



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

LAGREIN LATUS

WEINBEZEICHNUNG

Südtiroler Lagrein Riserva Latus DOC
– autochthone Rebsorte

LATUS – DER VIELSCHICHTIGE

Die autochthone Rebsorte Lagrein ist ebenso vielseitig und kräftig wie das Land, in dem sie wächst. Ausdrucksstark und facettenreich gehört dieser Wein zu Südtirol wie kein anderer.

ANBAUGEBIET

Die teilweise über 45 Jahre alten Reben des Lagrein wachsen in der Gemeinde Bozen und Auer, im Südtiroler Unterland. In den sorgfältig, ausgewählten Lagen mit Sand- und Schotterböden, auf einer Meereshöhe von 220 – 300 Metern, herrschen die idealen klimatischen Bedingungen für die Reifung der Lagrein Trauben.

ERNTE UND ERTRAG

Die mit großer Sorgfalt von Hand gelesenen Lagrein Trauben werden im idealen Reifezustand Ende September mit einem Ertrag von 58 Hektolitern Wein pro Hektar geerntet.

VINIFIKATION

Die selektionierten Trauben werden nach kurzer Maischestandzeit für ca. 12 Tage bei einer konstanten Temperatur von 28°C vergoren. In französischen Barriquefässern und großen Holzfässern reift dieser Wein für 12 Monate.

WEINBESCHREIBUNG

In der Farbe tiefdunkel, rubinrot. In der Nase präsentiert sich dieser Lagrein Latus mit einer zarten und würzigen Note nach reifer Weichselkirsche und Waldfruchtbeeren. Im Gaumen entfaltet er sich mit einer kräftigen, vollen, aber samtigen Struktur, einem komplexen und lang anhaltenden Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Lagrein Latus ist ein hervorragender Begleiter zu rotem Fleisch, Wildgerichten und reifem Käse.

