



OXENREITER

LAGREIN Selection

Rebsorte: Lagrein

Vinifikation: Gärung im Holzbottich mit Maischekontakt für 12-15 Tage. Säureabbau und Ausbau für 18 Monate in großen Holzfässern; anschließend mehrere Monate Flaschenlagerung.

Charakteristische Eigenschaften: Elegant und kräftig mit gut eingebundenen, weichen Gerbstoffen und elegantem Abgang. Rubinrot mit leicht violetten Reflexen.

Speisempfehlung: Wildgerichte, sowie würzig-reife Käsesorten

Serviertemperatur: 16 - 18°C

Alkoholgehalt: 12,5 % vol

Säure: 5,2 g/l

Vitigno: Lagrein

Vinificazione: fermentazione in tini di rovere francese per 12-15 giorni. Maturazione per 18 mesi in grandi fusti di rovere; successivamente invecchiamento in bottiglia per alcuni mesi

Caratteristiche: In bocca il Lagrein è di buona struttura e grande equilibrio, con un gusto morbido e vellutato con sfumature di colore dal rosso rubino, ricco di raffinati tannini.

Abbinamenti: ottimo con carne alla griglia e selvaggina, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16 - 18°C

Grado alcolico: 12,5 % vol

Acidità: 5,2 g/l