

# SÜDTIROLER LAGREIN DOC

Ein kräftiger Rotwein, rubin- bis dunkelgranatrot, mit leicht violetten Tönen. Duft nach Kirschen, Waldbeeren, Kakao und Veilchen. Gehaltvoll und zugleich samtig am Gaumen.



Produktionsgebiet:	Bozen
Meereshöhe:	260 m
Bodenbeschaffenheit:	Sandig-lehmiger Schwemmboden
Ausrichtung:	Ebene
Rebsorte:	Lagrein
Erziehungsform:	Guyot
Reben/ha:	6000
Ertrag pro ha:	80 hl
Vinifikation:	Vergärung für ca. 15 Tage in Stahltanks. Anschließend Säureabbau und Reifung in Eichenholzfässern zu 60 hl
Gärtemperatur:	max. 28° C
Lagerungsdauer:	6 Monate
Serviertemperatur:	16° - 18° C
Lagerfähigkeit:	6 Jahre

## Speiseempfehlung:

- Überbackene Polenta mit Steinpilzen
- Tiroler Herrengröstl
- Rindsfilet mit Selleriepüree und Kräuterbutter

## Analytische Daten Jahrgang 2020

Alkoholgehalt:	13,00% vol
Säure:	5,00 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	30,80 g/l
Restzucker:	2,20 g/l

## Jahgangsbericht 2020:

Nach einem schneereichen Winter begann der Austrieb verhältnismäßig früh. Dank des milden Wetters gab es aber keine Probleme mit Frühjahrsfrost. Der Sommer zeigte sich von seiner besten Seite, die Temperaturen waren durchschnittlich, es gab keine extremen Wetterereignisse und die Niederschlagsmenge war ebenfalls mittel. Erntebeginn war am 14. September, 10 Tage früher als normalerweise. Der Spätsommer und der Herbst waren etwas niederschlagsreicher mit geringeren Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht als üblich. Um trotzdem gesundes Traubenmaterial ernten zu können, wurden die Erntetermine etwas vorgezogen, bereits Mitte Oktober war die Lese abgeschlossen.

Entsprechend zeigen sich die Weine des aktuellen Jahrganges: feingliedrig, frisch und fruchtig mit moderatem Alkohol und ansprechender Säure, ähnlich dem Jahrgang 2019.



**KLOSTER NEUSTIFT  
ABBZIA DI NOVACELLA**