



LAGREIN

TRENTINO DOP

LE SELEZIONI TERRA DI SAN MAURO



WEINBAUGEBIET

Die einst vorwiegend in Südtirol verbreitete Rebsorte Lagrein hat ihr ideales Habitat auf den Hügeln von Ala gefunden.



VERFAHREN

Die Trauben werden im Weinberg sorgfältig ausgewählt und gegen Mitte September geerntet. Nach der Kelterung werden die Trauben in kleinen Behältern mindestens acht Tage lang einmischen gelassen, mit täglichem Unterstoßen des Tresterhutes, das die für diese Sorte typischen Farbe und Wohlgeruch der Schale entzieht. Nach dem ersten Umfüllen reift der Wein in Barrique-Fässern und großen Eichenfässern und verfeinert sich dann für ein paar Monate in der Flasche.



EIGENSCHAFTEN

Der Wein ist von einer intensiv und granat-rubinroter Farbe und hat einen bemerkenswerten Duft, erinnert an Obst, Vanille und Veilchen. Der Geschmack ist trocken, körperreich und rau.



WEIN PAARUNGEN

Dieser Wein empfiehlt sich zu geschmackvollen Gerichten wie Lamm- und Zickleinbraten.



Der Wein wird bei einer Temperatur von 18°C serviert und muss mindestens eine Stunde vorher entkorkt werden.



Alkohol 13,0% Vol.

