



# PERL

## LAGREIN

Südtirol · Alto Adige DOC

Der Lagrein Perl ist facettenreich und intensiv in der Nase und harmonisch am Gaumen. Mit seiner leuchtenden Farbe und den fruchtigen Aromen, der Komplexität und der Weichheit der Tannine passt der Lagrein Perl gut zu kräftigen Fleischgerichten.

<b>Rebsorte</b>	Lagrein
<b>Anbaugebiet/Klima</b>	Bozen Dorf, 250 Meter Meereshöhe
<b>Ernte</b>	Ende September bis Mitte Oktober
<b>Weinbereitung</b>	Nach der traditionellen Maischegärung im Stahlfass reift der junge Wein im großen Eichenfass und anschließend in der Flasche.
<b>Charakteristik</b>	<p>Farbe: intensives, dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen</p> <p>Geruch: blumig nach Veilchen und Rosen, fruchtig nach dunklen Beeren, würzig und mineralisch, typische Kakaonoten</p> <p>Geschmack: Elegant und rund mit samtigen Tanninen und typischer Säure</p>
<b>Passend zu</b>	gegrilltem und gebratenem Fleisch, Wildgerichten und zu würzigem Hartkäse
<b>Serviertemperatur</b>	16 - 17 °C
<b>Alkohol</b>	13,5 % vol*
<b>Restzucker</b>	2,5 g/l*