



★ SANCT VALENTIN ★

## LAGREIN RISERVA SANCT VALENTIN 2017

Die Rebsorte Lagrein findet in den Weinbergen rund um Bozen die besten Voraussetzungen für absolute Spitzenqualität. Die Trauben für den Lagrein Sanct Valentin wachsen auf einem exponierten Süd-Ost-Hang des Wangger-Hofs in Leitach, am Eingang zum Eisacktal. Der Lagrein Sanct Valentin reift zwölf Monate im kleinen Eichenholzfass, danach weitere sechs Monate. Wichtig für diesen kernigen dichten Rotwein ist eine mehrjährige Flaschenlagerung. Er entwickelt im Gaumen eine immense Kraft mit schön eingebundener Säure. Ein rustikaler Bergwein mit hervorragendem Alterungspotential.



Schwarzrot



komplexe Aromen von  
Kaffee, Kakao, und  
Waldfrüchten



vollmundig, kräftig,  
schokoladig



### REBSORTE:

Lagrein

### REBALTER:

10 bis 20 Jahre

### ANBAUGEBIET:

Lage: Wangger-Hof in Leitach in der Nähe von Bozen (260-300m)

Exposition: Südost

Böden: Moränenschutt- und sandige Schwemmböden

Erziehungsform: 50% Pergel, 50% Guyot

### LESE:

Ende September; Lese und Traubenselektion von Hand.

### AUSBAU:

Vergärung imahltank. Anschließend biologischer Säureabbau und Ausbau im Barrique-Tonneau. Nach einem knappen Jahr Assemblage. Danach reift der Wein für weitere sechs Monate im großen Holzfass.

### ERTRAG:

45 hl/ha

### ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 14 %

Säure: 5,7 gr/ltr

### TRINKTEMPERATUR:

16 bis 18 Grad

### GENUSSEMPFEHLUNG:

Der Lagrein Sanct Valentin begleitet bestens intensive Fleischgerichte wie beispielsweise Ochsenlende, aber auch alle Arten von Wildgerichten, sowie gereifte Käsesorten.

### LAGERUNG/POTENTIAL:

10 Jahre und mehr

### AUSZEICHNUNGEN:

2016: James Suckling 93 Punkte, Robert Parker 91 Punkte

2012: „Golden Star“ Vini Buoni d'Italia

2010 und 2011: „La Corona“ Vini Buoni d'Italia

2009: 3 Stelle Veronelli