



## Südtiroler LAGREIN KRETZER SPÄTE LESE

*„Der gehaltvolle, teilweise im Holz  
vergorene Rosè mit großer Opulenz“*

TRAUBENSORTE: Lagrein (Kurzstiel und Langstiel)

BODENART: Alluvialboden porphyrischen Ursprungs

ERZIEHUNGSFORM: Pergel

PFLANZDICHTHE: 5000 - 8500 Stöcke /ha

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE: 25 Jahre

QUALITÄTSVERBESSERENDE MASSNAHMEN: Ausdünnung  
von 50% der Traubenmenge im Juli

ERNTE: Mitte bis Ende Oktober

VINIFIKATION: Entrappung und schonende Pressung für  
einen Teil des Mostes. Ein anderer Teil wird nach einer  
sechsstündigen Mazeration durch einfachen Abzug von der  
Maische gewonnen und im Edelstahl temperaturkontrolliert  
vergoren. Der restliche Teil aus hochreifen Botrytistrauben wird  
mit einer Ganztraubenpressung erzeugt und nach Mostklärung  
durch Sedimentation in neuen Barriques bzw. Tonneaux  
vergoren. Es erfolgt kein Säureabbau;

Assemblage und Abfüllung im Februar

FARBE: Hellrubinrot

AROMA: Erdbeere, Himbeere

GESCHMACK: Fruchtig, saftig, elegant, spritzig, vollmundig