

# FRANZ HAAS

## LAGREIN

### LAGE

Der Lagrein, eine der autochthonen Südtiroler Rebsorten, wird in von der Sonne verwöhnten Lagen auf einer Meereshöhe von 220 bis 250 Metern auf warmen Schwemmböden mit hohem Schotteranteil angebaut. Die Lagen sind nach Süden und Südwesten ausgerichtet. Die spät reifende Rebsorte benötigt dieses Mikroklima, um ihre volle Reife zu erlangen.

### PRODUKTION

Nach der Lese werden die Trauben mit großer Sorgfalt abgebeert und in offenen Behältern vergoren. Die Maische wird schonend und nur bei Bedarf untergestoßen, um das übermäßige Extrahieren von Gerbstoffen zu verhindern. Nach der Gärung wird der Jungwein für den biologischen Säureabbau in Tonneau (größere Eichenholzfässer) umgezogen. Dort reift er für 10 bis 12 Monate bevor eine mehrmonatige Flaschenreifung folgt.

### WEINBESCHREIBUNG

Der Lagrein präsentiert sich mit kräftiger, dunkelroter Farbe, die bei manchen Jahrgängen ins Violett übergeht. Sein Bukett ist sehr intensiv und breit und erinnert an rote Beeren, frisches Gras, Veilchen und Gewürze (Kakao). Im Gaumen besticht der Wein mit erfrischender Persönlichkeit, saftigen, geschliffenen, massiven Gerbstoffen, angenehmer Fülle und langem, anregendem Abgang. Der Lagrein kann jung getrunken werden, eine längere Lagerung auf der Flasche verleiht im Weiche und rundet ihn ab.

### ESSENSBEGLEITUNG

Der Wein passt sehr gut zu kräftigen, geschmacksintensiven Speisen und zu herzhaft gegrilltem roten Fleisch.



HEKTARERTRAG 60 HL

PRODUKTION 12.000 - 16.000 FLASCHEN

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16° C - 18° C

FRANZ HAAS

Villnerstrasse 6, 39040 Montan - BZ - Italien info@franz-haas.it www.franz-haas.it