

Südtiroler Lagrein Riserva DOC



Der Südtiroler Lagrein Riserva DOC stammt aus den tiefgründigen Anschwemmböden der Talfer in Bozen, die optimal für diese Sorte sind und sich für den angenehmen Charakter der Bozner Lagrein-Weine verantwortlich zeichnen. Durch die Urbanisierung des Bozner Talkessels während der letzten 50 Jahre haben sich die Lagrein-Flächen stark vermindert, wodurch heute umso mehr auf Qualität geachtet wird.

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 hart.

Der Lagrein passt sehr gut zu Wild, Wildgeflügel, rotem Fleisch und gereiftem Käse. Die Temperatur sollte zwischen 20 und 22 °C liegen. Der Lagrein hält mindestens 5 – 6 Jahre, gute Jahrgänge auch weit länger.

Rebfläche: 6,6 ha
Erziehungsform: Pergel/Guyot
Boden: Tiefgründige Anschwemmböden
Ertrag: 7000 l/ha
Sorte: Lagrein (100 %)
Ausbau: Großes Holzfass
Säure: 4,8 g/l
Restzucker: 2,4 g/l
Alkohol: 13,2 % vol