

STAFFES

LAGREIN RISERVA 2016

Erster Jahrgang 2006

Weinberge

Lage	Terlan, Siebeneich
Meereshöhe	270 m ü.d.M.
Boden	Porphyerverwitterungsböden
Ausrichtung	Süden
Hangneigung	10 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6000 St/ha
Ernte/Hektar	45 hl/ha
Lese	Anfang Oktober

Jahrgang 2016:

Die Vegetationsperiode begann sehr früh, einige Frostnächte waren im April zu verzeichnen. Das späte Frühjahr verlief dann eher kühl und trocken. Die Monate Mai bis August brachten viele Niederschläge. Mit dem Spätsommer kam dann der Wetterumschwung, perfektes Herbstwetter sorgte für optimale Reifung und sehr gute Aromabildung. Elegante kräftige Weißweine mit frischer Säure sowie strukturierte außergewöhnliche Rotweine überraschen.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Holzbottich
Ausbau:	für 12 Monate im Barrique, weitere 12 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	6.000 Flaschen im März 2018

Analytische Daten:

Alkohol	13,5 % Vol.
Restzucker	1,7 g/l
Säure	6,3 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Farbe: dunkles, dichtes Rubinrot
Geruch: intensive, tiefgründige Fruchtnoten von Herzkirschen und Schwarzbeeren, blumig nach Brunellen und Veilchen, Würze mit Bitterschokolade und Lakritze
Geschmack: cremige Struktur, vollmundige, samtige Gerbstoffe, mit frischer Säure, komplex und anhaltend am Abgang mit lebendigem Nachhall
Speisenempfehlung: Schmorgerichte, Rindsroulade, Lammkarree, Pecorino...
Optimale Trinkreife: bis 2030
Serviertemperatur: 16-18 °C




Kornell