

BIO-WEINGUT St. Quirinus



LAGREIN *BADL*

Bezeichnung: Südtiroler Lagrein

Klassifizierung: DOC - Denominazione di origine controllata

Rebsorte: Lagrein

Jahrgang: 2023

Höhenlage: 250 m ü. M.

Erziehungssystem: Pergel und Guyot

Erntemenge: 90 dt/ha

Vinifikation: Entbeeren und anschließend Vergärung der Maische im Stahl- und großem Holzfass bei 30 Grad C, biologischer Säureabbau und weiterer Ausbau für 12 Monate im Tonneaux und großen Holz.

Weincharakter: Intesives Granatrot mit violetten Reflexen, füllig-runder Körper mit angenehmen Tanninen, harmonischer Säure und ein Aroma nach dunklen Beeren, reifen Waldfrüchten, Waldboden, mit einem Hauch von Kakao und Eiche.

Empfehlung zu Gerichten: Lamm-, Kalb- und Widgerichte, Braten mit Sauce, sowie gereifter Käse.

Serviertemperatur: 16 Grad C.

Analysen:

Alkohol: 13,5 %

Gesamtsäure: 5,7 g/l

Restzucker: 1,3 g/l

Biologisch: Ja