

# GREIF

## LAGREIN 2023

Erster Jahrgang 2003

### Weinberge:

Lage	Siebeneich und Bozen Dorf
Meereshöhe	200 – 270 m.ü.d.M.
Boden	Porphyerverwitterungs-, Schwemmböden
Ausrichtung	Süden
Hangneigung	0-10 %
Erziehungsform	Guyot / Pergola
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	Anfang Oktober

### Jahrgang 2023:

Das Jahr begann mild und trocken.

Die anschließenden Frühlingswochen waren verregnet und kühl.

Es folgte ein Sommer mit drei Hitzewellen und ein wahrlich goldener Herbst. Das Weinbaujahr 2023 war von einem Witterungsverlauf der Extreme geprägt.

Schlussendlich wurde Mühe und Fleiß im Weinberg belohnt.

Unser Ergebnis: Gesunde und qualitativ hochwertige Trauben.

### Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank und großem Holzfass
Ausbau:	im großen Holzfass für 6 Monate
Abfüllung:	25.000 Flaschen im Mai 2024

### Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	1,5 g/l
Säure	4,97 g/l

### Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: purpurrot mit violetten Reflexen

Geruch: fruchtige Aromen von Amarenakirschen, Brombeeren sowie würzige Noten von Pfeffer, Lakritze und Bitterschokolade.

Geschmack: saftige Struktur mit lebendiger Frische, samtigen Gerbstoffen und anregenden Abgang.

Speisenempfehlung: kräftige Nudelgerichte, Wildgerichte, Rindsbraten.

Optimale Trinkreife: 7 Jahre

Serviertemperatur: 15-18 °C



  
*Kornell*