

Puntay

LAGREIN RISERVA 2019

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

REBSORTE: Lagrein

LAGE UND BODEN: Hügelige, nach Osten und Südosten ausgerichtete Weinberge zwischen 230 und 260 m über dem Meeresspiegel; Schwemmlandböden reich an Sand, Schotter und Porphyr.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Drahtrahmen

ERTRAGSMENGE: 60 hl/ha

AUSBAU: Maischegärung mit langer Kontaktzeit von Maische und Wein zur optimalen Gewinnung von Farbe und Fruchtaromen in großen Holzbottichen; Lagerung über 12 Monate in Barriquefässern; abschließende Reifung in großen Eichenholzfässern.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 13,5 %, Gesamtsäure: 5,1 g/l, Restzucker: 1,5 g/l

TRINKREIFE: 1-10 Jahre

DEGUSTATION: Dichtes Granatrot. Im Geruch angenehm, betont sortentypisch nach Schokolade, Kirschen, Pflaumen mit einem leichten Duft nach Veilchen. Am Gaumen sehr mächtig, samtig, mit reifen Tanninen.

BEGLEITIDEEN: Der Lagrein Riserva Puntay passt sehr gut zu Wildgerichten, rotem Fleisch und gereiftem Käse.

SERVIERTEMPERATUR: 15 – 16 °C

Enthält Sulfite

