

LAGREIN RISERVA „BURGUM NOVUM“

ALTO ADIGE DOC

SORTE LAGREIN

ANBAUGEBIET Dieser ausdrucksstarke Wein stammt von ausgewählten Einzellagen an den Hangausläufern der Gemeinde Neumarkt (Gries) im Südtiroler Unterland, sowie dem klassischen Anbaugebiet von Bozen (Gries und St. Magdalena).

ERZIEHUNGSFORM Modernen Drahtrahmenanlagen und traditionelle Pergola.

BODENBESCHAFFENHEIT Die wärmeliebende Sorte Lagrein wird hauptsächlich in sonnenverwöhnten Lagen auf sehr warmen Schwemmböden mit hohem Schottergehalt oder Lehm Böden angebaut.

ERTRAG 55 hl/ha

WEINBEREITUNG Die Trauben werden mit großer Sorgfalt entrappt und die Maische bei einer Temperatur von 28-30° C vergoren. Während der Gärung wird der Most durch Umpumpen in Kontakt mit den Hülsen gehalten. Nach beendeter Gärung und biologischem Säureabbau wird unsere Riserva mindestens 15 Monate in kleinen Eichenfässern gelagert. Nach einer schonenden Eiweissklärung erfolgt dann die Füllung sowie eine Flaschenlagerung von weiteren 6 Monaten.

WEINBESCHREIBUNG Ob als frisch-fruchtiger Rosè, samtiger Rotwein oder auffällig grosser Wein: Lagrein ist eine ausdrucksstarke Sorte mit vielen Gesichtern: Unsere Riserva präsentiert sich als kompakter und sehr konzentrierter Wein mit ausgeprägtem Sortencharakter, tief granatroter Farbe, einer aromatischen Vielfalt, geprägt von Veilchen, Schokolade, Kaffee und Vanille und samtig-weichen Tanninen im Abgang.

SERVIERTEMPERATUR	18 - 20°C
LAGERFÄHIGKEIT	5+ JAHRE
WEINANALYSE	Alkohol 13,5 % Vol.
	Säure 5,5 g/l
	Restzucker 1,8 g/l

