



## 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“