

Lagrein

Alto Adige DOC



KETTMEIR

Rebsorte:	Lagrein
Anbaugebiet:	Alto Adige
Höhenlage:	200 – 300 M.ü.d.M.
Bodentyp:	Lockere, fruchtbare, sandige Anschwemmböden
Reberziehungssystem:	Pergola und Spalier mit Guyotschnitt
Pflanzdichten:	Pergola 3.000 Stöcke pro Hektar, Spalier 5.000-6.000 pro hektar
Erntetermin:	Anfang Oktober
Alkoholgehalt:	13,00 % vol.
Serviertemperatur:	16 - 18 °C
Empfohlenes glas:	Ausladender Kelch mit eingewölbtem Rand (Bordeauxtypus)
Lagerfähigkeit:	2 - 3 Jahre
Fl. Pro Karton:	6
Format (cl):	75



Produktbeschreibung

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.