

Weingut Erbhof Pitsch am Bach

Weinbrief Südtiroler Lagrein Riserva „Thetys“ Doc 2018

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:

Spalier in Querterrassierung. Wir praktizieren eine nachhaltige Bewirtschaftung und orientieren uns so weit wie möglich an den Grundsätzen der biologischen Landwirtschaft. Alter der Rebstöcke 20 Jahre.

Kelterung und Ausbau:

Die handgelesenen Lagrein Trauben werden entstielt und beenden nach einer 12 tägigen kühlen Maischegärung (20 –26°C) innerhalb von ca. 10 Tagen den Zuckerabbau ohne die Trester. Die weitere Veredelung erfolgt anfangs im Stahltank und findet ihren Höhepunkt während der sechsmonatigen Reifezeit im kleinen Holzfass. Angewendet werden bewusst einfache Kellertechniken (Belüftung, Sedimentation, Wärme- und Kälteeinsatz, Filtration), um die Eigenheit der Sorte, der Lage und des Jahrgangs unverfälscht beizubehalten. Abfüllung 3 Jahre nach der Ernte.

Wein:

Das dichte Rotviolett weist auf einen hohen Extraktanteil hin, während sich an die sortentypischen Waldfruchtdüfte (Heidelbeeren, Brombeeren, schwarze Johannisbeeren) leichte Holznuancen anschmiegen. Seine kraftvolle Struktur und der großzügige Gerbstoffanteil schmeicheln dem Gaumen und machen den Abgang zu einem Erlebnis.

Erntemenge und analytische Eckdaten:

80 dt/ha, Restzucker 0,8 g/l, Alkohol 14,0 %Vol., Gesamtsäure 5,20 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 20° C.

Allergenhinweis:

Enthält Sulfite.

WEINGUT
ERBHOF PITSCH AM BACH
des PAUL SCHWEIGKOFLER
ST. JUSTINASTR. 10, I-39100 BOZEN/SÜDTIROL/ITALIEN
Tel.: +39 0471 973004 Mobil.: +39 331 102 64 78
weinverkauf@pitsch-am-bach.it
www.pitsch-am-bach.it