

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

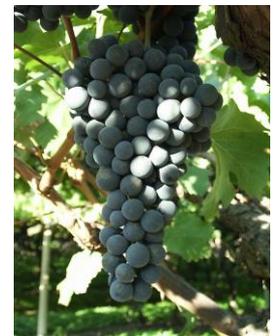
### Analytische Daten Jahrgang 2017

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.