



OXS

Südtiroler Lagrein DOC 2018

Ein eleganter Rotwein mit Identität. Vereint bestes Terroir mit unserer Winzertradition. Ein typischer Südtiroler. Bodenständig und kraftvoll wie ein Ochs.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: dunkles Rubinrot

Geruch: samtige Fruchtnoten nach Brombeeren und Waldfrüchten.

Geschmack: rustikal-elegant, mittelkräftig im Geschmack mit samtiger Tanninstruktur.

ALS SPEISEBEGLEITER

Ideal zu Wildgerichten und dunklen Fleischspeisen wie Braten. Eignet sich sehr gut zum glasweisen Ausschank.

AUSBAU

12 Tage Maischegärung im Stahltank. Biologischer Säureabbau und Reifung im großen Eichenfass für mehrere Monate.

AUF EINEN BLICK

Rebsorte & Alter: Lagrein, 15 bis 30 Jahre.

Lage: Prutznai und Galgenwiese 240 - 300 m ü.d.M.

Boden: Lehmschotter

Anbau: Spalier und Pergelsystem;
naturnaher integrierter Anbau.

SERVIERTEMPERATUR 16 - 18 °C

TRINKREIFE 4 Jahre

ALKOHOL 13 % vol

SÄURE 5,3 g/l

RESTZUCKER 1,1 g/l