



Erzeugerabfüllungen . Imbottigliati all'origine

OBERMOSE des Rottensteiner Thomas

Weingut . Azienda Vitivinicola

Untermagdalena 35 . I-39100 Bozen/Bolzano (BZ) . Südtirol

T +39 0471 973549 . M +39 335 6887019 . F +39 0471 325827

info@obermoser.it . www.obermoser.it

LAGREIN RISERVA GRAFENLEITEN

SÜDTIROLER D.O.C.

Rote Rebsorte: Lagrein (100 %)

Herkunft: Grafenleiten-Hügel in St. Magdalena. KG Zwölfmalgreien: Parzelle 478

Terroir: Schwemmboden

Ausrichtung: Südwesthang

Höhe: 310-350 m ü.d.M.

Fläche: 5.000 m²

Anbausystem: Pergel

Alter der Reben: 40-60 Jahre

Trauben: Besonders sorgfältig von Hand ausgelesen.

Kelterung: Vergärung auf den Schalen über 8-10 Tage. Biologischer Säureabbau und Ausbau in Eichenholzfässern und Barriques über 1 ½ Jahre.

Daten: Trocken. Alkohol 13,5-14,5 %.

Abfüllung: nach 1 ½ Jahren in etwa 4.000 Flaschen, 200 Magnum.

Klassifizierung: Südtiroler D.O.C. Lagrein Riserva

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

Die sehr warme Lage und der Schwemmboden verleihen zusammen mit den kleinbeerigen Trauben dem Wein den kraftvoll kernigen Körper mit dunkelroter Farbe. Aromen von Waldbeeren, Pflaumen, Erde und Gewürzen sowie Kaffeeröstung in der Nase und ein saftig samtiger Geschmack mit gut eingebundenem Gerbstoffen kennzeichnen diesen archaischen Tropfen.

Serviertemperatur: 17-19° C

Optimale Trinkreife: 2 bis 8 Jahre

Empfohlen zu: Geflügel, gegrilltes oder gebratenes rotes Fleisch und Wild, Lamm und reifem Hartkäse.

Der elegante Urtyp.

"Ende der 1980er reifte der Entschluss aus dieser urwüchsigen Rebe endlich einen eigenen Wein zu keltern. 1993 war es dann soweit: der Grafenleiten war geboren. Im Laufe der Jahre stieg sein Bekanntheitsgrad und heute ist er ein Aushängeschild des Obermoser. Der aktuelle Trend von Lagreinweinen führt leider dazu, dass der Grafenleiten viel zu früh ausverkauft ist und auch meist vor seiner vollen Reife getrunken wird."

Heinrich Rottensteiner

LAGREIN RISERVA GRAFENLEITEN

ALTO ADIGE D.O.C.

Vitigno Rosso: Lagrein (100 %)

Origine: colle Grafenleiten in S. Maddalena. CC Dodiceville: particella 478

Terreno: alluvionale

Esposizione: Collina sud-ovest

Altezza: 310-350 m s.l.m.

Superficie: 5.000 m²

Sistema di allevamento: Pergola

Età delle viti: 40-60 anni

Uve: raccolte e selezionate a mano con particolare cura.

Vinificazione: fermentazione sulle vinacce per 8-10 giorni. Fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere e barriques per 18 mesi.

Dati: secco. 13,5-14,5 % alcol.

Imbottigliamento: Dopo 18 mesi in 3000-3500 bottiglie, 200 Magnum.

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

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

La posizione molto calda ed il terreno alluvionale conferiscono al vino, insieme ai grappoli d'uva che si caratterizzano per gli acini piccoli, quella sua corposità piena eppure morbida. Aromi di frutti di bosco, di prugne, terra e spezie, di caffè torrefatto al naso, ed il gusto succulento vellutato con tannini ben integrati caratterizzano questo nettare dai tempi remoti.

Temperatura di servizio: 17-19 ° C

Bevibilità ottimale: 2 a 8 anni

Raccomandata con pollame, carni rosse alla griglia o arrosto, cacciagione, agnello e formaggi duri maturi.

Il prototipo elegante.

"Alla fine degli anni Ottanta maturammo la decisione di vinificare dalle uve di questo vitigno autoctono un vino particolare. Nel 1993 raggiungemmo l'obiettivo: era nato il Grafenleiten. Nel corso degli anni la sua notorietà è così cresciuta da divenire un simbolo della produzione Obermoser. L'attuale congiuntura di mercato per i Lagrein è tale che le vendite portano purtroppo all'esaurimento del Grafenleiten anzi tempo e questo conduce a consumarlo per lo più prima che abbia raggiunto la sua piena maturità."

Heinrich Rottensteiner