



BERGKELLEREI PASSEIER



Lagrein Riserva 2015

LAGE 200 m ü.d.M.
tiefgründiger Porphy-Schotter
Guyot, 6000 Reben/ha

LESE Mitte Oktober
60 dt/ha

VINIFIZIERUNG

schonende Verarbeitung ohne
Maischepumpe, spontane Gärung im
offenen Barrique,
15 Tage Maischekontakt, Ausbau für
12 Monate im Tonneau, mehrere
Monate Flaschenlagerung

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe Intensiv rubinrote Farbe mit violetten
Reflexen.

Geruch Dichtes und angenehmes Aroma nach
reifen Waldfrüchten, Pflaumen und
roter Beete begleitet von einem
Hauch an Röstaromen und Bitter-
Schokolade.

Geschmack Reifer, feingliedriger Gerbstoff und
milde Säure. Vollmundig und
dennoch angenehm weich im Abgang.
Ein sehr geschmeidig- eleganter
Lagrein.

Lagerfähigkeit > 10 Jahre
Serviertemperatur 16 – 18 °C

ANALYTISCHE DATEN

Alkohol 13,5 % vol
Säure 5,7 g/l
Restzucker 1,2 g/l