



NIKLAS

WEINGUT



MONDEVINUM

Südtiroler Lagrein Riserva DOC

Terroir und Herkunft vereint in unserem besten Lagrein.
Charismatisch, authentisch und kräftig wie der Auerochse.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: dunkles Rubinrot

Geruch: komplexe reife Fruchtnoten nach Heidelbeere und
Veilchen verbunden mit Reifearomen aus dem Barrique-Fass

Geschmack: vollmundig mit kräftiger Tanninstruktur.

ALS SPEISEBEGLEITER

Ein Wein für große Speisen und somit ideal zu Wild und
dunklem Fleisch.

AUSBAU

17 Tage Maischegärung im offenen Stahltank mit Maische-
bewegung. Biologischer Säureabbau im großen Eichenfass
und anschließende Lagerung im Barrique bis zu 18 Monate.

AUF EINEN BLICK

Rebsorte & Alter: Lagrein, 16 Jahre.

Lage: Prutznai, 300 m ü.d.M.

Boden: Lehmschotter

Anbau: Spaliererziehung, naturnaher integrierter Anbau.

SERVIERTEMPERATUR 18 - 20 °C

TRINKREIFE mind. 5 Jahre

ALKOHOL 13,5 % vol

SÄURE 5,2 g/l

RESTZUCKER 1,8 g/l