



STEFFLHOF

GEORG ANDERGASSEN



Lagrein

SÜDTIROL DOC ALTO ADIGE

Lage: Die Lage „Palurisch“ unweit von Kaltern Dorf, liegt malerisch eingebettet in süd-östlicher Hangneigung auf knapp 400 m. Meereshöhe.

Bodenbeschaffenheit: Tiefgründiger, mittelschwerer, sandiger Lehmböden.

Bearbeitung und Vinifikation: Handarbeit vom Schnitt bis zur Ernte; Vergärung auf der Schale, nach 10 Tagen Abzug von der Trester Reifung für 18 Monate im großen Holz zu 2.200 lt.

Sensorische Eigenschaften: Seine Farbe ist ein kräftiges Rubin- bis Granatrot, sein Geruch wirkt weich, samtig, und vollmundig. Feine Aromen nach schwarzen Waldfrüchten, Brombeere und Kornelkirsche. Der Ausbau im großen Holz in neuen Eichenfässern verhilft dem Lagrein zu angenehmer Fruchtigkeit aber dennoch komplexen Bukett, das in idealer Weise mit der Kraft und Fülle des Weines harmoniert.

Empfehlung: Passt besonders gut zu rotem Fleisch und zu traditioneller Hausmannskost.

Jahrgang: 2018

Serviertemperatur: 18° C

Ertrag: 60 hl/ha

Alkohol: 13,5 % Vol

Lagerfähigkeit:

8–10 Jahre

Ernte: Ende Oktober

Säure: 5,1 g/l

Restzucker: 1,3 g/l

Rebfläche:
10.000 qm in Steillage

Rebstock: 21 Jahre

Erziehung: Drahtrahmen

Produktion: 2.200 Flaschen