Die Trauben dieses Weines sind auf dem Aurer Kalkschuttkegel im Südtiroler Unterland gewachsen. Der Hektarertrag lag bei 500 kg/ha. Die vollreifen Trauben wurden einer intensiven Maischegärung unterzogen, anschließend wurde der Wein für 15 Monate im Eichenfass ausgebaut. Von diesem Wein sind nur 3.500 Flaschen abgefüllt worden.

Rebsorte: 100% Lagrein

Farbe: dunkles violett

Geruch: rote Beeren, Karamell, sortentypisch

Geschmack: noch frische, aber dichte Gerbstoffe, lang anhaltend

Alkoholgehalt: 12,5 Vol. %

Säuregehalt (g/l): 4,8

Restzucker (g/l): 1

Degustation: Dieser Wein duftet nach frischen roten Waldbeeren, Karamell. Das Holz ist gut und harmonisch eingebunden. Im Geschmack ist er noch jugendlich. Die dichten, fülligen aber weichen Gerbstoffe lassen aber sein gutes Potential erahnen.

Serviertemperatur: 18 - 20 °C

Essen: Dieser Wein eignet sich gut als Begleiter zu würzigem Räucherfleisch, sowie zu deftigen Vorspeisen, Wildgerichten und hartem Käse.

Hinweis für Allergiker: **enthält SULFITE**