

„SEGEN“ LAGREIN RISERVA TOP WEINBERGSELEKTION

JAHRGANG:	2015
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100% Lagrein
HERKUNFT:	Bozen, Gries, Meran 300 m
BÖDEN:	Porphyry Verwitterungsböden
ALTER DER REBEN:	10-25 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	5 Jahre +

ANALYSEWERTE

ALKOHOL:	14,5 %
GESAMTSÄURE:	5,7 g/l
RESTZUCKER:	2,5 g/l

AUSBAU

Alkoholische Gärung in einem speziellen Gärtank für ca. 10-15 Tage; biologischer Säureabbau und Lagerung in Barriques und im großen Eichenholzfass für 16 Monate.

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Der Wein hat eine tief dunkelgranatrote Farbe, komplexe, fruchtige Nase nach Lakritze, Leder, Kirsche und Bitterschokolade. Im Mund gut eingebundenem, griffige Tannine, elegant, weich mit feinem langem, Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: zu Wild, dunklem Fleisch, Hartkäse.
Serviervemperatur: 18°C

„SEGEN“ LAGREIN RISERVA TOP SELEZIONE VIGNETO

ANNATA:	2015
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100% Lagrein
VIGNETO:	Bolzano, Gries 300 m
TERRENI:	Terreno derivato in porfido
ETÀ DELLE VITI:	10-25 anni
INVECCHIAMENTO:	5 anni +

ANALISI CONTENUTO

ALCOOL:	14,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	5,7 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	2,5 g/l

VINIFICAZIONE

La fermentazione è avvenuta a contatto con le bucce per ca. 10-15 giorni; segue fermentazione malolattica biologica; passaggio in barrique ed in botti di rovere per 16 mesi.

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Colore rosso granata scuro, profumo fruttato con un complesso di aromi di liquirizia, cuoio, ciliegie e cioccolato amaro. Il sapore si presenta con ben strutturati tannini e con un morbido ed elegante retrogusto persistente.

ABBINAMENT

Ottimo con selvaggina, carni rosse e formaggi duri.
Temperatura di servizio: 18°C

„SEGEN“ LAGREIN RISERVA TOP VINEYARD SELECTION

VINTAGE:	2015
CONTENTS:	0,75 l
VARIETY:	100% Lagrein
VINEYARD:	Bozen, Gries 300 m
SOIL:	Porphyry weathered soils
AGE OF VINES:	10-25 years
SHELF LIFE:	5 years +

ANALYSIS

ALCOHOL:	14,5 %
TOTAL ACIDITY:	5,7 g/l
RESIDUAL SUGAR:	2,5 g/l

VINIFICATION

Alcoholic fermentation in a special tank for about 10-15 days; malolactic fermentation and storage in barriques and in large oak barrels for 16 months.

TASTING

The colour is a dark garnet red. Complex and fruity nose of liquorice, leather, cherries and dark chocolate. Well-bound, noticeable tannins on the palate, elegant and soft with a long finish.

WINE & FOOD

Recommended with game, dark meats, hard cheese.
Serving temperature: 18°C

