SANCT VALENTIN

Lagrein Riserva Sanct Valentin 2019

Die autochthone Rebsorte Lagrein findet an den Hängen der Gemeinde Bozen die idealen Voraussetzungen für einen Wein erster Güte. Der erstmals im Jahr 2000 produzierte Lagrein Sanct Valentin reift zwölf Monate in kleinen und anschließend sechs Monate in großen Eichenfässern, was ihm eine besondere Ausgewogenheit verleiht. Er präsentiert sich am Gaumen wuchtig und überzeugt durch ein ausgewogenes Säurespiel. Ein kraftvoller Tropfen mit einem großen 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:
Mitte Oktober; Lese und Traubenselektion von Hand.

Ausbau:
Vergärung im Stahltank. 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: 5,45 gr/lt

Trinktemperatur:
16-18°

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:
2018: James Suckling: 91 Punkte
2017: James Suckling: 90 Punkte
2016: James Suckling 93 Punkte, Robert Parker 91 Punkte
2012: „Golden Star“ Vini Buoni d‘italia

stmichael.it office@stmichael.it

St MICHAEL-EPPAN
KELLEREI - CANTINA