

KLASER

Südtiroler Lagrein Cabernet Riserva DOC - Stoanadler

So schmeckt Südtirol. Die Essenz aus unseren besten Trauben, behutsam gekeltert. Ein voller, samtiger Wein. Kraftvoll und elegant wie der Steinadler.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: granatrot

Geruch: komplexes Aroma von Brombeeren und Kirsche.

Geschmack: voll und samtig im Geschmack mit feinem Tannin, dezenter Holznote und langem Abgang.

ALS SPEISEBEGLEITER

Dieser kräftige Wein eignet sich ideal zu Wildgerichten, dunklem Fleisch und auch als Meditationswein.

AUSBAU

15 Tage Maischegärung im offenen Stahltank und biologischer Säureabbau im Holzfass. Der Wein reift bis zu 18 Monate in neuen und gebrauchten Barrique-Fässer.

AUF EINEN BLICK

Rebsorte & Alter: 80% Lagrein, 20% Cabernet, 30 Jahre

Lage: Prutznai, 250 m ü.d.M.

Boden: Lehmboden

Anbau: Pergelsystem; naturnaher integrierter Weinbau.

SERVIERTEMPERATUR 18 - 20 °C

TRINKREIFE mind. 5 Jahre

ALKOHOL 13,5 % vol

SÄURE 4,7 g/l

RESTZUCKER 1,9 g/l