

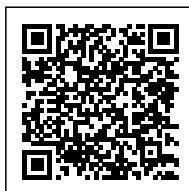


GRAFENLEITEN LAGREIN RISERVA, ALTO ADIGE DOC

CHF 34.00 - CHF 161.00 Preisspanne: CHF 34.00 bis
CHF 161.00 inkl. MwSt.

Weingut Obermoser

Region: Alto Adige (St. Magdalena/Bozen) / Italien
Jahrgang: **2008 / 2010 / 2011 / 2012 / 2013** (75 cl)
Kategorie: schwerer Rotwein
Alkohol: 14.0 - 14.5 % vol
Flaschengrösse: 75 cl / 150 cl / 300 cl
Trauben: **Lagrein 100 %**
Ausbau: grosses Holzfass / Barrique



SKU: I250308.075

Kategorien: [Italien](#), [Rotwein](#), [Trentino-Alto Adige - Trentino-Südtirol](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Beim Lagrein, einer autochthonen Rebsorte, handelt es sich um die rote Vorzeigesorte des Südtirols. Die Wurzeln des Lagreins liegen in der Landeshauptstadt Bozen. Heute stehen rund 450 Hektaren unter Lagrein. Die Traube wird vorwiegend im Bozner Talkessel, Unterland, Überetsch und dem Etschtal in tiefen Lagen mit warmen Schwemmböden aus Sand, Kies und Bozner Porphyrt angebaute. Ende der 1980er Jahre reifte bei der Familie Rottensteiner der Entschluss aus dieser urwüchsigen Rebe einen eigenen Wein zu keltern. 1993 war es dann soweit, der Grafenleiten, das heutige Aushängeschild des Weinguts, war geboren.

Degustation:

Die sehr warme Lage und der Schwemmboden verleihen zusammen mit den kleinbeerigen Trauben dem Wein den kraftvoll kernigen Körper mit dunkelroter Farbe. In der Nase Aromen von Waldbeeren, Pflaumen, Erde und Gewürzen und gerösteter Kaffee. Am Gaumen saftig, samtig und mit gut eingebundenen Gerbstoffen.

Ideale Trinktemperatur: 17 - 19 °C

Passend zu: Geflügel, gegrilltem oder gebratenem roten Fleisch, Wild, Lamm und reifem Hartkäse

Weinberg / Reben:

Grösse / Ausrichtung: 5000 m², Südwesthang
Bodenbeschaffenheit: Schwemmböden, 310 - 350 m. ü.d.M.
Traubenlese: Mitte Oktober, manuell in kleine, feste Kisten
Alter der Rebstöcke: 40 - 60 Jahre
Haltungssystem: Pergel

Fermentation:

Nach der manuellen Lese und Pressen der Trauben, Vergärung auf den Schalen über 8 -10 Tage.

Ausbau:

Biologischer Säureabbau und Ausbau in Eichenholzfässern und Barriques über 18 Monate.

Technische Daten:

Restzucker: < 2 g/l
Gesamtsäure: 6.1 g/l