



ALKOHOL

14% Vol.

RESTZUCKER

2,3 g/l

SÄURE

5,1 g/l

"LG22"

LAGREIN RISERVA DOC 2022

Lage: Kardaun und Bozen Gries

Meereshöhe: 250 - 380 m

Boden: Quarzporphyr vulkanischen Ursprungs

Hangneigung: 20-40%

Erziehungsform: Guyot

Alter der Rebstöcke: 20-25 Jahre

Lese: : Anfang - Mitte Oktober

VINIFIZIERUNG

Sorte: 100% Lagrein

Vinifikation: Lese und Traubenselektion per Hand; Entrappung der Trauben und anschließend langsame Maischevergärung bei schonender Maischebewegung in offenen Bottichen; biologischer Säureabbau im Edelstahltank. Reife für 18 Monate im Barrique. Für den Ausbau in den Barriquefässern werden ein Drittel neue Holzfässer verwendet. Assemblage drei Monate vor der Flaschenfüllung.

Ausbau: Reife für 18 Monate im Barrique. Für den Ausbau in den Barriquefässern werden ein Drittel neue Holzfässer verwendet. Assemblage drei Monate vor der Flaschenfüllung.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: dunkles, intensives Granatrot

Duftnoten: komplex und vielschichtig, reife Beerenaromen, Kirschen und Berberitzen sowie würzige Noten von Tabak, Leder und etwas Lakritze, Eukalyptus und Waldboden

Geschmack: überzeugende Struktur, Finesse, Weichheit und Samtigkeit, gut eingebundene Säure und griffigen Gerbstoffen; ein Wein mit erkennbarer Herkunft, einladend, langanhaltend im Abgang

Speiseempfehlung: Passt zu rosa gebratenem Hirschrückenfilet mit Walnusskruste mit Wurzelgemüse und Blaukraut, im Lagrein geschmorter Rindsrippe mit dreierlei Polenta und Baby-Gemüse oder geschmorter Kalbswange mit Lagreinsauce auf Sellerieschaum.

Optimale Trinkreife: bis 2032

Serviertemperatur: 15-17 °C