



★ SANCT VALENTIN ★

LAGREIN RISERVA SANCT VALENTIN 2021

Die autochthone Rebsorte Lagrein findet an den Hängen der Gemeinde Bozen die idealen Voraussetzungen für einen Wein erster Güte. Der erstmals im Jahr 2000 produzierte Lagrein Sanct Valentin reift zwölf Monate in kleinen und anschließend sechs Monate in großen Eichenfässern, was ihm eine besondere Ausgewogenheit verleiht. Er präsentiert sich am Gaumen wuchtig und überzeugt durch ein ausgewogenes Säurespiel. Ein kraftvoller Tropfen mit einem großen Alterungspotential.



schwarzrot



komplexe Aromen von
Kaffee, Kakao, und
Waldfrüchten



vollmundig, kräftig
und gehaltvoller Körper

REBSORTE:

Lagrein

REBALTER:

10 bis 20 Jahre

ANBAUGEBIET:

Lage: Leitach und Gries (260-300m)

Exposition: Südost

Böden: Moränenschutt- und sandige Schwemmböden

Erziehungsform: 50% Pergel, 50% Guyot

LESE:

Anfang Oktober ; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:

Vergärung im Stahltank. Anschließend biologischer Säureabbau und Ausbau im Barrique-Tonneau. Nach einem knappen Jahr Assemblage. Danach reift der Wein für weitere 10 Monate im Stahltank.

ERTRAG:

45 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 14 %

Säure: 5,15 gr/ltr

TRINKTEMPERATUR:

16-18°

GENUSSEMPFEHLUNG:

Der Lagrein Sanct Valentin begleitet bestens intensive Fleischgerichte wie beispielsweise Ochsenlende, aber auch alle Arten von Wildgerichten, sowie gereifte Käsesorten.

LAGERUNG/POTENTIAL:

10 Jahre und mehr

AUSZEICHNUNGEN:

2019: Vinibuoni d'Italia: Corona; James Suckling: 91 Punkte

2018: James Suckling: 91 Punkte

2017: James Suckling: 90 Punkte



KELLEREI **ST. MICHAEL-EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it