



# RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

## LAGREIN ROSÉ

### WEINBEZEICHNUNG

Südtiroler Lagrein Rosé DOC

### REBSORTE

Lagrein (autochthone Rebsorte)

### ANBAUGEBIET

In den Gemeinden Bozen, sowie in Auer und Tramin im Südtiroler Unterland sind die Rebstöcke auf Drahtrahmen (Guyot) gezogen. Sie gedeihen auf Schotter- und Sandböden in 220 – 350 Metern Meereshöhe.

### ERNTE & ERTRAG

Anfang bis Mitte Oktober werden die gesunden und reifen Lagrein Trauben von Hand verlesen. Daraus werden 70 Hektoliter Wein je Hektar gewonnen.

### VINIFIKATION

Die frisch geernteten Trauben werden entrappt und nach kurzer Maischestandzeit abgepresst, dadurch wird erreicht, dass die Farbstoffe, die in den Traubenhülsen enthalten sind, nur leicht in den Most gelangen. Der Wein erhält dadurch seinen charakteristischen, hellen Roséton. Die Trauben werden bei einer konstanten Temperatur von 18°C vergoren und anschließend im Edelstahltank ausgebaut.

### WEINBESCHREIBUNG

Dieser Lagrein Rosé besticht durch seine leuchtende, rosa Farbe. Er ist zart und einladend im Bukett, zeichnet sich durch die Frische und Eleganz eines Weißweines, sowie durch Fruchtigkeit, Saftigkeit und zarte Würze eines jung zu trinkenden Rotweines aus.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Der Lagrein Rosé ist ein erfrischender Sommerwein, der hervorragend zu Vorspeisen und leichten Gerichten passt.

