



BERGKELLEREI PASSEIER



Lagrein Riserva 2017 DOC Südtirol

LAGE Einzellage
 200 m ü.d.M.
 tiefgründiger Porphyrschotter
 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: 838

AUSZEICHNUNGEN

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