



P|S



DeSilva

LAGREIN

SÜDTIROL • ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Rebsorte: 100% Lagrein

Beschreibung: Dieser Lagrein ist eine autochthone Rebsorte aus Südtirol und wird bewusst klassisch angebaut, um die Charakteristika des Lagreins am besten kennen zu lernen. Er überzeugt durch seinen zarten Duft nach Kirschen und Brombeeren und durch seinen geschmeidigen Geschmack.

Lage: Überetsch & Unterland. Alte Reben geben hier wieder den Ton an. Seine Art unterscheidet sich etwas von dem klassischen Anbaugebiet von Gries (in Bozen) durch andere Bodenverhältnisse. Das heißt, dass die Gerbsäurestruktur gerade in der ersten Entwicklungszeit etwas intensiver ist, sich dann aber zum samtigen und harmonischen Rotwein entwickelt.

Boden: Kalkiger Lehm mit geringem Sandanteil.

Ernte: Ende September bis Anfang Oktober

Ertrag: Etwa 60 hl/ha

Ausbau: Entrappung, traditionelle Maischegärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Der Saftentzug wird noch vor der stürmischen Gärung durchgeführt, um eine optimale Mazeration bzw. Extraktion auf der Maische zu gewährleisten. Nach vollendeter Gärung wird der Wein von den Treibern abgezogen und nach dem BSA im Holzfass für einige Monate gelagert.

Lagerfähigkeit: 4 - 8 Jahre.

Serviertemperatur: 16 - 18°C

Speisenempfehlung: Es ist ein Wein für viele Anlässe. Seine Stärke ist die Flexibilität in der Anpassung zum Essen, zu Vorspeisen und typischen Südtiroler Gerichten wie Speck, Knödel, Schlutzkrapfen, Surfleisch und Hauswurst mit Sauerkraut. Passt jedoch auch sehr gut zu weißem Fleisch und mildem Käse und sogar zu Fischgerichten spezieller Art.

JAHGANG 2022

ALKOHOL: 13,5 % vol.

GESAMTSÄURE: 5,2 g/l

PH-WERT: 3,45

BIOLOGISCHER SÄUREABBAU: 100%.