

# Lagrein Rosé

Alto Adige DOC



KETTMEIR

<b>Rebsorte:</b>	Lagrein
<b>Anbaugebiet:</b>	Talsole und tiefe Hanglagen entlang des mittleren und unteren Etschtales
<b>Höhenlage:</b>	200 - 300 M.ü.d.M.
<b>Bodentyp:</b>	Lockere, fruchtbare, sandige Anschwemmböden
<b>Reberziehungssystem:</b>	Pergola und Spalier
<b>Pflanzdichten:</b>	Pergola 3.500 Stöcke pro Hektar, Spalier 6.000/ha
<b>Erntetermin:</b>	Ende September, Anfang Oktober
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,50 % vol.
<b>Serviertemperatur:</b>	10 - 12 °C
<b>Empfohlenes glas:</b>	Mittelgroße Tulpenform mit eingewölbtem Rand
<b>Lagerfähigkeit:</b>	2 - 3 Jahre
<b>Fl. Pro Karton:</b>	6
<b>Format (cl):</b>	75



## Produktbeschreibung

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.