

LAGRÖLL

LAGREIN RISERVA
SÜDTIROL DOC

NAME:

Der Name LAGRÖLL für unseren Lagrein Riserva ist ein Wortspiel bezogen auf die Sorte und die Herkunft aus der Lage Magröll über den Abbruchhängen zum Bozner Talkessel.

LAGE: Magröll, St. Pauls

WEINBESCHREIBUNG:

Facettenreicher Duft nach schwarzen Kirschen, Waldfrüchten und Almkräutern untermalt von Noten der Zartbitterschokolade und Lakritze. Am Gaumen rund und füllig mit saftiger Frucht und feiner süßlicher Gerbstoffstruktur.

TERROIR:

Südostausrichtung, Ur-Schwemmböden mit unterschiedlichen Schotterschichten und hohem Kalkanteil. Tiefgründige Durchwurzelung mit guter Drainage auf 380-420 m Meereshöhe

ALTER DER REBEN: 30-36 Jahre

JAHRGANG: 2018

LESEZEITRAUM: 01.10 - 03.10.2018

ERTRAG: 45 hl/ha

VINIFIKATION:

Langsame Maischegärung in offenen Holzbottichen und anschließende Reife in Tonneaux und Barrique für 15 Monate.

OPTIMALE TRINKREIFE: 3 - 10 Jahre

SPEISENEMPFEHLUNG:

Zu kräftigen Wildgerichten, Schmorbraten oder After Dinner zur Zigarre oder Zartbitterschokolade

SERVIERTEMPERATUR: 16°-18°C

ALKOHOL: 14,0 % vol.

GESAMTSÄURE: 5,9 g/l

RESTZUCKER: 2,0 g/l

