

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Laurin Lagrein Merlot

Südtirol DOC

Anbaugebiet

Die Trauben stammen teils von den sanften Hügeln im Überetsch, auf einer Höhe von 400 m ü.d.M., und teils aus dem Unterland mit seinen sandigen und tiefgründigen Böden auf 280-350m. Die Kombination aus beiden Bodentypen bildet die Grundlagen für diese Cuvée bestehend aus 50% Lagrein und 50% Merlot.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Nach dem Entbeeren wird die Maische mit Schwerkraft in die Stahlfässer gefüllt, wo die alkoholische Gärung stattfindet (12-15 Tage). Nach dem biologischem Säureabbau erfolgt eine 18-monatige Reifung im Barriquefass und im großen Holzfass. Unmittelbar vor der Flaschenfüllung wird der Wein cuvèetiert und nach weiterer 3-monatiger Flaschenlagerung verkauft.

Weinportrait

Durch die Assemblage des kräftigen und rustikalen Lagrein mit dem samtigen Merlot entsteht ein mundiger, voller und körperreicher Wein mit modernem Charakter. "Laurin" passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Wild und pikantem Käse.

Jahrgang	2023
Anbaugebiet	Überetsch & Unterland (280-400m)
Rebsorte	50% Lagrein & 50 Merlot
Serviertemperatur	16-18 °C
Ertrag	56 hl/ha
Alkohol	14,0 vol.%
Gesamtsäure	5,62 g/l
Restzucker	0,4 g/l
Lagerfähigkeit	8 Jahre

