

# STAFFES

## LAGREIN RISERVA 2017

Erster Jahrgang 2006

### Weinberge

|                |                            |
|----------------|----------------------------|
| Lage           | Terlan, Siebeneich         |
| Meereshöhe     | 270 m ü.d.M.               |
| Boden          | Porphyerverwitterungsböden |
| Ausrichtung    | Süd-West                   |
| Hangneigung    | 10 %                       |
| Erziehungsform | Guyot                      |
| Reben/Hektar   | 6500 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. Es überraschen elegante kräftige Weißweine mit frischer Säure, sowie strukturierte außergewöhnliche Rotweine.

### Vinifizierung:

|               |   |
|---------------|---|
| Vinifikation: | Gärung im Holzbottich   |
| Ausbau:       | für 12 Monate im Barrique,<br>weitere 12 Monate Flaschenreife |
| Abfüllung:    | 6.000 Flaschen im März 2019                                   |

### 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: 15 Jahre

Serviertemperatur: 16-18 °C



  
*Kornell*