

LAREITH

LAGREIN RISERVA DOC 2020

SORTE: Lagrein

ALTER DER REBEN: 10 – 20 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 2022 – 2028

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 5,4 g/l

Enthält Sulfite

» Impulsiv und provokant. Unbändige Leidenschaft, die Eurem Gaumen den Boden unter den Füßen wegzieht und alle unruhigen Gedanken in der Tiefe seiner roten Farbe versenkt. «

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

Maischegärung mit Mazerationszeit von 2 Wochen bei 28°C, biologischer Säureabbau im Barrique, 12 Monate Barrique (davon 1/3 neue Fässer), leichte Filtration.

WEINGUT

Leichte Hanglage mit Ost- bis Südostexposition auf 230-260 m über dem Meeresspiegel, lehmig-sandiger Kalkschotterboden.

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

Er wird am besten zu Wild, zu Braten, dunklem Fleisch und Hartkäse genossen.

AUSZEICHNUNGEN

ROBERT PARKER – 2018: 92 p.

JAMES SUCKLING – 2016: 90 p., 2019: 91 p.,

I VINI DI VERONELLI – 2016: 93 p., 2017: 91 p.

BIBENDA – 2016: 4 Grappoli, 2017: 4 Grappoli

VINI BUONI D'ITALIA – 2010-2012, 2014: 4 Stelle; 2016: Golden Star

VINUM – 2018: 90 p.