

Klassische Linie

SÜDTIROL LAGREIN ROSÉ

KLASSIFIZIERUNG: DOP - Denominazione di Origine Protetta

REBSORTE: Lagrein weiß gekeltert

WEINBERGE und LAGEN: Sandige und warme Böden im Überetsch und Unterland auf 250 m ü.d.M.

VINIFIKATION und AUSBAU: Nach einer sanften Abpressung wird der Traubenmost für 7-8 Tage mit einer kontrollierten Gärtemperatur von 24°C vergoren und nach anschließendem biologischem Säureabbau im Edelstahlfass ausgebaut.

CHARAKTER: Der Lagrein Kretzer oder Rosé ist ein rosabis hellrubinroter Wein mit zartem und angenehmem Geruch. Er schmeckt anregend und frisch.

EMPFEHLUNG: Passt gut zu kräftigen Vorspeisen, geräuchertem Fisch und weißem Fleisch.

SERVIERTEMPERATUR: 10 - 12° C

HALTBARKEIT: 2 - 3 Jahre

ANALYSE:

Alkohol: ca. 12,5% vol

Säure: ca. 4,6 g/l

Restzucker: ca. 1 g/l

