



SÜDTIROLER LAGREIN „SEGEN“ SELEKTION

FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Lagrein
HERKUNFT:	Bozen, Gries, Meran 300 m
BÖDEN:	Porphyrt Verwitterungsböden
ALTER DER REBEN:	10 – 25 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	5 Jahre +

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Der Wein hat eine tief dunkelgranatrote Farbe, komplexe, fruchtige Nase nach Lakritze, Leder, Kirsche und Bitterschokolade. Im Mund gut eingebundenem, griffige Tannine, elegant, weich mit feinem langem, Abgang.

AUSBAU:

Alkoholische Gärung in einem speziellen Gärtank für ca. 10-15 Tage; biologischer Säureabbau und Lagerung in Barriques und im großen Eichenholzfass für 16 Monate.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Empfehlung: als Rosé zu kräftigen Vorspeisen, geräuchertem Fisch, weißem Fleisch. Als voll ausgebauter Lagrein zu Wild, dunklem Fleisch, Hartkäse.

Serviertemperatur: 14-16°