

Lagrein

Rebsorte: 100% Lagrein

Beschreibung: Dieser Lagrein ist eine autochthone Rebsorte Südtirols und wird bewusst klassisch angebaut 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: Überetsch & Unterland. 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 75 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 Trebern 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.

DE SILVA *Terroir*

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, tiefwurzelnden Rebanlagen. Herkunft und Charakter aus unseren Weinbergen machen den Unterschied.

