



KELLEREI TRAMIN, [www.KellereiTramin.it](http://www.KellereiTramin.it), [info@KellereiTramin.it](mailto:info@KellereiTramin.it), Tel +39 0471 09 66 33

In der Wiege des Gewürztraminers entstehen dank des submediterranen Klimas und der starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die unverkennbar, aromatischen Weine der Kellerei Tramin. Die kleinstrukturierte Landwirtschaft und der Zusammenschluss von 300 Weinbauern garantieren optimale Produktionsbedingungen und höchste Qualität.



## Lagrein

**Bezeichnung:** Südtirol DOC

**Weinberge:** Die Trauben des Lagrein stammen aus den verschiedenen Weingütern der Gemeinden Auer, Neumarkt und Tramin mit tiefgründigen, sandigen und zum Teil kalkhaltigen und schottrigen Böden.

**Traubensorte:** Lagrein

**Ertrag:** 75 Hl/Hektar

**Vinifikation:** Nach der Lese wurden die Trauben in kleineren Behältern angeliefert und anschließend bei kontrollierter Temperatur (28-30°C) in Edelstahl- und Betonfässern vergoren. Der anschließende biologische Säureabbau und die Lagerung fanden im Holzfass und zum Teil in Betonfässern statt.

**Sensorische Eigenschaften:** Der Lagrein ist eine Südtiroler autochthone Rebsorte mit rubin- bis dunkelgranatroter Farbe. Er duftet nach Veilchen und Brombeeren und ist voll und samtig im Geschmack, mit leicht herben Nuancen.

**Lage:** Auer, Neumarkt, Tramin

**Empfehlung:** Empfehlen kann man den Lagrein zu Wildgerichten, dunklem Fleisch und Hartkäse.

**Serviertemperatur:** 18-20° C

**Lagerfähigkeit:** 3-8 Jahre

**Flaschengrößen:** 0,75 l / 0,375 l