Shop: www.televino.de
Email: info@televino.de
Tel: +49(0)7543 952186



Südtirol Lagrein DOC 2022

Wissenswertes
Der Lagrein ist eine der drei autochtonen Rebsorten in Südtirol. Diese wurde erstmals urkundlich 1379 erwähnt. Charakteristisch für die Sorte sind die dunkelrote Farbe und die fruchtigen Beerenaromen.
 Aufgrund ihrer genossenschaftlichen Aufstellung kann die Cantina Tramin für diesen Rotwein das beste Lesegut aus den vielen Lagen des Alto Adige verwenden.

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

Traubensorte
Lagrein 100%.

Boden
Tiefgründig, lehmig mit kalkhaltigem Anteil.

Herstellverfahren
Nach der Lese der Lagrein Trauben von Hand werden diese in kleinen Behältern angeliefert. Abbeeren und Gärung bei kontrollierter Temperatur von 28°-30°C in kleinen Edelstahltanks und Betonfässern. Anschließend erfolgt ein biologischer Säureabbau und eine mindestens 6-monatige Lagerung. Der Ausbau des Rotweins findet teilweise im Holzfass und teilweise in Betonfässern statt.

Farbe
Dunkelrubin mit granatroten Reflexen.

Bukett
Elegant und vielschichtig. Duftet nach Veilchen, Brombeere und etwas Kirsche, begleitet von erdigen Tönen.

Geschmack
Vollmundig mit angenehmer Fülle. Zeigt im Gaumen Himbeere, dunkelrote Kirsche, bittersüße Schokolade, schwarze Lakritze und Gewürze in einer tanninkräftigen Struktur. Langes Finale.

Serviertemperatur
Servieren Sie den Rotwein bei 16-18°C.

Lagerung
Der Südtirol Lagrein DOC kann noch bis zu 3-4 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviervorschlag
Der Südtirol Lagrein DOC passt bestens zu den deftigen Tiroler Gerichten. Ein vorzüglicher Rotwein zu Wildgerichten, dunklem Fleisch, oder zu Hartkäse oder pikantem Käse.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 2475	Alkohol: 13,00% Volumen	Säure: 5,40 g/l	Restzucker: 1,30 g/l

CANTINA
TRAMIN
KELLEREI

Gründung: 1898
Flaschen: 1.800.000
Standort: Tramin an der Weinstraße (BZ)

Besitzer: Leo Tiefenthaler (Präsident)
Önologe: Willi Stürz
Weinberge: 270 ha