



Kaltern, 06.11.2009

DeSilva Alto Adige Lagrein Rosè DOC

Dieser Familienname ist ein Erbe unserer Vorfahren, dem man sich verpflichtet fühlt. DeSilva steht für die Selektion der besten Traubenqualitäten und Pflege des Bodens der alten, tiefwurzelnenden Rebanlagen. Herkunft und Charakter aus unseren Weinbergen machen den Unterschied.

Rebsorte:

Lagrein Rosè

Beschreibung:

Ein spezieller Rosè, den wir aus den sogenannten „Salasso“ oder „signe“ Verfahren (Saftentzug) der besten Lagrein-Trauben selektieren. Dadurch haben wir mehr Kraft in Duft und Geschmack. Die Duftnoten gehen von roten Johannisbeeren bis zu zartem Duft nach Erdbeeren. Im Geschmack überwiegt die frische Art und gleichzeitig auch der anhaltend, harmonische Geschmack.

Lage:

Galgengut in Kaltern am See.

Boden:

Lehmig bis sandiger Boden

Lese:

Ende September, Anfang Oktober

Ertrag:

Etwa 70 hl/ha

Ausbau:

Entrappung, kurze traditionelle Maischegärung im Edeltank und dann Abzug des Mostes in der Anfangsphase der Gärung, der dann bei niederen Temperaturen im Edelstahl ohne Traubenschalen ausgärt. Durch die geringe Auslaugung der Schalen haben wir die typischen Rosèfarben. Weiters wird dieser Rosè im Stil eines Weißweines ausgebaut und somit auch kein BSA angestrebt.

Lagerfähigkeit:

2 - 4 Jahre

Serviertemperatur:

12 °C

Speisenempfehlung:

Ein Rosè dieser Art passt sehr gut zu schönen Vorspeisen auf Fisch- und Fleischbasis und ist hauptsächlich ein Begleiter in der Sommerzeit. Besonders interessant auch als Aperitiv.

