



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

Lagrein

Südtiroler Lagrein DOC 2025 – autochthone Rebsorte

Dunkles Granatrot, Duft von Kirschen & Waldbeeren. Samtig & charaktervoll.

DAS TERROIR

Die Weinberge: 220–350 Meter ü. M.

Der Boden: Schotter- und Sandböden, ideal für die wärmeliebende Sorte

Die Rebe: Klassische Pergel & moderne Drahtrahmenerziehung (Guyot)

DIE ERNTE

Handlese gesunder und vollreifer Trauben von Anfang bis Mitte Oktober

DER AUSBAU

Entrappen der selektionierten Trauben, traditionelle Maischegärung im Edelstahltank

DER GENUSS

Im Glas: Tiefes, dunkles Granatrot

In der Nase: Frische Kirsche, gepaart mit Aromen von roten Waldbeeren

Am Gaumen: Harmonisch-runder Körper, samtige Tannine und eine Frische, die sofort Lust auf das nächste Glas macht

PASST PERFEKT ZU...

Kräftige Gerichte | Gegrilltes rotes Fleisch | Wild | Pikanter Käse

Sorte: **100% Lagrein**

2025

Ertrag: 60 hl/ha

Alc. 13.5 %

Serviertemperatur: 16-17 °C

Gesamt-Säure 5.13 g/l

Lagerfähigkeit: 3 bis 5 Jahre

Rest-Zucker 3.6 g/l

