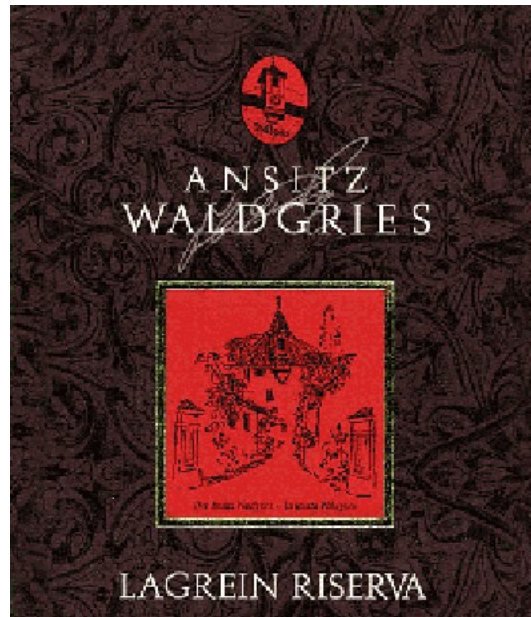


Südtiroler Lagrein Riserva DOC Ansitez Waldgries



Rebsorte: 100% Lagrein (kurz- und langstielig)

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

Anbau: Guyotsystem, naturnaher intergrierter Anbau

Hektarertrag: 65 hl

Weinbereitung: Gärung im Inox-Kolbentank bis zu 30° C., 4 – 5 mal täglich Runterstoßen der Maische, 20-tägige Mazeration, biologischer Säureabbau, Ausbau im Barrique und Tonnau

Charakteristik:

Farbe: kräftiges Granatrot

Geruch: intensiv, Schokolade und dunkle Waldfrüchte erinnernd

Geschmack: trocken, sehr kraftvoll, Extraktsüße, dicht und konzentriert.

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

Lagerfähigkeit: 1 – 10 Jahre bei optimaler Lagerung

Serviertemperatur: 16 - 18 ° C.