LAGREIN GAMSBLUAT

LIESELEHOF

Herkunft: Lagrein ist eine autochthone Südtiroler Rebsorte. Die bevorzugten Böden der Rebe sind kalkhaltig-lehmige Böden mit kiesigem Untergrund in der Nähe des Kalterer Sees.

Entwicklung: kräftiger Wuchs, erst vertikal, aber wenn die Triebe einen Meter überschreiten, biegen sie sich und legen sich hin.

Ertrag: Pro Trieb gibt es zwei mittelgroße Trauben. Um absolute Qualitätsweine zu erzeugen, darf die Rebenbelastung 1,8 Kilogramm pro Stock, nicht überschreiten.

Ertrag: mittelhoch.

Reife: spät, kurz vor Cabernet Sauvignon

Zucker: 19° - 20° KMW (90-100 Öchsle)

Wein: Das Bouquet ist intensiv. Lagrein hat süße Noten von dunklen Früchten, Pilzen und Unterholz, außerdem mit Anklängen von Schokolade und Kakao. Er ist vollmundig, sehr lebendig mit würzigen Noten und samtigen Tanninen. Pfeffer und Lakritz sind ebenfalls sehr präsent, werden jedoch von einer warmen Frucht begleitet, die den gesamten Mund umhüllt.

Passt uu: Gut zu Käse und vielen Fleischsorten, von Wild bis Schweinebraten. Durch seine pfeffrige Note passt dieser Wein auch gut zu typischen Tiroler Gerichten, wie beispielsweise Speck- oder Speckknödeln oder Sauerkraut mit Speck und Rippchen.

Serviertemperatur: 18° in der kalten Jahreszeit 19°

Lagerungsfähigkeit: 10 Jahre

Zertifizierter Biobetrieb - Azienda biologica controllata da:
Bio Garantie Srl IT-BIO-001-BZ

Weingut Lieselehof - Kardatscherweg 6, Kaltern am See
Tel +39 329 9011593 - info@lieselehof.com - www.lieselehof.com