

### **Mikrozone Überetsch Unterland**

Klassiker Südtirols sind Gewürztraminer, Vernatsch, Pinot Noir und Lagrein. Ausgewählte Traubengualitäten aus den Weinbergen im Überetsch und Unterland zeigen die Vielseitigkeit und die Authentizität dieser Mikrozone im Süden Südtirols.

## I Vigneti Südtiroler Lagrein DOC

### **Rebsorte**

100% Lagrein

### **Beschreibung**

Dieser Lagrein ist eine autochthone Rebsorte Südtirols und wird bewusst klassisch im Edelstahl angebaut, um die Charakteristik des Lagreins am besten kennen zu lernen. Er überzeugt mit seinem zarten Duft nach Kirschen und Brombeeren sowie seinen harmonischen Geschmack.

### **Lage**

Unsere Weinberge in Kaltern am See und in Tramin, 350 m Meereshöhe. 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 entwickelt sich ein samtiger und harmonischer Rotwein.

### **Boden**

Der Boden ist hier mehr lehmig und weniger sandig.

### **Lese**

Ende September bis Anfang Oktober

### **Ertrag**

80 hl/ha

### **Ausbau**

Entrappung, traditionelle Maischegärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Der 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 Trester abgezogen, im Edelstahltank macht er den BSA und reift dort für 6 Monate.

### **Lagerfähigkeit**

4 - 6 Jahre

### **Serviertemperatur**

16 - 18 °C

### **Speisenempfehlung**

Aufgrund des klassischen Ausbaus im Edelstahl passt er sehr gut zu verschiedenen Gerichten, ohne sie zu dominieren. Empfehlenswert als Begleiter zu rotem Fleisch, zu Wildgerichten und Hartkäse.