

SÜDTIROLER LAGREIN RISERVA DOC PRAEPOSITUS

Dunkles Purpurrot mit schwarzem Kern. Intensive Aromen nach Herzkirschen, Beerenfrüchten und Schokolade. Saftig, markant mit feiner Fruchtsüße und kräftiger Tannin- und Säurestruktur.



Produktionsgebiet:	Gries (Bozen)
Meereshöhe:	260 m
Bodenbeschaffenheit:	Sandig - lehmiger, von Quarzporphyr durchzogener Schwemmboden
Ausrichtung:	Ebene
Rebsorte:	Lagrein
Erziehungsform:	Pergel
Reben/ha:	3.000
Alter der Reben:	30 - 40 Jahre
Ertrag pro ha:	55 hl
Vinifikation:	Maischegärung für ca. 15 Tage im Edelstahl mit kontrollierter Tresterflutung. Säureabbau und Reifung für 24 Monate in französischem Barrique und Tonneaux (1/3 neu).
Gärtemperatur:	max. 28° C
Lagerungsdauer:	24 Monate
Flaschenreife:	12 Monate
Serviertemperatur:	16° - 18° C
Lagerfähigkeit:	24 Jahre

Speiseempfehlung:

- Schmorgerichte vom Wild mit Preiselbeere
- Taube mit Schokoladensoße und Polenta
- Gegrillter Rinderrücken in Lagreinsud

Analytische Daten Jahrgang 2016

Alkoholgehalt:	14,00% vol
Säure:	5,80 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	32,50 g/l
Restzucker:	1,50 g/l



ABBAZIA DI NOVACELLA
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT