

# SCHARFEGG

## LAGREIN DOC 2023

---

**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.

**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

1,6 g/l

### SÄURE

4,9 g/l