



**SCHMID  
OBERRAUTNER**

Weingut | Tenuta | Winery

## LAGREIN VILLA SCHMID



### Wein

<b>Name</b>	Lagrein Villa Schmid
<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Bezeichnung</b>	Südtiroler DOC
<b>Qualitätslinie</b>	Villa Schmid
<b>Rebsorten</b>	100% Lagrein
<b>Herkunftsgebiet</b>	Südtirol - Bozen
<b>Anbauweise</b>	Pergel
<b>Wimmen</b>	Schonende Handlese
<b>Vinifizierung</b>	Gärung im Stahlfass, Ausbau im großem Holzfass und Barrique

### Weinbeschreibung und Informationen

Die autochtone Rebsorte Lagrein verarbeiten wir in unserer Kellerei in vier verschiedenen Linien, vom Rosé Kretzer bis zum Lagrein Riserva. Mit dem Begriff „Villa Schmid“ kennzeichnen wir jene Trauben, die nach einer schonenden Handlese im Stahlfass vergären, im Holzfass ausgebaut werden und dann zu 25% im amerikanischen Barriquefass reifen. Der Lagrein Villa Schmid besticht durch eine granatrote Farbe mit violetten Reflexen. Er präsentiert sich in der Nase mit einem vielschichtigen Duft nach Veilchen, Zimt und Vanille. Am Gaumen überzeugt er durch einen fruchtigen Geschmack mit Aromen nach Wald- und Blaubeeren und einer dezenten Holznote.

### Speisenempfehlung

Unser Lagrein Villa Schmid bereichert jedes Fleischgericht und dank des robusten Geschmacks ist er auch zu Wildfleisch sehr zu empfehlen. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 18°.

### Analytische Daten

<b>Alkoholgehalt</b>	13,5% Vol.
<b>Restzucker</b>	3,6 g/l
<b>Gesamtsäure</b>	4,4 g/l