



Südtiroler LAGREIN RISERVA

*„Unser oftmals prämiertes
Aushängeschild; beliebt, weil auch
trinkig, mit samtigem Abgang“*

TRAUBENSORTE: Lagrein (Kurzstiel und Langstiel)

BODENART: Alluvialboden porphyrischen Ursprungs und
Moränenböden

ERZIEHUNGSFORM: Pergel, mit einer Tragrute / Stock

PFLANZDICHTHE: 5000 - 8500 Stöcke /ha

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE: 25 Jahre

QUALITÄTSVERBESSERENDE MASSNAHMEN: Ausdünnung
von 50% der Traubenmenge im Juli

ERNTE: Gestaffelt zweite bis letzte Oktoberwoche

VINIFIKATION: Entrappung und anschließende Vergärung im
Edelstahltank bei kontrollierter

Gärtemperatur mit einer Maischekontaktzeit von ca. 8 Tagen. .

AUSBAU: Biologischer Säureabbau und Lagerung in kleinen
Holzfässern für 15 bis 18 Monate.

Filtration vor der Abfüllung

FARBE: Dichtes Dunkelgranatrot

AROMA: Reife Brombeere, Kakao, Waldfrüchte, Mokka

GESCHMACK: Kraftvolle Struktur, warm, elegant, satte
Tannine