



STEFFLHOF

GEORG ANDERGASSEN



Lagrein Riserva

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 Lehm Böden.

Bearbeitung und Vinifikation: Handarbeit vom Schnitt bis zur Ernte; Vergärung auf der Schale im großen Holz, nach 25 Tagen Abzug vom Trester, Reifung 26 Monate zu 50 % in französischen Eichenfässern zu 2.200 lt und zu 50 % in kleinem Holz.

Sensorische Eigenschaften: Seine feinen Aromen nach schwarzen Waldfrüchten, Bitterschokolade sowie Vanille werden vom sehr kräftigen Tannin im Mund umschmeichelt. Die Kraft und Komplexität des Terroirs werden durch diesen Wein bestens zur Geltung gebracht.

Empfehlung: Passt besonders gut zu Wild, Hartkäse, Schokolade und Zigarre.

Jahrgang: 2016

Serviertemperatur: 18° C

Ertrag: 60 hl/ ha

Alkohol: 13,5% Vol

Lagerfähigkeit: 15 Jahre

Ernte: Ende Oktober

Säure: 5,5 g/l

Restzucker: 1,3 g/l

Rebfläche:
10.000 qm in Steillage

Rebstock: 21 Jahre

Erziehung: Drahtrahmen

Produktion: 600 Flaschen