

LAGREIN 2023

TRENTINO DOC



Dieser Wein stammt von einem kiesigen Boden mit einem vorherrschenden Skelett, reich an Steinen, genannt sasèra.

MERKMALE DES WEINGARTENS

Verlauf Milder und wenig regnerischer Winter, aber der Vegetationsbeginn wurde durch einen kühleren als üblichen April verlangsamt. Die darauffolgende Zeit, geprägt von anhaltenden und reichlichen Regenfällen mit langen Benetzungszeiten der Pflanzen, stellte die Winzer vor Herausforderungen, die dank ihrer Kompetenz und Erfahrung die Reben vor Pilzbefall schützten. Die Saison setzte sich mit höheren Temperaturen fort. Die starken täglichen Temperaturschwankungen mit sehr kühlen Nächten, die die Véraison verlangsamt, ermöglichten es, die Säurekomponente der Trauben zu bewahren. Die Lese war etwas später und weniger produktiv als die vorherige und die gute Koordination zwischen Technikern und Winzergenossen erwies sich als grundlegend, um die bestmögliche Reife der roten Trauben entsprechend dem zu produzierenden Wein zu erreichen.

Herkunftsgebiet Pasina, nahe Varone, ein gut belichtetes, warmes Gebiet mit vielen Sonnenstunden, das den Trauben eine frühe Reifung ermöglicht.

Verwendete Rebsorte 100% Lagrein.

Bodenart Mittlerer kalkhaltiger und kiesiger Boden mit einem ausgeprägten Skelett, das eine gute Drainage begünstigt und Staunässe vermeidet. Aufgrund der vielen Steine bereitet die Bearbeitung der Weinberge erhebliche Schwierigkeiten. Deshalb die dielaktale Bezeichnung sasèra.

Erziehungssystem Guyot.

Produktion 90 Doppelzentner Trauben pro Hektar.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Lese Die Weinlese fand am 20. September mit sorgfältiger manueller Traubenauswahl statt. Die Trauben wurden in 200-kg-Kisten und 5-kg-Kistchen in den Keller transportiert.

Vinifikation Die Trauben wurden entrappt, gefolgt von einer mehrtägigen präfermentativen Kaltmazeration. Die alkoholische Gärung erfolgte in einem Edelstahltank bei etwa 23-24°C mit zweiwöchiger Maischestandzeit.

Reifung Nach der alkoholischen Gärung und einem ersten Abstich reifte der Wein ein Jahr lang in Edelstahl



LAGREIN 2023

TRENTINO DOC

und Holz. Am 13. Februar 2025 wurde der Wein in 6.466 0,75-l-Flaschen und 100 Magnums abgefüllt. Nach der Abfüllung folgt eine 12-monatige Flaschenreifeung vor der Markteinführung.

SENSORIK

Farbe Ein sehr intensiver rubinroter Wein mit violetten Reflexen, die seine Jugend und Frische kennzeichnen.

Geruch Das Bouquet offenbart eine faszinierende Verflechtung aromatischer Nuancen, die anfangs eher würzig sind (Wacholder, Pfeffer, Kakao und Vanillebonbons), dann aber eine gute Intensität von reifen roten Früchten wie Kirsche, Schwarzkirsche, Himbeere und Pflaume erkennen lassen. Das Ergebnis ist ein ziemlich komplexes und sehr elegantes Aroma.

Geschmack Entschlossen und geschmeidig am Gaumen. Schöne Struktur von seidigen Tanninen mit angenehm frischer Note und guter Persistenz. Im Abgang zeigen sich erneut die schönen fruchtigen Noten, die lange im Mund verbleiben.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 13,00% vol.

Zucker 0,3 g/l

Nichtreduzierender Extrakt 30,7 g/l

Gesamtsäure 5,56 g/l

pH-Wert 3,59

Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Erste Gänge mit Fleischsaucen.
- Gebratenes und geschmortes Kalbfleisch.
- Lokale Wurstwaren und Hartkäse.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 18 °C in weiten Gläsern.

KONSERVIERUNGSMETHODE

Kühl, vor Licht und Wärmequellen geschützt aufbewahren. Halten Sie die Flasche immer waagrecht.

LAGERFÄHIGKEIT

5 Jahre.

PFLICHTANGABEN

Um Anweisungen zur Mülltrennung, Nährwertdeklaration und Zutatenliste einzusehen, führe folgende Schritte mit dem Mobiltelefon durch: (1) scanne den QR-Code; (2) öffne die Web-App; (3) scanne den Strichcode des gewünschten Formats.



0,75 l



8 025966 401762

1,5 l



8 025966 402752