

## Weinbrief Südtiroler Lagrein DOC 2019

### der Edle mit Stil

#### **Anbaugebiet:**

an den Südwesthängen zwischen St. Justina und St. Magdalena auf tiefgründigen, trocken sandigen Flussschotter- bzw. Moränenschuttböden mit gutem Humusanteil; Meereshöhe ca. 300 m, Hangneigung von 20 – 70 %

#### **Erziehungsform und Anbau:**

Pergel und Spalier in Querterrassierung.

Wir praktizieren eine nachhaltige Bewirtschaftung und orientieren uns so weit wie möglich an den Grundsätzen der biologischen Landwirtschaft.

Alter der Rebstöcke 16 Jahre.

#### **Kelterung und Ausbau:**

die handgelesenen Lagreentrauben werden entstielt und beenden nach einer 10 tägigen kühlen Maischegärung (20 –26°C)

innerhalb von ca. 10 Tagen den Zuckerabbau ohne die Trester. Auch die weitere Veredelung und Reifung erfolgt imahltank, wobei wir uns bewusst einfacher Kellertechniken bedienen (Belüftung, Sedimentation, Wärme- und Kälteeinsatz, Filtration), um die Eigenheit der Lage und des Jahrgangs unverfälscht beizubehalten. Abfüllung ca. 10 Monate nach der Ernte mit anschließender 4-monatiger Flaschenreifung.

#### **Wein:**

sein tiefes Granatrot bereitet uns auf die Düfte von verschiedenen Waldfrüchten vor; Heidelbeeren, Brombeeren, sowie schwarze Johannisbeeren. Er liegt füllig im Gaumen und schenkt dem Genießer mit seinen samtigen Tanninen einen kräftigen und anhaltenden Abgang.

#### **Erntemenge und analytische Eckdaten:**

90 dt/ha, Restzucker 0,3 g/l, Alkohol 12,5 %Vol., Gesamtsäure 5,15 g/l

Verschluss mit Naturkork.

Erzeugerabfüllung.

#### **Speisebegleitung:**

passt vor allem zu kräftigen Fleischspeisen, besonders zu Wild oder umrahmt elegant einen Abend in angenehmer Gesellschaft. Serviertemperatur 18° C.

#### **Allergenhinweis:**

Enthält Sulfite

WEINGUT - ERBHOF - PITSCH AM BACH des PAUL SCHWEIGKFOFLER

ST. JUSTINASTR. 10 – 39100 BOZEN/SÜDTIROL/ITALIEN

TEL.: +39 / 0471 973004 Mobil.: +39 / 331 102 64 78 weinverkauf@pitsch-am-bach.it - www.pitsch-am-bach.it