

# 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:	3000
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 2018

Alkoholgehalt:	13,50% vol
Säure:	6,50 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	33,10 g/l
Restzucker:	1,40 g/l

## Jahgangsbericht 2018:

Nach einem langen Winter mit viel Schnee trieben die Reben später aus als üblich. Ideales Wetter während der Blüte sorgte dann für eine gute Befruchtung. Die Sommermonate waren teilweise sehr warm und trocken, das Wachstum beschleunigte sich dadurch und der Vegetationsrückstand konnte aufgeholt werden. Die Ernte begann Mitte September bei warmem und trockenem Wetter. Dies begünstigte eine perfekte Reife der Trauben und hohe Zuckerwerte. Somit war 2018 ein idealer Jahrgang sowohl in Qualität als auch bei der Quantität. Die Weine präsentieren sich körperreich und komplex mit ausreichend Frische und Saftigkeit und unterscheiden sich damit etwas von den vorhergehenden Jahrgängen. Trotzdem widerspiegeln sie die Typizität des Eisacktales.



**KLOSTER NEUSTIFT  
ABBZIA DI NOVACELLA**