



## LAGREIN PETER ZEMMER



**Rebsorte:** Lagrein – Südtiroler DOC

**Herkunft:** Diese für Südtirol einzigartige Traubensorte findet sehr gute Wachstumsvoraussetzungen auf Schotter aus Kalkgestein und Porphyry sowie Sand und Lehm in der Nähe des Weinguts im Südtiroler Unterland. Die herausragende Lage und liebevolle Pflege der Weinberge bieten die besten Voraussetzungen für das optimale Gedeihen dieser Rebe und für außergewöhnliche Qualitäten.

**Hektarertrag:** 70 hl

**Vinifikation:** Die Trauben werden sofort entrappt und bei konstanter Temperatur von 28 °C für ungefähr 7 Tage vergoren. Der Most wird in regelmäßigen Abständen durch Umpumpen und sanftes Unterstampfen in Kontakt mit den Traubenhülsen gehalten. Dadurch wird eine ideale Ausbeute der Farbstoffe aus den Schalen erzielt und die Fruchtigkeit des Weines wird betont. Nach zwei schonenden Abzügen lagern 70% dieses Lagreins über Monate hinweg im großen Eichenholzfass. Der Rest wird in zwei- bis dreijährigen Barriques ausgebaut. Nach der Assemblage erfolgen die Abfüllung sowie eine weitere Verfeinerung und Reife über einige Monate, bis der geschätzte Wein schließlich für den Verkauf freigegeben wird.

**Charakteristische Eigenschaften:** Vollharmonischer Stil, samtig, elegant mit klarem fruchtigem Charakter.

**Farbe:** rubin- bis dunkelgranatro  
**Geruch:** intensive, komplexe, würzige Aromen, frischer Duft nach Waldbeeren und Veilchen  
**Geschmack:** sehr harmonisch mit gutem Tanningehalt, weich-samtig-runder Körper mit würzigem Abhang

**Speisenempfehlung:** rote Fleischsorten, Braten, Wildbret und Hartkäse

**Serviertemperatur:** 16 – 18 °C

**Lagerfähigkeit:** 5 – 6 Jahre