



MERAN
KELLEREI • CANTINA

SÜDT. LAGREIN DOC "GRAF" 2022

Als autochthone, schwere Rotweinsorte zählt der extraktreiche, vollmundige Lagrein zu den Leitsorten unseres Landes. Der Anbau beschränkt sich grundlegend auf die Sandböden in den wärmsten Tallagen Südtirols. Durch konsequente Ertragsregulierung der alten Rebstöcke entstehen Weine von unverkennbarer, samtiger Fülle und Eleganz.

Ein authentischer Hochgenuss Südtirols.



LINIE:

Graf



ANBAUZONE:

Algund, Lana, Meran, Tschermes
300 – 400 m



BÖDEN:

Moränenschutt, leicht, durchlässiger, humoser, schwach lehmiger Sand



AUSBAU:

Die alkoholische Gärung findet bei kontrollierter Temperatur für ca. 10-15 Tage statt, gefolgt vom biologischen Säureabbau. Der Wein reift im Anschluss in gebrauchten Barriques und Tonneaux für mehrere Monate.



SPEISEEMPFEHLUNG:

Wild, dunkles Fleisch und Hartkäse



SERVIERTEMPERATUR:

16 - 18°C



AUSZEICHNUNGEN:

2020: Mundus Vini 2022: Gold
2020: Falstaff Trophy Lagrein 2022: 88 Punkte
2021: Guida Prosit 2023: 2 Prosit



REBSORTE:

Lagrein



ERTRAG:

50 hl/ha



ALTER DER REBEN:

10 - 25 Jahre



ANMERKUNGEN VOM KELLERMEISTER:

Die Farbe ist ein tiefes Dunkelgranatrot. In der Nase duftet dieser facettenreiche Wein nach Veilchen, Kirsche und Bitterschokolade. Am Gaumen ist er samtig mit weichen Tanninen und langanhaltendem Abgang.



LAGERFÄHIGKEIT:

5 Jahre + (im Dunkel und bei 12-14°)



ANALYSEWERTE - JAHRGANG 2022:

ALKOHOL: 14,0 %
GESAMTSÄURE: 5,2 g/l
RESTZUCKER: 2,8 g/l