

STAFFES

LAGREIN RISERVA 2018

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 2018:

Das Weinjahr startete mit einer frühen Reblüte. Der Sommer verlief heiß und trocken. Zu Beginn der Ernte der frühreifen Sorten stellte uns eine feucht-warme Witterung vor einige Herausforderungen. Ideales Herbstwetter ab Mitte September sorgte dann aber für eine optimale Reifung und Aromabildung der Trauben, vor allem in höheren Lagen. 2018 überrascht mit vielversprechenden Weißweinen und außerordentlichen Rotweinen.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Holzbottich
Ausbau:	für 12 Monate im Barrique, weitere 12 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	6.000 Flaschen im März 2020

Analytische Daten:

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