Weingut Peter Sölva KG

DeSilva Lagrein Classico DOC Peter Sölva

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

Nährwerte

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