



ROTTENSTEINER

LAGREIN ROSÉ

SÜDTIROL DOC



JAHRGANG: 2019
SORTE: Lagrein (100%)
ERZIEHUNGSSYSTEM: Pergel
BODEN: Anschwemmböden
,hauptsächlich Porphyry
ERTRAG: 9.000 l/ha
AUSBAU: Edelstahl
FLASCHENANZAHL: 20.000
LAGERFÄHIGKEIT: jung trinken
SERVIERTEMPERATUR: 10–12 °C

ANALYTISCHE WERTE
SÄURE: 5,4 g/l
RESTZUCKER: 1,5 g/l
ALKOHOL: 13,88% vol

Geschichte

Eigentlich ist der Rosé die ursprüngliche Form des Lagreins. Die Trauben wurden gequetscht und über einem Korb, der sogenannten Kretz abgezogen. In den 80er Jahren erlitt er einen beachtlichen Rückgang, erlebt heute aber eine großartige Renaissance.

Herkunft

Unser Rosé stammt aus Gries, der klassischen Lagrein-Zone. Eine hohe Traubenqualität und eine rigorose Kontrolle des gesamten Verarbeitungsablaufs rufen einen Wein ins Leben, der mit seinen fruchtigen Noten nach Kirsche und Erdbeere den Vergleich mit den großen Rosé-Weinen dieser Welt nicht zu scheuen braucht.

Ausbau

Der Lagrein Rosé wird durch Abpressen der Lagrein-Traube gewonnen. Diese ist so farbintensiv, dass schon die Verletzung der Schalen beim Pressen ausreicht, dem Most sein charakteristisches helles Rubinrot zu verleihen.

Beschreibung

Der Rosé in seiner fruchtig-frischen Art ist ein typischer Sommerwein, besonders wenn er gekühlt getrunken wird. Er passt vorzüglich zu herzhaften Vorspeisen, geräuchertem Fisch und weißem Fleisch.