



Amperg



Südtiroler Lagrein Riserva „AMPERG“

Wein: Lagrein AMPERG
Traubensorte: Lagrein 100%
Form: Drahtrahmen (Guyot)

Die Lage und ihre Eigenschaften:

Die Lagrein-Trauben stammen aus dem Südtiroler Unterland, idealer Standort dank seiner Porphyrböden.

Weinbereitung:

Sorgfältige Lese nach einem Jahr harter Arbeit im Weinberg ist die Voraussetzung, um die ersten Schritte der Kelterung zu beginnen. Nach dem sorgfältigen Abbeeren der Trauben wird die Maische sanft in Gärbottiche gegeben wo dann die Gärung beginnen kann. Nach ungefähr zwei Wochen tätigen wir einen ersten Abstich und pressen die Schalen ganz leicht an. Der Säureabbau erfolgt im Holzfass. Die nächsten 12 Monate reift der Jungwein im Holzfass mit häufigem Aufrühren der Feinhefe. Gegen Januar des darauf folgenden Jahres wird der Wein abgefüllt, um dann gegen Ende Jahres auf den Markt zu kommen.

Weinbeschreibung:

Der Lagrein, ein typisch Südtiroler Charakter, dicht und konzentriert und auf angenehme Weise fast rustikal; mit der Reife offenbart er dann doch eine gewisse Eleganz.

Farbe: Mitteltiefe, intensive kirschrote Farbe mit rubinrotem Schimmer.

Geruch: Würziges Aroma mit Geruchsnoten von Leder, Teer und Kakao, aber auch floralen Nuancen.

Geschmack: Voller, ziemlich milder Geschmack mit „erdigem“ Nachhall und spürbarem Gerbstoff.

Empfeht sich zu: rote Fleischsorten, Wildbret, Käse

*gehaltvoll
extrovertiert
schokoladig*



- 0,375l
- 0,75l
- 1,5l
- 3l
- 6l
- 12l



Karton 6 x 0,75l



Pallet 10 x 10 Karton