



**2024 SAND Lagrein
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 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. Folgerichtig hat man sich bei Nals entschieden, jeden Wein entsprechend diesem Terroir auszubauen und mit einem eigenen Namen zu versehen. Authentisch und tief mit der Südtiroler Heimat verwurzelt ist diese sympathische Kellerei, wunderschön eingebettet in ein gigantisches Alpenpanorama. Die Top Weine spiegeln perfekt Terroir der Einzellagen wider. Der überragende Weißburgunder „Sirmian“ zählt Jahr für Jahr zu den, von Weinkritikern, höchstbewerteten Weinen Italiens.

Tipp

Zeitweise fast in Vergessenheit geraten, feiert der Lagrein als eine der typischsten Südtiroler Rebsorten seit ein paar Jahren ein fulminantes Comeback. Meist nicht zu schwer und trotzdem herrlich eigenständig und charaktervoll, wie dieser tolle Lagrein von Nals Margreid.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 323 kJ / 77 Kcal
Kohlenhydrate: 1,2 g
davon Zucker 0,2 g

Zutaten: Traube, konzentrierter Traubenmost, Weinsäure (L(+)-), Schwefeldioxid, Metaweinsäure, Gummiarabikum.

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Südtirol DOC
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	2.00 g/l
Säure:	5.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Südtirol
Ausbau:	großes Holzfass
Rebsorten:	Lagrein

Vinifizierung

Die Gärung erfolgt im Stahltank. Die nachgärende Maischemazeration dauert 18 bis 20 Tage. Der Ausbau erfolgt im großen Holzfass und zum Teil in kleinen Eichenfässern für einen Zeitraum von 10 Monaten.

Sensorik

Leuchtendes Rot, frische Walnüsse und Kräuter, Johannisbeere und Veilchen, angenehm samtig und süffig

Passt gut zu

Schlutzkrapfen mit brauner Butter und Speck

Lagerfähig

5 Jahre