



LAGREIN

Mit seiner dichten und leuchtenden Rubinfarbe ist dieser Wein ein äußerst typischer Vertreter seiner Art. Sein Bouquet besticht durch die Balance zwischen intensiv würzigen Noten nach Waldbeeren und Veilchen, und einem frischen kirschfruchtigen Duft.

Harmonisch im Geschmack, mit einem samtig-runden Körper und einem gutem Tanningerüst, breitet er sich warm und lang anhaltend am Gaumen aus und endet in einem feinwürzigen Finale. Die sehr ausgeglichene Säure vermittelt Frische und Trinkfreude.

TRAUBENSORTE

Lagrein

BODEN

Lehm- und Schotterböden

VINIFIKATION

Nach der Anlieferung werden die Trauben entrappt und die Maische für ca. 10 Tage vergoren. Während der Gärung wird der Most durch Umpumpen und sanftes Unterstampfen in Kontakt mit den Schalen gehalten. Gegen Ende der Gärung lassen wir die Temperatur leicht ansteigen, um eine bessere Farb- und Geschmacksextraktion aus den Traubenschalen zu erzielen.

SERVIERTEMPERATUR

15° - 17° C

SPEISEEMPFEHLUNG

Rote Fleischsorten, Wild, Speck, Wurstwaren

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE

