



2016 Lagrein Rosé Südtirol D.O.C.

Weingut

Den fulminanten Aufstieg der letzten Jahre zu dem Top-Betrieb Südtirols haben die Macher von Nals Margreid jetzt wunderschön und nachhaltig in Stein gegossen. Eine neue Kellerei, frei von modischen oder protzigen Eskapaden, dafür önologisch bis ins kleinste Detail durchdacht und großartig in die Landschaft integriert, ist das neue Wahrzeichen in Nals. Hier kann jetzt der junge Kellermeister Harald Schraffl seinen begnadeten Talenten freien Lauf lassen. Bisher schon legte Schraffl Jahr für Jahr eine Kollektion vor, deren einzelnen Sorten so perfekt herausgearbeitet sind, dass man sich verwundert die Augen reibt. Grundlage dafür ist eine herausragende Traubenqualität, die ihm die etwa 140 Weinbauern liefern. Mehrere Monate im Jahr leitet Schraffl seine Winzer persönlich an, welche die einzigartige Vielfalt an Einzellagen weitgehend ökologisch bewirtschaften. Durch die breite regionale Streuung findet jede Rebsorte ihren idealen Standort und ihr optimales Mikroklima. Authentisch und tief mit der Südtiroler Heimat verwurzelt ist diese sympathische Kellerei, wunderschön eingebettet in ein gigantisches Alpenpanorama. Die Klassik-Linie hat eine neue, hochwertige Ausstattung bekommen und bietet das gesamte Sortenspektrum Südtirols. In den Crus und Baron Salvadori spiegelt sich das Terroir der Einzellagen wider. Der überragende Weißburgunder „Penon“ wurde ab Jahrgang 2014 komplett als Einzellage ausgebaut und in die Cru-Linie hochgestuft.

Expertise

Jahrgang:	2016
gesetzl. Herkunft:	Südtirol DOC
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	3.50 g/l
Säure:	5.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Südtirol
Rebsorten:	Lagrein

Vinifizierung

Die tiefroten Lagrein Trauben werden noch kurzer Zeit abgepresst und erhalten somit für zarte Rosé Farbe und einem fruchtig-frischen Geschmack. Im Anschluss reift der Wein für 5 Monate in Edelstahltank auf der Feinhefe.

Sensorik

Aromen von dunklen Kirschen, in Verbindung mit einem Hauch von Mandeln, am Gaumen rund und mit milder Säure

Passt gut zu

kräftigen Vorspeisen aus der Südtiroler Küche, zu Fischgerichten und sommerlichen Speisen

Lagerfähig

4 Jahre

Tipp

Das Anbaugebiet Gries, oberhalb von Bozen, mit seinen sandigen Flussschwemmböden, bietet die besten Voraussetzungen für ausgezeichnete Lagrein Trauben. Auf fast 260 Meter Höhe entsteht dieser Rosé, welcher Säure und Frucht im Zusammenspiel wunderbar vereint.