

Puntay

## LAGREIN RISERVA 2018

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 Porphy.

**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: 14,0 %, Gesamtsäure: 4,9 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

