

LAGREIN FESTIVAL - CLASSIC

JAHRGANG:	2017
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Lagrein
HERKUNFT:	Meran, Algund, Lana, Tschermes 350 – 380 m
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig, humoser schwach lehmiger Sand
ALTER DER REBEN:	10-20 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	5 Jahre +

ANALYSEWERTE

ALKOHOL:	13,5 %
GESAMTSÄURE:	5,1 g/l
RESTZUCKER:	2,6 g/l

AUSBAU

Alkoholische Gärung in einem speziellen Rotweingetränk (offene Gärführung mit Traubenbewegung und kontrollierter Temperatur); biologischer Säureabbau und Lagerung in gebrauchten Barriques bzw. kleinen Eichenholzfässern.

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Der Wein hat eine dunkelgranatrote Farbe, fruchtige Aromen nach Kirsche und Veilchen. Im Mund weich, samtig, gut eingebundene Tannine, feiner anhaltender Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: zu Wild, dunklem Fleisch, Hartkäse.

Serviertemperatur: 16-18°C

LAGREIN FESTIVAL – CLASSIC

ANNATA:	2017
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Lagrein
VIGNETO:	Merano, Lagundo, Lana, Cermes 350 – 380 m
TERRENI:	Terreno leggero, permeabile, d'origine morenica, terreno sabbioso, argilloso arricchito di humus
ETÀ DELLE VITI:	10-20 anni
INVECCHIAMENTO:	5 anni +

ANALISI CONTENUTO

ALCOOL:	13,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	5,1 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	2,6 g/l

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in serbatoio speciale (fermentazione a temperatura controllata con movimento della massa). Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in barrique francesi usati o in piccoli botti di rovere.

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Colore rosso granato intenso. Profumo fruttato con aroma di violette e ciliegie. Sapore vellutato con presenza di tannini ben strutturati, retrogusto persistente.

ABBINAMENT

Ideale con selvaggina da piuma, agnello, classiche ricette a base di carne e formaggi duri.

Temperatura di servizio: 16-18°C

LAGREIN FESTIVAL - CLASSIC

VINTAGE:	2017
CONTENTS:	0,75 l
VARIETY:	100 % Lagrein
VINEYARD:	Meran, Algund, Lana, Tschermes 350 – 380 m
SOIL:	Morainic soils, light, permeable; humic slightly loamy sand.
AGE OF VINES:	10-20 years
SHELF LIFE:	5 years +

ANALYSIS

ALCOHOL:	13,5 %
TOTAL ACIDITY:	5,1 g/l
RESIDUAL SUGAR:	2,6 g/l

VINIFICATION

Alcoholic fermentation in a special tank (temperature controlled with must agitation); malolactic fermentation and maturation in used barriques and small oak barrels.

TASTING

Dark garnet red in colour; fruity aromas of cherries and violets. Soft and velvety on the palate, well bound tannins, persistent.

WINE & FOOD

Recommended with game, dark meats, hard cheese.

Serving temperature: 16-18°C

