



BERGKELLEREI PASSEIER

Lagrein Riserva 2016 DOC Südtirol



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

LESE Mitte Oktober, 70 dt/ha

VINIFIZIERUNG

 schonende Verarbeitung ohne
 Maischepumpe, spontane Gärung im
 offenen Tonneau, 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 voller und geschmeidiger
 Lagrein.

Lagerfähigkeit > 10 Jahre
Serviertemperatur 16 – 18 °C

ANALYTISCHE DATEN

Alkohol 13,5 % vol
Säure 5,1 g/l
Restzucker 0,5 g/l

Produzierte Flaschen: 900

AUSZEICHNUNGEN

ViniBuoni d'Italia: 4 Stelle „vino da non perdere“