



Kaltern, 06.11.2009

BellDÈS Südtiroler Lagrein DOC Flaschen 10.000 Jahrgang 2008

BellDÈS ist eine Kooperation mit unserem Kellermeister Christian Bellutti und seinen Weinbergen zusammen mit unseren Weinbergen (Bellutti & DeSilva > BELLDÈS). Aus der gesamten Fläche keltern wir ausgewählte Traubenqualitäten, dessen Weine wir nur in der 0,75lt Flasche abfüllen und ausschließlich im professionellen Handel vertreiben. Das Ziel ist es mit den autochthonen Rebsorten Vernatsch, Lagrein und Gewürztraminer in authentischer Qualität zu arbeiten und im Sinne der Dachmarke Südtirols zu etikettieren. Es ist damit auch ein Preis-Leistungspaket auf hohem Qualitätsniveau, das im Namen Südtirols steht und die Charaktereigenschaften der autochthonen Rebsorten und deren Herkunft Südtirols identifiziert.

Rebsorte:

100% Lagrein

Beschreibung:

Dieser Lagrein ist eine autochthone Rebsorte Südtirols und wird bewusst klassisch ausgebaut um die Charakteristika des Lagrein am besten kennen zu lernen. Er überzeugt durch seinen zarten Duft nach Kirschen und nach Veilchen und durch seinen harmonischen Geschmack.

Lage:

Galgengut in Kaltern am See und Branzoll, Leifers. Alte Reben geben hier wieder den Ton an. Seine Art unterscheidet sich etwas von dem klassischen Anbaugebiet von Gries durch andere Bodenverhältnisse. Das heißt, dass die Gerbsäurestruktur gerade in der ersten Entwicklungszeit etwas intensiver ist, dann aber sich zum samtigen und harmonischen Rotwein entwickelt.

Boden: Der Boden ist hier mehr lehmig und weniger sandig. **Lese:** Ende Sept. Bis Anfang Oktober

Ertrag:

Etwa 80 hl/ha

Ausbau:

Entrappung, traditionelle Maischegärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Saftentzug wird noch vor der stürmischen Gärung durchgeführt, um eine optimale Mazerierung bzw. Extraktion auf der Maische zu gewährleisten. Nach vollendeter Gärung wird der Wein von den Treestern abgezogen und in diesem Falle bewusst im Edelstahltank zum BSA gebracht.

Lagerfähigkeit: 4 – 6 Jahre **Serviertemperatur:** 16 - 18 °C

Speisenempfehlung:

Ein Wein der durch diese klassische Ausbauart (nur Edelstahl gelagert) sehr gut zu verschiedenen Anlässen bzw. Gerichten passt ohne zu dominieren. Empfehlenswert als Begleiter zu rotem Fleisch, zu Wildgerichten und Hartkäse.