



KUPELWIESER

LAGREIN D.O.C. ALTO ADIGE

SLOŽENÍ:

100% Lagrein – odrůda pěstovaná téměř výhradně v Jižním Tyrolsku (Alto Adige), které vyhovuje hlinitá půda v povodí řeky Adige

SKLIZEŇ:

ruční sběr hroznů do dřevěných košů

VINIFIKACE:

hrozny zbavené stopek jsou fermentovány při teplotě 26-28 °C po dobu 10 dní. Mošt je stále v kontaktu se slupkami díky pozvolné cirkulaci. 70% pak dále zraje 12 měsíců v dubových sudech 3000 l a 30% v barrique sudech. Dalších min. 6 měsíců v lahvi před uvedením na trh.

CHARAKTERISTIKA A DOPORUČENÉ

POKRMY:

kompaktní a plné víno plné náznaků tmavých lesních plodů. Barva rubínově až granátově červená. Vůně plná, kořeněná, se svěžími náznaky tmavých lesních plodů a fialek. Chuť harmonická, jemně sametová, kulatá s jemně kořeněným závěrem.

Výborně doplní červená pečená masa a tvrdé sýry. Podáváme ideálně při 18°C.

ARCHIVACE: 6 – 8 let

