

Südtiroler Lagrein Grieser Riserva DOC Select



Jahrgang: 2013

Sorte: Lagrein (100%)

Erziehungssystem: Guyot

Boden: tiefgründige, saure Anschwemmböden

Ertrag: 6.000 l/ha

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Flaschenanzahl: 35.000

Geschichte

Der Lagrein als autochthone Sorte zählt sicherlich zu den Aushängeschildern des Südtiroler Weinbaus. Das warme Klima im Bozner Talkessel, die tiefgründigen, lockeren Böden, viel Arbeit und viel Leidenschaft in den Weinbergen bürgen für das Gelingen eines vollmundigen, dunklen Rotweines.

Herkunft

Unser Lagrein „Select“ stammt von drei alten Anlagen im Zentrum von Gries mit über 30 Jahre alten Rebstöcken.

Beschreibung

Der Lagrein zeichnet sich aus durch ein fantastisches Aroma nach Veilchen, Schokolade, Lakritz, Waldfrüchten und – nach einigen Jahren – auch Tabak. Im „Select“ wird dieser fruchtige Charakter und der – aufgrund sehr angenehmer Tannine – samtige Geschmack von einer Lagerung im französischen Barrique abgerundet, wobei sich die Holznoten jedoch nie in den Vordergrund drängen.

Der Lagrein „Select“ empfiehlt sich zu Wild und würzigen Fleischgerichten, jedoch auch zu gereiftem, würzigen Käse. Er hat einiges Alterungs- potential, 5-6 Jahre allemal, in guten Jahrgängen weit mehr. Trinktemperatur: 20-22 °C.

Analytische Werte

Säure: 5,1 g/l

Restzucker: 1,5 g/l

Alkohol: 13,29% vol

