speiseempfehlung: Dieser Wein passt hervorragend zu dunklem Fleisch, diversen Wildgerichten und reifem Bergkäse.

Optimale Trinkreife: bis 2027

Serviertemperatur: 14-16 °C



ALKOHOL

13,5% Vol.

RESTZUCKER

3,3 g/l

SÄURE

4,5 g/l