

Lagrein RISERVA

markant | erhaben | vielschichtig

Unsere Riserva steht für Lagrein in Vollendung. Der Sortencharakter tritt klar und deutlich hervor und vereint sich mit Reifearomen. 24 Monate verbringt der Lagrein Riserva in Barrique- und Tonneaufässern sowie im mittelgroßen Holzfass. Er belohnt uns mit kraftvoller Geschmeidigkeit und Langlebigkeit. Ein zugänglicher Wein, der auch von einer längeren Flaschenreife profitieren wird.



Rebsorte: Lagrein

Anbaugebiet: Bozner Boden, Südtirol;

Höhe: 270 m

Alter der Reben: 50 - 70 Jahre

Böden: angeschwemmte Sandböden des Eisacks auf Porphyruntergrund

Erziehungssystem: Pergel

Erster Jahrgang: 1998

VINIFIZIERUNG

Lese per Hand; 24 Monate Reife in Barrique- und Tonneaufässern sowie im mittelgroßen Holzfass

WEINBESCHREIBUNG

Farbe: dichtes Purpurrot

Geruch: In der Nase entfalten Cassis, Pflaume und Brombeere einen fruchtigen Auftritt, der Einfluss des Eichenholzes ist spürbar, doch keinesfalls aufdringlich und erinnert an Muskatnuss mit einem Anflug weißen Pfeffers.

Geschmack: Am Gaumen lassen der anschmiegsame Gerbstoff und die animierende Säure die Langlebigkeit des Weins mühelos erahnen. Nach einer süßlichen schokoladigen und einer zarten Kaffeenote kommt die Frucht im Nachhall mit Aromen von Himbeere, Brombeere und Orangenzeste eindrucksvoll zum Vorschein.

SPEISENEMPFEHLUNG

Er passt bestens zu Fleischgerichten, gereiftem Käse, dunkler Schokolade - und zu langen Gesprächen vor dem flackernden Kaminfeuer.

AUSZEICHNUNGEN

2021

- The WineHunter Gold
- 4 Trauben Gault&Millau
- L'Espresso Luca Gardini
- 93 Punkte Luca Maroni
- 92 Punkte Falstaff
- 2 rote Gläser Gambero Rosso

2020

- 96 Punkte Luca Maroni
- 4 Trauben Gault&Millau
- The WineHunter Award Gold
- L'Espresso Luca Gardini
- 93 Punkte Falstaff
- Decanter Bronze

2019

- 3 rote Trauben Gault&Millau
- 94 Punkte Luca Maroni
- 92 Punkte Falstaff
- 2 rote Gläser Gambero Rosso