



Kaltern, 12.10.2009

DeSilva Alto Adige Lagrein Edizione DOC

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

Rebsorte:

100% Lagrein

Beschreibung:

Dieser Lagrein ist eine autochtone Rebsorte Südtirols und ist eine „Edizione“ (Selektion) aus unserem ältesten Weinberg am KaltererSee. Er überzeugt durch seine intensive Frucht nach Amarena – Kirsch und Waldbeeren. Im Gaumen zeigt er tiefe und dichte Aromen, er ist sehr kräftig und lang anhaltend. Ein besonderer Lagrein mit der Handschrift des alten Weinberges am See.

Lage:

Ältester Weinberg in der Lage Galgengut von Kaltern am See. Durch die tiefwurzelnden Rebstöcke erreichen wir hier einen sehr Terroir – geprägten und komplexen Rotwein.

Boden:

Lehmig, steiniger Boden.

Lese:

Anfang Oktober

Ertrag:

Etwa 65 hl/ha

Ausbau:

Entrappung, traditionelle Maischegärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Auch hier machen wir wieder Saftentzug, um eine optimale Mazerierung bzw. Extraktion auf der Maische zu gewährleisten. Nach vollendeter Gärung wird der Wein von den Tretern abgezogen und zum BSA für ca. 1,5 Jahre in Barriques gelagert.

Lagerfähigkeit:

5 – 10 Jahren

Serviertemperatur:

18 °C

Speisenempfehlung:

Durch seine Komplexe Struktur empfehlen wir anspruchsvolle Gerichte mit dunklem Fleisch, Wild, auch gegrilltes oder auch Lamm aber auch zu Hartkäse und geräucherten Fleisch.