

Südtirol Lagrein Rose DOC 2022

Wissenswertes

Der Lagrein ist eine der drei autochtonen Rebsorten in Südtirol. Diese wurde erstmals urkundlich 1379 erwähnt.
Da die Kellerei Tramin ihren Lagrein Rosé DOC reinsortig vinifiziert, könnte er auch unter dem Namen Lagrein Kretzer vermarktet werden. Zudem finden Gärung und Veredelungsprozess im rostfreien Edelstahltank statt ohne biologischen Säureabbau. So werden die ursprünglichen Lagrein Aromen bestens erhalten.

Anbaugebiet

Weinberge der Genossenschaftsmitglieder von Auer und Neumarkt.
Höhenlage: 200-400m ü.M.
Ertrag: 75 hl/ha.

Traubensorte

Lagrein 100%.

Boden

Tiefgründig, sandig und zum Teil kalk- und schotterhaltig.

Herstellverfahren

Lesen der Lagrein Trauben von Hand und Anlieferung in der Cantina in kleinen Behältern. Die Trauben werden gerebelt und nach einem Maischekontakt über Nacht wird am Morgen der Saft abgezogen. Der Most vergärt bei kontrollierter Temperatur im Stahltank bei 20-22°C. Der Südtirol Lagrein Rose DOC reift im Stahltank, ohne biologischen Säureabbau.

Farbe

Rosa mit Tendenz zu hellem Rubinrot.

Bukett

Zart und angenehm fruchtig. Schmeichelnd mit Noten von Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren und Veilchen.

Geschmack

Angenehm und frisch. Weinig und beerig mit feiner Säure. Spritzig und jugendlich.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rosé kalt bei 8-10°C.

Lagerung

Wir empfehlen, den Südtirol Lagrein Rose DOC jung zu trinken. Der Rosé kann aber problemlos noch 2-3 Jahre gelagert werden.

Serviervorschlag

Dieser Südtirol Lagrein Rose DOC begleitet vorzüglich kleinere, auch etwas deftigere Häppchen wie z.B. südtiroler Vesperplatten mit Speck, Kaminwurzeln und Käse. Auch ein schöner Rosato zu vegetarischen Gerichten, zu Nudeln und hellem Fleisch. Und natürlich der ideale Sommer- und Terrassenwein.



Sonstige Daten:

Art-Nr: 2470

Verschluss: Naturkork

Alkohol: 13,00% Volumen

Anbau: konventionell

Säure: 5,80 g/l

EAN: 8013365097006

Restzucker: 1,50 g/l