



LAMAREIN

*„Der rarste unserer Weine, aus
ausgewählten kleinen, getrockneten
Lagreintrauben“*

TRAUBENSORTE: Lagrein (Kurzstiel)

BODENART: Alluvialboden porphyrischen Ursprungs und
Moränenboden

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: Erste bis zweite Oktoberwoche; die Trauben werden
gelesen, in kleine Kunststoffkistchen gelegt und bis

Weihnachten unter Dach getrocknet

VINIFIKATION: Entrappung und anschließende Vergärung im
Edelstahltank bei kontrollierter

Gärtemperatur mit einer Maischekontaktzeit von ca. 10 Tagen

AUSBAU: Ende der Gärung im Betonfass und biologischer
Säureabbau in neuen Barriquefässern und Tonneaux. Der Wein
wird vor der Abfüllung mindestens 16 Monate fassgelagert.

FARBE: Fast schwarzes Violett

AROMA: Getrocknete Waldfrüchte, Männerschokolade, Leder

GESCHMACK: Sehr warm, mächtige Tannine, dicht und
anhaltend, leicht bitter