



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 Alto Adige/Südtiroler D.O.C.

REBSORTEN:	100% Lagrein
PRODUKTIONSGBIET:	Talsole und tiefe Hanglagen entlang des mittleren und unteren Etschtales
AUSRICHTUNG UND HÖHENLAGE:	Süd/Südwest; auf 200 – 300 M.ü.d.M.
BODENTYP:	Lockere, fruchtbare, sandige Anschwemmböden
ERZIEHUNGSSYSTEM:	Pergola und Spalier mit Guyotschnitt
PFLANZDICHTHE:	Pergola 3.000 Stöcke pro Hektar, Spalier 5.-6.000/ha
ERNTEZEITPUNKT:	Erste Oktoberdekade
ALKOHOLGEHALT:	13 Vol.-%
TRINKTEMPERATUR:	16-18 °C
EMPFOHLENES GLAS:	Ausladender Kelch mit eingewölbtem Rand (Bordeauxtypus)
LAGERFÄHIGKEIT:	3 - 5 Jahre

### VERARBEITUNG

Traditionelle Rotweinbereitung bei 8/10-tägiger Maischestandzeit und kontrollierter Gärtemperatur um 23-26 °C.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Dichtes Rubinrot mit ausgeprägten violetten Reflexen; in der Nase intensiver Duft nach Heidelbeermarmelade und Noten von Pflaumen und Veilchen. Am Gaumen gut strukturiert, weich und anhaltend im Abgang

### GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet zu Hauptgerichten mit rotem Fleisch, Wild und Käseplatten.

Lagrein

