



KETTMEIR

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

Lagrein Rosato Alto Adige Südtiroler Lagrein Kretzer D.O.C.

REBSORTE:	Lagrein
PRODUKTIONSGBIET:	Talsole und tiefe Hanglagen entlang des mittleren und unteren Etschtales.
HÖHENLAGE:	Süd/Südwest; auf 200 – 300 M.ü.d.M.
BODENTYP:	Lockere, fruchtbare, sandige Anschwemmböden
ERZIEHUNGSSYSTEM:	Pergola und Spalier
PFLANZDICHTEN:	Pergola 3.500 Stöcke pro Hektar, Spalier 6000/ha
ERNTERETERMIN:	Ende September, Anfang Oktober
ALKOHOLGEHALT:	12,50 Vol.-%
TRINKTEMPERATUR:	10 – 12 °C.
EMPFOHLENES GLAS:	Mittelgroße Tulpenform mit eingewölbtem Rand
LAGERFÄHIGKEIT:	2/3 Jahre

VERARBEITUNG

Kurze Maischestandzeit (10-12 Stunden), schonende Pressung, und kontrollierte Gärührung bei 18-20 °C.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Rosarot mit zarten violetten Reflexen; delikater und angenehmer Duft mit feinen Anklängen an Walderdbeeren und Sauerkirsche; am Gaumen vollmundig, angenehm würzig, harmonisch und nachhaltig.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet zu Pasta, leichten Hauptgerichten und typischen Tiroler Jausen mit geräucherten Wurstwaren und Käse.

Lagrein Rosato

