

Lagrein Riserva „SOND“

Der Lagrein ist der kräftige Bruder der Vernatschtraube und wird zu 100 % in Barriquefässern gelagert. Seine Fruchtkomplexität reicht von Schokolade über Waldfrüchte und auch würzigen Noten. Durch den Holzeinsatz, der aber niemals auffällig wird, kann ein wahrer Kraftprotz in die Flasche gefüllt werden, welcher seine wahre Vielfalt und Eleganz erst nach 5 und mehr Jahren preis gibt. Auch nach 10 Jahren und mehr kann ein guter Jahrgang richtiges Trinkvergnügen bereiten. In der Küche sollte er vor allem zu Fleischgerichten aller Art serviert werden, macht aber als Solist am Abend eine sehr gute Figur.

Sorte	Lagrein
Name	Lagrein Riserva "SOND"
Jahrgang	2022
Lage	Kaltern Feld auf 250 m ü.d.M.
Erziehungsform	Guyot mit 25 Jahre altem Rebbestand
Verarbeitung	4 wöchige Maischegärung im Edelstahlbehälter und anschließend Säureabbau. Lagerung für 20 Monate in neuen und gebrauchten. Barriques aus französischer Eiche. Abfüllung im Mai 2025 in 2.000 Flaschen á 750 ml
Lagerfähigkeit	10-15 Jahre
Beschreibung	Funkelndes Granatrot. Fruchtige Blume nach Waldfrüchten, Kirsche und Schokolade. Sehr kräftiger, jugendlicher Wein welcher von einem sehr weichen, runden Gerbstoff geprägt ist.
Analysen:	
Alkohol	14,2 Vol%
Gesamtextrakt	32,0 g/l
Restzucker	1,3 g / L
Gesamtsäure	5,40 g / L

