

Südtiroler Lagrein Kretzer Rosé DOC



Der Lagrein Kretzer wird durch Abpressen der Lagrein-Traube gewonnen. Diese ist so farbintensiv, dass schon die Verletzungen der Haut beim Pressen ausreichen, den Most in sein charakteristisches heller rubinrot zu färben.

Unser Kretzer kommt aus Gries, der klassischen Lagrein-Zone. Eine hohe Traubenqualität und eine rigorose Kontrolle des gesamten Verarbeitungsablaufs rufen einen Wein ins Leben, der mit seinen fruchtigen Noten nach Kirsche und Erdbeeren den Vergleich mit den großen Rosé dieser Welt nicht zu scheuen braucht.

Der Kretzer in seiner fruchtig-frischen Art ist auf jeden Fall ein typischer Sommerwein, besonders wenn er etwas kühler getrunken wird. Er passt vorzüglich zu schmackhaften Vorspeisen, geräuchertem Fisch und weißem Fleisch.

Die optimale Trinktemperatur liegt bei 10 – 12 °C. Seine vollen Vorzüge entfaltet der Kretzer wenn er jung und frisch getrunken wird, am besten innerhalb der ersten beiden Jahre ab Füllung.

Rebfläche: 2,5 Hektar
Erziehungsform: Pergel
Böden: Anschwemmböden,
 vorzüglich Porphy
Ertrag: 9000 l/ha
Sorte: Lagrein (100 %)
Ausbau: Edelstahl
Säure: 5,2 g/l
Restzucker: 1,8 g/l
Alkohol: 12,9 % vol