

Lagrein VOM BODEN

samtig | harmonisch | körperreich

Der Lagrein vom Boden steckt voller Geheimnisse. Wir schätzen ihn als Botschafter unseres Terroirs, das sich in seiner Persönlichkeit unmissverständlich offenbart. Ein aussagekräftiger Wein, der die Rebsorte idealtypisch widerspiegelt und zugleich seinen unverwechselbaren Charakter zeigt. Die harmonisch ausgeglichene Vielschichtigkeit verdankt er den sieben bis acht Monaten, die er im großen Holzfass verbringen durfte.



Rebsorte: Lagrein

Anbaugebiet: Bozner Boden, Bozen, Südtirol

Höhe: 270 m

Alter der Reben: 20 bis 70 Jahre

Böden: angeschwemmte Sandböden des Eisacks auf Porphyruntergrund

Erziehungssystem: Pergel

Erster Jahrgang: 1972

VINIFIZIERUNG

Lese per Hand; Gärung und Lagerung für sieben bis acht Monate im großen Holzfass.

WEINBESCHREIBUNG

Farbe: sattes Rubinrot

Geruch: In der Nase präsentiert sich der Lagrein vom Boden feinherb fruchtig und würzig zugleich, frei nach dem Motto: Gegensätze ziehen sich an! Der Lagrein vom Boden duftet anregend und tiefgründig nach dunklen Beerenfrüchten, mit einem Hauch von Waldboden und Eukalyptus.

Geschmack: Am Gaumen setzt sich das Spiel von Fruchtigkeit und Würzigkeit fort. Der samtweiche Gerbstoff mündet mit Aromen von Kakaobohnen und Cassis in ein anregend fruchtiges Finale.

SPEISENEMPFEHLUNG

Wir genießen den Lagrein vom Boden zu Wildgerichten, gegrilltem oder gebratenem Fleisch und zu gereiftem Käse.

AUSZEICHNUNGEN

2023

- 3 Trauben Gault&Millau
- 92 Punkte Luca Maroni
- 92 Punkte Falstaff

2022

- 95 Punkte Luca Maroni
- 92 Punkte Falstaff
- 3 Trauben Gault&Millau
- The WineHunter Award Rot

2021

- 96 Punkte Luca Maroni
- 92 Punkte Falstaff