



Vigna STEINRAFFLER Lagrein Riserva

HERKUNFT

Unterhalb von Söll/Tramin wächst der Lagrein ideal an der beginnenden Hanglage. Die Böden, geprägt von schottrigen Moränenablagerungen, kalkhaltigem Sedimentgestein und vulkanischen Einlagerungen, bieten optimale Bedingungen. Durch das Zusammenspiel der kühlen Bergwinde und der warmen „Ora“ vom Gardasee entwickelt der Lagrein seine charakteristische Fülle und Eleganz.

REBSORTE

Lagrein Südtirol DOC Riserva

VINIFIKATION

100 % Handlese – 100% Entrappt
Gärung im Betonfass – „Remontage“ (Überschwallen)
Ausbau im Großen Holzfass – Flaschenreife

BODEN

Leicht lehmig-schottrige Moränenablagerungen

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE



15-17 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

- | | | | |
|-----------------------------------|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> APERITIF | <input type="checkbox"/> ANTIPASTI | <input type="checkbox"/> VORSPEISEN | <input type="checkbox"/> FISCH & MEERESFRÜCHTE |
| <input type="checkbox"/> GEFLÜGEL | <input checked="" type="checkbox"/> RIND, LAMM, WILD | <input checked="" type="checkbox"/> KÄSE | <input type="checkbox"/> ASIATISCHE KÜCHE |

