



SÜDTIROLER LAGREIN RISERVA DOC

Unser Lagrein Riserva stammt aus unserer besten Lagrein Lage am Bozner-Boden, die Eleganz und Vielschichtigkeit hervorbringt.

„Der Lagrein ist eine Rebsorte mit eigenständigem Charakter. Der Ausbau im Holzfass und die Flaschenlagerung bringen Komplexität und Tiefe.“
Franz Gojer

LAGE

Bozner-Boden: tiefgründige Schwemmböden des Eisacks mit Porphyrtal-Untergrund. Die warme Lage im Bozner Talkessel ist ideal für die Rebsorte. 5.000 Reben pro Hektar.

VINIFIZIERUNG

Handlese und schonende Verarbeitung. Kontrollierte Gärung imahltank mit mehrmaliger Eintauchung der Maische für mehr Extraktion. Nach vollendeter Gärung BSA und Lagerung für 1 Jahr in Barriquefässern. Weitere Reifung im großen Holzfass und in der Flasche.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Tiefdunkles Granatrot. Komplexes Aromenbild von dunklen Früchten, würzigen Noten und Schokolade. Vollmundig und gut strukturiert. Reife und feine Gerbstoffe. Spiel aus Säure, Tannin und Würze mit langem Finish.

PASSEND ZU rotem Fleisch, am besten zu Wildgerichten und Geschmortem.

