



**ROTTENSTEINER**

## LAGREIN RISERVA

SÜDTIROL DOC



JAHRGANG: 2019  
SORTE: Lagrein (100%)  
ERZIEHUNGSSYSTEM: Pergel/Guyot  
BODEN: tiefgründige Anschwemmböden  
ERTRAG: 7.000 l/ha  
AUSBAU: Großes Holzfass  
FLASCHENANZAHL: 90.000  
LAGERFÄHIGKEIT: 5–6 Jahre  
SERVIERTEMPERATUR: 17–18 °C

ANALYTISCHE WERTE  
SÄURE: 5,6 g/l  
RESTZUCKER: 1,8 g/l  
ALKOHOL: 13,2% vol

### GESCHICHTE

Der Lagrein zählt zu den autochthonen und zu den ältesten Rebsorten Südtirols. Früher wurde der Wein hauptsächlich als Rosé ausgebaut, erst seit den 80er Jahren des letzten Jahrhunderts hat sich der „Lagrein dunkel“ durchgesetzt.

### HERKUNFT

Unser Lagrein der klassischen Linie stammt aus den tiefgründigen Anschwemmböden der Talfer in Bozen, die optimal für diese Sorte sind und für den angenehmen Charakter der Bozner Lagrein-Weine verantwortlich zeichnen.

### AUSBAU

Der Wein wird bei 30°C im Betonfass vergoren und wird anschließend im großen Holzfass ausgebaut.

### BESCHREIBUNG

Der Lagrein präsentiert sich in einem dunklen Rubinrot, am Anfang mit violetten, später mit granatroten Reflexen. Er ist ein angenehmer, trockener Rotwein, mit Veilchen-, Schokolade- und Lakritznoten, im Mund samtig und leicht herb. Im Bozner Talkessel sind diese Tannine jedoch stets süß und nicht zu hart.

Der Lagrein passt sehr gut zu Wild, Wildgeflügel, rotem Fleisch und gereiftem Käse.