



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

Lagrein

Südtiroler Lagrein DOC – autochthone Rebsorte

ANBAUGEBIET

Die Rebstöcke gedeihen auf Schotter- und Sandböden und sind auf Drahtrahmen (Guyot) und typischen Pergel gezogen. Die Weinberge befinden sich in Bozen, sowie in den niedrigen Lagen im Unterland, auf 220 – 350 Metern Meereshöhe.

ERNTE UND ERTRAG

Anfang bis Mitte Oktober werden die gesunden und reifen Lagrein Trauben von Hand verlesen, woraus 60 Hektoliter Wein je Hektar gewonnen werden.

VINIFIKATION

Nach der Anlieferung werden die von Hand selektierten Trauben entrappt und im Gärtank traditionell für ca. 10 Tage bei einer Temperatur von 28°C vergoren. Die Reifung und Lagerung erfolgt im großen Holzfass.

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Lagrein besticht durch seine dunkel, granatrote Farbe, mit Aromen von roten Waldbeeren und einem frischen, kirschfruchtigen Duft in der Nase. Im Geschmack ist er harmonisch, mit einem samtig, runden Körper und mit einer guten Tanninstruktur. Die sehr angenehme und ausgeglichene Säure verleiht ihm Frische und Trinkfreude.

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Lagrein empfiehlt sich zu kräftigen Speisen, gegrilltem, rotem Fleisch, Wild und pikantem Käse.

