



Drauhof

SÜDTIROLER LAGREIN ROSÉ DOC

REBSORTE:

Lagrein. Eine in Südtirol heimische Sorte

ERTRAG:

65 hl/Hektar

VINIFIKATION:

Die Trauben werden entrappt, angequetscht und für 5 Stunden mazeriert. Auf diese Weise werden die in den Traubenschalen enthaltenen Farbstoffe extrahiert und vom Traubenmost aufgenommen, damit der Wein später seine strahlend hellrote Farbe erhält. Anschließend werden die Trauben noch sanft ausgepresst und der Traubenmost kontrolliert vergoren. Die Lagerung erfolgt im Edelstahltank, ohne biologischem Säureabbau.

WEINBESCHREIBUNG:

Dieser anregend und frisch wirkende Rosé besticht durch sein fruchtiges Aroma welches von feinen Erdbeer- und Kirschnoten dominiert wird. Die finessenreichen Obstaromen setzen sich am Gaumen fort und werden von einer ansprechenden Säure im Abgang unterstützt.

EMPFEHLUNG:

Aufgrund seines Aromaspiels und seiner angenehmen Säurestruktur eignet sich dieser Rosé hervorragend als Aperitif oder als idealer Begleiter für heiße Sommertage. Ebenso empfehlenswert zu Vorspeisen und leichten Gerichten.

SERVIERTEMPERATUR:

10 - 11° C

LAGERFÄHIGKEIT:

2-3 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

