RITTERHOF
WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

MANUS Lagrein Riserva

MANUS Südtiroler Lagrein Riserva DOC



ANBAUGEBIET

Die teilweise über 50 Jahre alten Reben des Lagreins wachsen in den besten 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 gelesen Lagrein Trauben werden im idealen Reifezustand in mehreren Erntegängen Anfang Oktober mit einem Ertrag von 50 Hektolitern Wein pro Hektar geerntet.

VINIFIKATION

Die selektionierten Trauben werden nach kurzer Maischestandzeit bei einer konstanten Temperatur von 28°C vergoren. Anschließend reift dieser Wein in französischen Barriquefässern.

WEINBESCHREIBUNG

Die Farbe ist tiefdunkel und granatrot mit einem fast schwarzen Kern. In der Nase finden sich Aromen von reifen Kirschen, Waldbeeren und dunkler Schokolade. Am Gaumen zeigt sich der Lagrein Manus mit saftigen, fleischigen Tanninen mit feiner Kaffeearomatik und samtiger Fülle. Es folgt ein konzentrierter und lang anhaltender Abgang.

» MANUS - Der Unverfälschte «

Vom ersten Moment bis zur Vollkommenheit von Handarbeit begleitet. Ein Edelerzeugnis, dass nur in besonders guten Jahrgängen abgefüllt wird.