



Drauhof



SÜDTIROLER LAGREIN RISERVA DOC

REBSORTE:

Lagrein. Eine in Südtirol heimische Sorte

ERTRAG:

45 hl/Hektar

VINIFIKATION:

Die handgelesenen und mit höchster Vorsicht selektionierten Trauben werden entrappt, angequetscht und durch die traditionelle Maischegärung im Edelstahltank vergoren. Durch Umpumpen und Unterstoßen werden die Schalen mit den Traubenmost in Kontakt gehalten, damit die wertvollen Inhaltstoffe aus den Schalen extrahiert werden können. Nach der Gärung wird der Biologische Säureabbau eingeleitet, anschließend wird der Wein unter ständiger Beobachtung 24 Monate in kleinen Eichenholzfässer ausgebaut. Nach der Abfüllung und einigen Monaten Flaschenreife ist der Wein schließlich für den Kunden erhältlich. Damit dieser spezielle Wein etwas Besonderes bleibt, wurden die Jahrgänge in denen dieser Riserva vinifiziert wird mit Bedacht ausgewählt. Die Jahre 2012, 2015 und 2018 erwiesen sich als besonders gute Jahrgänge für die anspruchsvolle Sorte Lagrein und somit wurden bis jetzt die Trauben dieser Jahre für den Lagrein Riserva gekeltert.

WEINBESCHREIBUNG:

Dieser Lagrein Riserva beeindruckt bereits mit seiner dunklen, intensiv granatroten Farbe. Die reifen Fruchtaromen von Pflaume und Waldfrüchten werden unterstützt von feinen Schokoladennoten. Der Wein wirkt im Bouquet wie im Geschmack kraftvoll/voluminös und besticht trotzdem mit seiner Eleganz. Ein langanhaltender und harmonischer Abgang mit leicht herben Nuancen geben dem Wein seinen typischen Charakter.

EMPFEHLUNG:

Ein Wein für besondere Anlässe. Idealer Begleiter für dunkles Fleisch, Grilltem und Wildgerichten.

SERVIERTEMPNERATUR:

18-19 °C

LAGERFÄHIGKEIT:

>10 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