



# Lagrein

**Herkunft:** Putz Mauer oberhalb dem Kalterer See. 100% im Familien-Besitz und selbst bearbeitet.

**Terroir:** Vorwiegend Überetscher Schwemmboden.

**Ausrichtung:** Süd- und Südosthänge

**Höhe:** 310-400 m ü.d.M.

**Fläche:** 10.300 m<sup>2</sup>

**Rote Rebsorte:** Lagrein (100 %)

**Anbausystem:** Pergel und Guyot (Drahtrahmen)

**Alter der Reben:** 10-40 Jahre

**Trauben:** von Hand ausgelesen, meist Mitte Oktober

**Kelterung:** Vergärung auf den Schalen über 8-10 Tage. Biologischer Säureabbau und Ausbau in großen Eichenholzfässern über 6-10 Monate.

**Daten:** Trocken. Alkohol 13,0-14,0 %.

**Abfüllung:** nach 6 Monaten in 8.000-10.000 Flaschen.

**Klassifizierung:** Südtiroler D.O.C. Lagrein

**Qualitätsprüfung:** Handelskammer Bozen (Anbaufläche, Erntemenge, Analysewerte, Sensorische Bewertung, Abfüllung)

Dunkelrote Farbe, angenehme Beerenaromen mit Noten von Schwarzkirsche und Unterholz und ein samtiger Geschmack mit leicht herben Nuancen im Abgang sind kennzeichnende Merkmale.

**Serviertemperatur:** 15-18° C

**Trinkreife:** 1 bis 4 Jahre

**Empfohlen zu:** Geflügel, gegrilltes oder gebratenes rotes Fleisch, Geräuchertes und reifer Käse.

## Der angenehme Urtyp

„Seit einigen Jahren keltert man auch diese klassische Version des Jahrgang-Lagreins. Bei diesem kommt die Fruchtigkeit und Trinkigkeit des Lagreins besonders zur Geltung. Nicht umsonst ist die Popularität dieses Weines hoch, da viele Kenner diese Art des Lagreins, der innerhalb 3 bis 4 Jahren getrunken wird, schätzen. Genau auf die vorgenannten Eigenschaften legen wir deshalb großen Wert und möchten diese weiter optimieren.“

Thomas Rottensteiner

# Lagrein

**Origine:** Putz Mauer sopra il Lago di Caldaro. 100% di proprietà della famiglia e lavorato in proprio.

**Terreno:** prevalentemente alluvionale Oltradige

**Esposizione:** Colline ad sud e sud-ovest

**Altezza:** 310-400 m s.l.m.

**Superficie:** 10.300 m<sup>2</sup>

**Vitigno Rosso:** Lagrein (100 %)

**Sistema di allevamento:** Pergola e Guyot

**Età delle viti:** 10-40 anni

**Uve:** raccolte e selezionate a mano, di solito a metà ottobre

**Vinificazione:** fermentazione sulle vinacce per 8-10 giorni. Fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere per 6-10 mesi.

**Dati:** secco. 13,0-14,0 % alcol.

**Imbottigliamento:** Dopo 6 mesi in 8000-10000 bottiglie.

**Classificazione:** Alto Adige D.O.C. Lagrein

**Controllo qualità:** Camera di Commercio Bolzano (superficie vitata, quantità raccolta, valori analitici, valutazione sensoriale, imbottigliamento)

Colore rosso scuro, sapore gradevole di bacche con note di amarena, sottobosco ed un gusto vellutato con sfumature leggermente amarognole nel finale sono caratteristiche distintive.

**Temperatura di servizio:** 15-18° C

**Bevibilità ottimale:** 1 a 4 anni

**Abbinamenti:** pollame, carni rosse e formaggi stagionati.

## Il prototipo piacevole

„Da qualche anno vinifichiamo anche questa versione classica del Lagrein di annata. Soprattutto gli frutti e la bevibilità caratterizzano questo Lagrein. Non per caso la popolarità di questo vino è alta, perchè molti intenditori stimano queste proprietà del Lagrein che viene bevuto entro 3 o 4 anni. Diamo molta importanza proprio sulle caratteristiche citate e cerchiamo di ottimizarle ancora.“

Thomas Rottensteiner

Weingut · Azienda Vitivinicola · Wine Estate

**OBERMOSER** des Rottensteiner Thomas

Erzeugerabfüllungen · Imbottigliati all'origine · Estate Bottling

Untermagdalen 35 · 39100 Bozen/Bolzano BZ · Südtirol/Alto Adige · Italy

T +39 0471 973549 · M +39 335 6887019

info@obermoser.wine · www.obermoser.wine