



ROTTENSTEINER

SELECT LAGREIN GRIES RISERVA

SÜDTIROL DOC



JAHRGANG: 2017
SORTE: Lagrein (100%)
ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot
BODEN: tiefgründige, saure
Anschwemmböden
ERTRAG: 6.000 l/ha
AUSBAU: 12 Monate im Barrique
FLASCHENANZAHL: 30.000
LAGERFÄHIGKEIT: 6-8 Jahre
SERVIERTEMPERATUR: 17-18 °C

ANALYTISCHE WERTE
SÄURE: 5,5 g/l
RESTZUCKER: 2,8 g/l
ALKOHOL: 13,2% vol

Geschichte

Der Lagrein als autochthone Sorte zählt sicherlich zu den Aushängeschildern des Südtiroler Weinbaus. Das warme Klima im Bozner Talkessel, die tiefgründigen, lockeren Böden, viel Arbeit und viel Leidenschaft in den Weinbergen bürgen für das Gelingen eines vollmundigen, dunklen Rotweines.

Herkunft

Unser Lagrein „Select“ stammt von drei alten Anlagen im Zentrum von Gries mit über 30 Jahre alten Rebstöcken.

Ausbau

Nach der Gärung im Betonfass, wird der Lagrein Select für ca. 12 Monate im Barriquefass ausgebaut und dann noch ein weiteres Jahr in großen Holzfässern gelagert.

Beschreibung

Der Lagrein zeichnet sich aus durch ein fantastisches Aroma nach Veilchen, Schokolade, Lakritz, Waldfrüchten und – nach einigen Jahren – auch Tabak. Im „Select“ wird dieser fruchtige Charakter und der – aufgrund sehr angenehmer Tannine – samtige Geschmack von einer Lagerung im französischen Barrique abgerundet, wobei sich die Holznoten jedoch nie in den Vordergrund drängen.

Der Lagrein „Select“ empfiehlt sich zu Wild und würzigen Fleischgerichten, jedoch auch zu gereiftem, würzigen Käse.