



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition

Lagrein



Analytische Daten

- Alkoholgehalt: 13,0 %vol.
- Restzucker: 2,0 g/l
- Gesamtsäure: 4,8
- Säure: –
- PH-Wert: –
- SO₂: –
- Freier Schwefel: –

"Der Lagrein gehört zweifelsohne zu Südtirols Leitsorten und erlebt im Moment vor allem aufgrund seiner fruchtigen Aromatik gepaart mit würzigen Noten und seinen samtigen Gerbstoffen eine Renaissance. Diese autochthone Rebsorte hat ihre Wurzeln in der Landeshauptstadt Bozen ist aber auch in Terlan bereits seit vielen Jahrzehnten fixer Bestandteil des Sortiments."

Rudi Kofler

Wein

- Name: Lagrein
- DOC Bezeichnung: Südtiroler
- Sorte: 100% Lagrein
- Geschichte:
- Gesamtproduktion: 80,000
- Ertrag: 63 hl/ha
- Qualitätslinie: Klassische Weine



Produktionszone

- Staat: Südtirol DOC
- Herkunftsgebiet: Südtirol
- Höhenmeter: 250 - 900 m
- Neigung: 5 - 70 %
- Ausrichtung: Süd - Südwest

Weinbeschreibung

- Farbe: dunkles granatrot
- Geruch: Im Bouquet dominiert eine intensive Fruchtaromatik von getrockneten Cranberries und Sauerkirsche bereichert durch einen blumigen Fliederduft und den Geruch von gekochtem Lorbeerblatt. Zudem sind auch Feuersteinnoten und ein dezent schokoladiger Ton zu vernehmen.
- Geschmack: Sehr saftig und harmonisch im Geschmack mit einer feinen Textur und filigranem Gerbstoff entfaltet sich der Lagrein mit einer tollen Fülle und präsentiert sich am Gaumen sehr samtig und gehaltvoll.

Speisenempfehlung

kombiniert mit Rindsrouladen mit Kartoffelpüree oder geschmorter Hirscheule mit Blaukraut; zudem zu Hartkäse, wie einem gereiften Parmesan.

Lagerungstipps

- Lagerungstipps: kühle Lagerung bei konstanter Temperatur, hoher Luftfeuchtigkeit, guter Belüftung und mit möglichst wenig Lichteinfluss
- Kellertemperatur: 10 - 15 °C
- Empfohlene Trinkreife: 1 Jahre
- Serviertemperatur: 14 - 16 °C
- Empfohlene Glasform: Bordeauxglas