



KUPELWIESER



LAGREIN "FRITZ"

Trauben: Lagrein

Herkunft: Diese für Südtirol einzigartige Traubensorte findet sehr gute Wachstumsvoraussetzungen auf den Lehmböden im Südtiroler Unterland. Die günstige Lage der Weinberge, die ideale Sonneneinstrahlung und die gute Durchlüftung der Weinbeeren, versprechen den Trauben dieser Sorte hervorragende Qualitäten. Die geringen Hektarerträge widerspiegeln sich im hohen Qualitätsniveau.

Hektarertrag: 65 hl

Vinifikation: Die Trauben werden sofort entrappt und bei konstanter Temperatur von 28°C für 8 - 10 Tage vergoren. Der Most wird in regelmäßigen Abständen durch Umpumpen und sanftes Unterstampfen in Kontakt mit den Traubenhäuten gehalten. Dadurch wird eine ideale Ausbeute der Farbstoffe aus den Schalen erzielt und die Fruchtigkeit des Weines betont. Nach zwei schonenden Abzügen lagern 70% dieses Lagreins über 12 Monate hinweg im großen Eichenholzfass, der Rest kommt in zwei-/dreijährige Barriques. Nach der Assemblage erfolgt die Füllung in 0,75 l Bordeauxflaschen und eine weitere Verfeinerung über 6 Monate, bevor dieser edle Tropfen für den Verkauf freigegeben wird.

Charakteristische Eigenschaften: Kompakter und sehr konzentrierter Wein mit warmen und dichten Aromen nach Beerenfrüchten.

Farbe: rubin- bis dunkelgranatrot
Geruch: intensive, komplexe, würzige Aromen, frischer Duft nach Waldbeeren und Veilchen
Geschmack: sehr harmonisch mit gutem Tanningehalt, weich-samtig-runder Körper mit leicht würzigem Abgang

Speisempfehlung: rote Fleischsorten, Braten, Wildbret und Hartkäse

Serviertemperatur: 18°C

Lagerfähigkeit: 6 - 8 Jahre