

# BRIGL

## Klassische Linie

### SÜDTIROL LAGREIN RISERVA - „ANNO 1309“

**KLASSIFIZIERUNG:** DOP - Denominazione di Origine Protetta

**REBSORTE:** 100% Lagrein

**JAHRGANG:** 2018

**WEINBERGE und LAGEN:** Schwemmsand- und Porphyrböden im Überetsch und um Bozen zwischen 250-450 m ü.d.M.

**VINIFIKATION und AUSBAU:** Nach Entbeerung der Trauben beginnt die kontrollierte Maischegärung bei 25°C in Edelstahltankbehälter für 8-10 Tage mit anschließendem biologischem Säureabbau. Es folgt der Ausbau im großen, als auch im kleinen Eichenholzfass, sowie die abschließende Reifung in der Flasche.

**CHARAKTER:** Dunkelgranatrote Farbe mit violetten Reflexen, duftet nach Veilchen, Brombeeren und Gewürzen. Weich, rund und elegant sowie samtigen Tanninen im Abgang.

**EMPFEHLUNG:** Zur Südtiroler Küche sowie gebratenen und gegrilltem Rindfleisch, Lamm, Wild und Käse.

**SERVIERTEMPERATUR:** 18° C

**ANALYSE:**

Alkohol: ca. 13,5% vol

Säure: ca. 6 g/l

Restzucker: ca. 1,5 g/l

