

BIO-WEINGUT St. Quirinus



LAGREIN R

Designazione: Mitterberg Lagrein

Classificazione: IGT - Indicazione geografica tipica

Vitigno: Lagrein

Annata: 2021

Altitudine: 250 m s.l.m.

Forma di allevamento: Pergola

Raccolto: 70 q/ha

Vinificazione: Diraspatura, successiva fermentazione con le vinacce in legno grande a 30 gradi C, fermentazione malolattica e affinamento per 24 mesi in Tonneau.

Caratteristiche: Colore rosso granato con riflessi viola, corpo pieno e vellutato con presenza di tannini, acidità armonica e con un aroma di more, frutti di bosco maturi, sottobosco ed un tocco di kakao e rovere.

Abbinamenti gastronomici: Piatti di carne, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16 gradi C.

Analisi:

Alcol: 13,5 %

Acidità totale: 5,6 g/l

Zucchero residuo: 1,2 g/l

Biologico: Sì