

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Lagrein

Südtirol DOC

Anbaugebiet

Sandige, warme und tiefgründige Böden, wie wir sie in den Tallagen auf der Ostseite des Unterland vorfinden, sind ideal für den Lagrein. Die Rebsorte Lagrein stammt aus Südtirol, wo sie dank der hohen Temperaturschwankungen einen intensiven und feinen Duft entwickelt. Es handelt sich um eine sehr spätreife Rebsorte, welche vermehrt auf Spalier erzogen wird.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Die Trauben werden entbeert und bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank vergoren, mit anschließendem biologischem Säureabbau. Anschließend erfolgt eine 6-monatige Reifung zum Teil im großen Holzfass und zum Teil im Betonfass.

Weinportrait

Der Lagrein hat ein feines und angenehmes Aroma, das an Veilchen und dunklen Früchten erinnert. Der Geschmack ist voll, samtig mit guter Säurestruktur. In der Speisenbegleitung passt er hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Braten, Wild und pikantem Käse.

Jahrgang	2024
Anbaugebiet	Unterland (280-300m)
Rebsorte	Lagrein
Serviertemperatur	16-18 °C
Ertrag	70 hl/ha
Alkohol	13,0 %
Gesamtsäure	5,56 g/l
Restzucker	1,2 g/l
Lagerfähigkeit	2-3 Jahre

