

AUGUSTINER CHORHERRENSTIFT NEUSTIFT - ABBAZIA DI NOVACELLA

SÜDTIROLER LAGREIN

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

WEINBRIEF



Produktionsgemeinden

Meereshöhe

Bodenbeschaffenheit

Ausrichtung

Neigung

Rebsorte

Erziehungsform

Reben/ha

Ertrag pro ha

Erntezeit

Weinbereitung und Reifung

Gärtemperatur

Verwendete Hefen

Flaschenreifung vor Verkauf

Bozen, Fraktion St. Quirein

260-350 m.

sandig-lehmiger

Schwemmboden

Ebene

-

Lagrein

Pergel

2500-3000

80 hl

Anfang Oktober

Vergärung für ca. 15 Tage in

Kolbenstahltanks. Danach

Säureabbau und Reifung für

ca. 6 Monate in

Eichenholzfässern zu 60 hl.

ca. 28° C (kontrolliert)

Natürliche + Reinzuchthefen

2 Monate

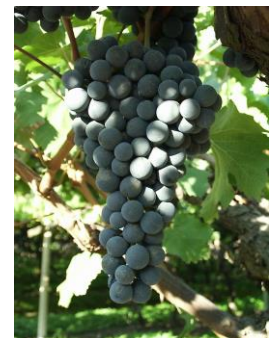
Analytische Daten Jahrgang 2017

Alkoholgehalt 13,3 %

Säure 5,2 g/l

Zuckerfreier Extrakt 29,5 g/l

Restzucker 1,5 g/l



Lagrein

Speiseempfehlungen

Empfiehl sich besonders zu dunklem Fleisch, Braten, Wild und pikantem Hartkäse.