

# Weingut Peter Sölva KG DeSilva Lagrein Classico DOC Peter Sölva

PETER | SÖLVA  
Tenuta 1731 Weingut



<b>Art.-Nr.:</b>	059360-2023
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Kaltern
<b>Anbauregion:</b>	Südtirol (Alto Adige)
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2023
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	Lagrein 100%
<b>Serviertemperatur:</b>	16-18
<b>Trinkreife:</b>	6
<b>EAN:</b>	8014146160346

## Preise

**Flasche 18,00 €** brutto

Preis pro Liter: 24,00 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

**Beschreibung:** Dieser Lagrein ist eine autochthone Rebsorte Südtirols und wird bewusst klassisch im Edelstahl ausgebaut, um die Charakteristik des Lagreins am besten kennen zu lernen. Er überzeugt mit seinem zarten Duft nach Kirschen und Brombeeren sowie seinen harmonischen Geschmack. Lage: Unsere Weinberge in Kaltern und in Tramin am See, 350 m Meereshöhe. Seine Art unterscheidet sich etwas von dem klassischen Anbaugebiet von Gries durch andere Bodenverhältnisse. Das heißt, dass die Gerbsäurestruktur gerade in der ersten Entwicklungszeit etwas intensiver ist, dann entwickelt sich ein samtiger und harmonischer Rotwein. Ausbau: Entrappung, traditionelle Maischegärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Der Saftentzug wird noch vor der stürmischen Gärung durchgeführt, um eine optimale Mazerierung bzw. Extraktion auf der Maische zu gewährleisten. Nach vollendeter Gärung wird der Wein von den Trestern abgezogen, im Edelstahltank macht er den BSA und reift dort für 6 Monate. Speisenempfehlung: Aufgrund des klassischen Ausbaus im Edelstahl passt er sehr gut zu verschiedenen Gerichten, ohne sie zu dominieren. Empfehlenswert als Begleiter zu rotem Fleisch, zu Wildgerichten und Hartkäse.

## Zutaten

Traube.

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfit

## Nährwerte

Energie (kJ)	323kJ
Energie (kcal)	77kcal
Fett	0g
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	0,3g
Zucker	0,3g
Salz	0g
Gesättigte Fettsäuren	0g

