

Südtiroler Lagrein Grieser Riserva DOC „Select“



Bozen ist, nach Eppan und Kaltern, die drittgrößte Weinbaugemeinde Südtirols. Zwei typische Bozner gehören sicher zur Spitze der Südtiroler Weinproduktion: der St. Magdalener und der Lagrein, wobei besonders dieser in den letzten Jahren großes Echo in den Medien erfahren hat. Das warme Klima im Bozner Talkessel, die tiefgründigen, lockeren Böden, viel Arbeit und viel Leidenschaft in den Weinbergen bürgen für das Gelingen eines vollmundigen, dunklen Rotweines, mit phantastischem Aroma nach Veilchen, Schokolade, Lakritz, Waldfrüchten und – nach einigen Jahren – auch Tabak. Im „Select“ wird dieser fruchtige Charakter und der – aufgrund sehr angenehmer Tannine – samtige Geschmack von einer Lagerung im französischen Barrique abgerundet, wobei sich die Holznoten jedoch nie in den Vordergrund schieben. Der Lagrein „Select“ empfiehlt sich zu Wild und würzigen Fleischgerichten, jedoch auch zu gereiftem, würzigen Käse. Der Lagrein hat einiges Alterungspotential, 5 – 6 Jahre allemal, in guten Jahrgängen weit mehr. Trinktemperatur 20 – 22 °C

Rebfläche: 2 ha
Erziehungsform: Guyot
Böden: tiefgründige, saure Anschwemmböden
Ertrag: 6000 l/ha
Sorte: Lagrein (100 %)
Ausbau: 12 Monate Barrique
Säure: 5,0 g/l
Restzucker: 2,4 g/l
Alkohol: 13,3 % vol