DE IT EN

KALTERN
Kellerei . Cantina

LAREITH

LAGREIN RISERVA DOC 2023

SORTE: Lagrein

ALTER DER REBEN: 10 – 20 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

REIFEPOTENTIAL: 6 – 8 Jahre

ERTRAG: 60 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 5,2 g/l

Enthält Sulfite

JAHRGANG

Das Weinbaujahr 2023 war geprägt von wechselhaftem Wetter und erforderte besonders viel Aufmerksamkeit bei der Arbeit im Weinberg. Ein schneearmer Winter und warmer März beschleunigten den Vegetationsstart. Ein durchschnittlicher April und ein regenreicher Mai führten zu einer Blüte nahe dem langjährigen Mittelwert. Der Juni war unbeständig, mit Hitzewellen und Trockenheit. Der Juli brachte viel Regen, gepaart mit teils sehr heißen Tagen. Trotz extremer Temperaturschwankungen im August bescherte uns ein goldener Herbst eine erfolgreiche Weinlese mit insgesamt sehr guten Traubenqualitäten.

LAGE

Die Weinberge erstrecken sich auf sanften Hängen mit Ausrichtung nach Osten und Südosten in einer Höhe von 230 bis 260 m über dem Meeresspiegel. Der Boden besteht hauptsächlich aus lehmigem Sand und Kalkschotter.

VINIFIZIERUNG

Der Wein durchläuft eine Maischegärung mit einer zweiwöchigen Mazerationszeit bei einer Temperatur von 28 °C. Anschließend erfolgt der biologische Säureabbau im Barrique, gefolgt von einer zwölfmonatigen Reifung im Barrique. Vor der Abfüllung wird der Wein leicht filtriert.

DEGUSTATIONSNOTIZ

– dunkles Rot mit violetten Reflexen
– feine Frucht in der Nase nach reifen Beeren, etwas Unterholz und Kakao
– dicht und cremig im Mund, feinkörniges Tannin im langen Abgang

EMPFEHLUNG

Der Lareith Lagrein entfaltet sein volles Potenzial in Begleitung von Wildgerichten, Braten, dunklem Fleisch und kräftigem Hartkäse.

AUSZEICHNUNGEN

ROBERT PARKER – 2018: 92 p., 2019: 91 p.

JAMES SUCKLING – 2019: 91 p., 2020: 91 p.

I VINI DI VERONELLI – 2017: 91 p., 2020: 92 p.

VINI BUONI D'ITALIA – 2016: Golden Star, 2020: 4 Stelle

LUCA MARONI – 2020: 97 p., 2022: 96 p.

FALSTAFF – 2022: 91 p.

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com