

LAREITH

LAGREIN RISERVA DOC 2016

SORTE: Lagrein

ALTER DER REBEN: 10 – 20 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 2018 – 2023

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 1,0 g/l

SÄURE: 5,3 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

Der Jahrgang 2016 war voller Überraschungen. Der milde Frühling wurde von einem eisigen April abgelöst, was das Wachstum vorerst zum Erliegen brachte. Die eifrige und beständige Arbeit am Weinberg machte es möglich, die Situation im Griff zu behalten. Auf einen instabilen Sommeranfang folgten Ende August und im September wieder sonnige Tage. Die Weinlese begann erst Mitte September. Die Weißweine zeichnen sich durch eine angenehme Aromatik aus, getragen durch eine gut strukturierte Säure, während bei den Rotweinen die kräftigen Duftnoten bei passender Säure überzeugen.

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*

AUTOCTONA – 2013: Bester Lagrein

VINIBUONI D'ITALIA – 2010-2012, 2014: 4 Stelle

BERLINER WEINFÜHRER – 2012: 18,5 Pkt. (Herausragender Wein)

GAMBERO ROSSO – 2007, 2009 & 2011: 2 Bicchieri

BIBENDA – 2011: 4 Grappoli

*bis Jahrgang 2015 „Spigel“