KETTMEIR

LAGREIN

ALTO ADIGE – SÜDTIROL DOC

REBSORTE
Lagrein

ANBAUGEBIET
Südtirol

HÖHENLAGE
200 - 300 M.ü.d.M.

BODENTYP
Lockere, fruchtbare, sandige Anschwemmböden

REBERZIEHUNGSSYSTEM
Pergola und Spalier mit Guyotschnitt

PFLANZDICHTE
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
4 / 5 Jahre

KARTON
6 Flaschen

FORMAT
75 cl

WEINBEREITUNG

Traditionelle Rotweinbereitung mit 8 - 10 tägigem Maischekontakt bei kontrollierten 23 - 26 °C. Nach dem biologischen Säureabbau reift der Wein einige Monate im groBen Holzfass, bevor er abgefüllt und vermarktet wird.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Kräftiges Rubinrot mit deutlichen violetten Reflexen; intensiver Duft nach Himbeerkonfitüre mit Noten von Pflaume und Veilchen. Am Gaumen zeigt sich eine gute Struktur, Länge und eine eindrucksvolle Weichheit.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Besonders empfohlen zu Hauptspeisen mit rotem Fleisch, Wild und Käseplatten.