



KETTMEIR

Kettmeir S.p.A.
39052 Caldaro (BZ)
Tel. +39 0471 963 135
Fax +39 0471 963 393
www.kettmeir.com
info@kettmeir.com

“Athesis” Lagrein Riserva Alto Adige D.O.C.

REBSORTE:	Lagrein
PRODUKTIONSGBIET:	Ein Teil der Trauben stammt aus der klassischen Zone von Gries, die Restpartie aus der Gemeinde Pfatten
HÖHENLAGE:	200 – 220 m.ü.d.M.
BODENTYP:	Tiefgründige, fruchtbare, wasserdurchlässige und tendentiell sandige Talböden.
ERZIEHUNGSSYSTEM:	Teils klassische Pergel, teils Spalier mit Guyotschnitt.
PFLANZDICHTEN:	Pergel: 3.000 Stöcke pro Hektar; Spalier: 5.-6.000
ERNTETERMIN:	Erste Oktoberdekade
ALKOHOLGEHALT:	13,00 Vol.-%
TRINKTEMPERATUR:	16 – 18 °C.
EMPFOHLENES GLAS:	Ausladender Bordeauxkelch mit eingewölbtem Rand
LAGERFÄHIGKEIT:	5 – 8 Jahre

TECHNISCHE INFORMATIONEN

Traditionelle Rotweinbereitung mit 8/10-tägiger Maischung auf den Schalen bei Gärtemperaturen um 23-26 °C. Nach dem Abstich wird der Jungwein in kleine Gebinde aus französischem Eichenholz gezogen und darin 15 – 18 Monate auf den Hefen ausgebaut.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Sattes Rubinrot mit evidenten violettfarbenen Reflexen; intensiver Duft von Heidelbeermarmelade, Noten von Trockenpflaumen, Veilchen, Vanille, mit einem pfeffrigen Hauch im Nachhall. Am Gaumen beeindruckende Struktur, angenehme, weiche Tannine und ein betörend anhaltendes Finale.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG

Idealer Begleiter von Braten, Schmorgerichten, Wild und gereiftem Käse.

“Athesis” Lagrein Riserva

