



**2022 GRIES Lagrein Riserva
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

Die Südtirole Paradesorte bei den Roten ist eindeutig der Lagrein. Diese typische und autochthone Sorte bringt viel Kraft und power bei seidigweichen Tanninen und ist in der Variante Riserva mit längerem Holzausbau schlichtweg ein Wucht.

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	Südtirol DOC
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	3.20 g/l
Säure:	6.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Südtirol
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Lagrein

Vinifizierung

Die Maischegärung im Stahltank dauert 18 bis 20 Tage. Der Ausbau erfolgt im großen Holzfass und zum Teil in kleinen Eichenfässern für einen Zeitraum von mehr als 12 Monaten.

Sensorik

Strahlendes Dunkelrot, Waldbeeren und Bergkräuter, auch am Gaumen viel Frucht mit dezenter Schokonote, kraftvoll mit weichen Tanninen

Passt gut zu

Wildhasenragout

Lagerfähig

10 Jahre