

Südtiroler Lagrein „Mirell“ DOC Ansitz Waldgries



Rebsorte: 100% Lagrein (kurzstielig)

Lage des Weinguts: Ansitz Waldgries im Herzen des klassischen St. Magdalener Anbaugebietes, 2 km von Bozen, 250 m Meereshöhe, SW-SO Hanglage

Anbau: Einfache Pergel und Guyotsystem, naturnaher intergrierter Anbau

Hektarertrag: 30 hl

Weinbereitung: späte selektive Lese, Gärung im Inox- Stahlfaß, bis 32 °C, 10 mal tägliches Runterstoßen der Maische, 30 tägige Mazeration, biologischer Säureabbau, Ausbau bis zu 2 Jahren in Barrique-Fässern zu 225 l

Charakteristik:

Farbe: kräftiges granatrot

Geruch: etherische reife Aromen, an Brombeeren und dunkle Waldbeeren erinnernd

Geschmack: trocken, kraftvoll, wuchtig mit guter Gerbstoffpräsenz, ein Wein mit viel Charakter

Paßt ausgezeichnet zu kräftigen Speisen, zu gegrilltem oder gebratenem roten Fleisch, zu Wild und pikantem Käse

Lagerfähigkeit: 1 – 15 Jahre bei optimaler Lagerung

Serviertemperatur: 16 - 18 ° C.