

# KUNST.STÜCK

## LAGREIN RISERVA DOC 2020

**SORTE:** Lagrein

**ALTER DER REBEN:** 25 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 16-18 °C

**TRINKREIFE:** 2023 – 2034

**ERTRAG:** 40 hl / ha

**ERZIEHUNGSFORM:**  
Guyot

**ALKOHOL:** 13,5 %

**RESTZUCKER:** 1,0 g/l

**SÄURE:** 5,3 g/l

Enthält Sulfite

» Eine Landschaft im Fluss des Lebens. Sie hebt und senkt sich zum Atem der Natur, im Auf und Ab der Tage aus Sonne und Dunst. Es schwingt im Takt die Schaukel der Jahreszeiten, die Reben wogen an den sanften Hängen. Das Beste in die Beeren! Und veredelt durch die Hand des Kellermeisters in die Flasche. Sorgsam verwahrt, bis sich der Vorhang aus Kork wieder hebt. Dann schwebt der Artist, im zeitlosen Moment vor den staunenden Augen des Publikums. Sein Salto endet in den Händen der Erinnerung. Ein kunst.stück. «

### JAHRGANG

Auf einen relativ milden Winter folgten ein niederschlagsreicher März und ein trockener und warmer April. Die Blüte erfolgte etwas früher als normalerweise, der Sommer verlief ohne längere Hitzeperioden. Trotzdem wurde der Vegetationsvorsprung bis zur Ernte immer kürzer, und die ersten Trauben wurden Anfang September gelesen. Die letzte Fuhr erreichte am 9. Oktober die Kellerei.

### VINIFIKATION

Nach einer zweiwöchigen Maischegärung und biologischem Säureabbau im kleinen Holzfass reift dieser besondere Lagrein für weitere 18 Monate im Barrique. Nach einer kurzen Harmonisierung im Stahltank wurde der Wein im Mai 2022 behutsam und leicht filtriert abgefüllt.

### WEINGUT

Der Weinberg liegt in leichter Hanglage mit Südostexposition auf etwa 250 m ü.d.M. Der lehmig-sandige Kalkschotterboden verleiht den Trauben Kraft und Tiefe. Diese 25 Jahre alten Reben haben im Jahr 2020 besonders hochwertige Trauben hervorgebracht. Das besondere Mikroklima in diesen Lagen sorgt dafür, dass der Wein mit viel Kraft, Aromatik und Eleganz besticht.

### DEGUSTATIONSNOTIZ

Die tief-granatrote Farbe kündigt einen besonderen Lagrein an. Das lebendige Bouquet überrascht mit Frische und bezaubert durch Noten von dunklen Beeren, Röstaromen und dunkler Schokolade. Kräftige, runde Tannine umschmeicheln den Gaumen in einem harmonischen, eleganten Geschmackserlebnis. Der Abgang ist lang, angenehm und hinterlässt einen bleibenden Eindruck.

### EMPFEHLUNG

Dieser Lagrein entfaltet sein volles Potenzial besonders gut bei kräftigen Gerichten, insbesondere gegrilltem oder geschmortem rotem Fleisch. Seine eleganten Tannine harmonisieren ausgezeichnet nicht nur mit deftigen Wildgerichten, sondern auch mit würzigem Käse.