



*Drauhof*



## SÜDTIROLER LAGREIN DOC

### REBSORTE:

Lagrein. Eine in Südtirol heimische Rebsorte.

### ERTRAG:

60 hl/Hektar

### VINIFIKATION:

Die Trauben werden entrappt, angequetscht und durch traditionelle Maischegärung zu Wein vergoren. Damit die wertgebenden Inhaltsstoffe aus den Schalen extrahiert werden, wird während der Gärung der Most durch Umpumpen in Kontakt mit den Schalen gehalten. Nach der Gärung wird der Wein von den Trestern getrennt und der biologische Säureabbau wird eingeleitet. Bis zur Abfüllung reift der Wein für eine Dauer von ca. 12 Monaten teilweise in Edelstahltanks und teilweise in kleinen Eichenholzfässern.

### WEINBESCHREIBUNG:

Dieser Lagrein mit seiner sehr dichten und dunkel leuchtenden Farbe, duftet angenehm nach Veilchen, Zwetschgen und Waldbeeren. Durch sein samtiges und rundes Tanningerüst, eine gut eingebundene Säure und einen guten Körper ist dieser Lagrein fein und vollmundig mit einem imposanten Abgang. Ein sehr typischer Vertreter seiner Art.

### EMPFEHLUNG:

Als Begleiter zu dunklem Fleisch, zu Wildgerichten, zu Gebrilltem und zu pikantem Käse.

### SERVIERTEMPERATUR:

18 °C

### LAGERFÄHIGKEIT:

3-4 Jahre

### WEINGUT DRAUHOF

IN DER AU 28 | 39040 TRAMIN A.D.W. | SÜDTIROL | ITALIEN

TEL / FAX +39 0471 860 072 | WWW.DRAUHOF.IT | INFO@DRAUHOF.IT