

Lagrein Rosé

Alto Adige DOC



KETTMEIR

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