



LAGREIN, ALTO ADIGE DOC

CHF 23.00 - CHF 47.00 Preisspanne: CHF 23.00 bis
CHF 47.00 inkl. MwSt.

Weingut Obermoser

Region: Alto Adige (St. Magdalena/Bozen) / Italien
Jahrgang: **2014 / 2015 / 2016 / 2018**
Kategorie: mittelschwerer Rotwein
Alkohol: 13.5 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl / 150 cl
Trauben: **Lagrein 100 %**
Ausbau: grosses Holzfass



SKU: I250210.075

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 Porphyry angebaut. Diese klassische Version des Jahrgang-Lagreins aus dem Hause Obermoser überzeugt insbesondere mit seiner Fruchtigkeit und Trinkigkeit.

Degustation:

Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase Beerennoten, Sauerkirschen, Veilchen, Brombeeren und Unterholz. Am Gaumen voll und samtig, mit leicht herben Nuancen im Abgang.

Ideale Trinktemperatur: 17 – 18 °C

Passend zu: Geflügel, gegrilltem oder gebratenem roten Fleisch, Geräuchertem (Speck, luftgetrocknetem Schinken) und reifem Käse

Weinberg / Reben:

Grösse / Ausrichtung: 10500 m², West- und Südosthänge
Bodenbeschaffenheit: vorwiegend Schwemmböden, 310 – 400 m. ü.d.M.
Traubenlese: meist Mitte Oktober, manuell in kleine, feste Kisten
Alter der Rebstöcke: 10 – 40 Jahre
Haltungssystem: Pergel und Guyot

Fermentation / Ausbau:

Nach der manuellen Lese und Pressen der Trauben, Vergärung auf den Schalen über 8 -10 Tage. Biologischer Säureabbau und Ausbau in grossen Eichenholzfässern über 6 – 10 Monate.

Technische Daten:

Restzucker: 2 g/l
Gesamtsäure: 5.4 g/l