

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

LAGREIN

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Anbaugebiet

Sandige, warme und tiefe Böden, wie wir sie im Südtiroler Unterland vorfinden, sind ideal für den Lagrein. Die Rebsorte Lagrein stammt aus Südtirol und ist im gesamten Etschtal verbreitet, wo sie dank der hohen Temperaturschwankungen einen intensiven und feinen Duft entwickelt. Es handelt sich um eine sehr spätreife Rebsorte, welche vermehrt auf Spalier erzogen wird.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Die Trauben werden entbeert und bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank vergoren, mit anschließendem biologischem Säureabbau. Fünf Monate lange Reifung und Ausbau zum Teil im großen Holzfass und zum Teil im Betonfass.

Weinportrait

Der Lagrein hat ein feines und angenehmes Aroma, das an Veilchen erinnert. Der Geschmack ist voll, samtig mit guter Säurestruktur. Er kann lange gelagert werden und passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Braten, Wild und pikantem Käse.

Jahrgang	2023
Anbaugebiet	Girlan, Neumarkt
Rebsorte	Lagrein
Serviertemperatur (°C)	16-18°
Ertrag (hl/ha)	70
Alkohol (vol%)	13
Gesamtsäure (g/l)	5,56
Restzucker (g/l)	1,3
Lagerfähigkeit (Jahre)	3-4

