

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:	6.000
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:

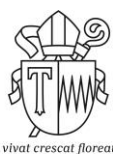
- Überbackene Polenta mit Steinpilzen
- Tiroler Herrengröstl
- Rindsfilet mit Selleriepüree und Kräuterbutter

Analytische Daten Jahrgang 2021

Alkoholgehalt:	13,00% vol.
Säure:	5,00 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	28,50 g/l
Restzucker:	1,50 g/l

Jahgangsbericht 2021:

Das Jahr 2021 begann mit viel Schnee. Durch die kühlen Temperaturen im März und April trieben die ersten Reben erst Ende April aus, das Wachstum war durch die kühlen Temperaturen im Mai aber weiterhin gebremst. Somit begann die Blüte erst in der 2. Junihälfte und damit rund 2 Wochen später als im Durchschnitt. Der Juni und der Juli waren überdurchschnittlich feucht und warm, was uns in der Landwirtschaft vor große Herausforderungen stellte. Glücklicherweise war der Sommerausklang trocken und sonnig und auch im September gab es stabiles Hochdruckwetter und so konnte, rund 10 Tage später als üblich, am 26. September mit der Ernte begonnen. Kühle Nächte und warme Tage sorgten während der gesamten Lesezeit für durchwegs gesundes Traubenmaterial mit durchschnittlicher Gradation und überdurchschnittlichen Säurewerten.



**KLOSTER NEUSTIFT
ABBZIA DI NOVACELLA**