

SCHARFEGG

LAGREIN DOC 2020

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

2,4 g/l

SÄURE

4,5 g/l