

Lagrein Dunkel

Klassifizierung:
Trentino DOC

Rebsorte:
Lagrein 100%

Anbaugebiet:
Die Reben werden im Etschtal am Fuß der Hügel entlang des Flussabschnitts von Sabbionara bis Avio angebaut.

Weinlese:
Die roten Trauben werden nach der zweiten Septemberdekade gelesen. Die Weinlese erfolgt ausschließlich per Hand.

Weinbereitung:
Im Gärbehälter mit Mazeration der Trauben und anschließender Rotweinbereitung mit häufigen Umpumpen (Delestage) und Umwälzen. Nach beendeter Gärung erfolgen der Abstich und das erste Dekantieren. Danach wird der Wein in Tanks aus Stahlbeton und in große Holzfässer gefüllt, in denen die malolaktische Gärung erfolgt. Bevor der Wein in die Flasche gefüllt werden kann, wird er für 12 Monate gereift und ausgebaut.

Organoleptische Eigenschaften:
Der Wein mit intensiver roter Farbe und violetten Reflexen weist Noten von Veilchen, Pflaumen und Nelken auf. Am Gaumen zeigen sich die typisch warmen und weichen Noten auf Fruchtbasis.

Speiseempfehlungen:
Der Lagrein passt gut zu typischen Gerichten der Trentiner Küche und würzigen oder gereiften Käsesorten. Zu Wildgerichten serviert, kommt sein Aroma besonders zur Geltung.

Serviertemperatur:
18° C

Flasche und Inhalt:
Bordolese med 0,75-Liter-Flasche.

Verpackung:
Kiste mit sechs vertikal liegenden Flaschen.

