Stiftskellerei Neustift

Lagrein Riserva DOC „Praepositus“ Stiftskellerei Neustift



Art.-Nr.:	621371
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	13,5 %
Anbaugebiet:	Eppan
Anbauregion:	Südtirol (Alto Adige)
Ausbau:	im neuen und gebr. Barrique
Fasslagermonate:	24
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2017
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	Lagrein
Restzucker:	2.00 g/l
Serviertemperatur:	16-18
Trinkreife:	10
EAN:	8025300084002

Preise

Flasche 25,30 € brutto

Preis pro Liter: 33,73 €

UVP: ~~28,10 €~~ **-10%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Lagrein Riserva DOC „Praepositus“ 2017 – Stiftskellerei Neustift
Ein Südtiroler Charakterwein mit Tiefgang! Im Glas funkelt er in **dunklem Purpurrot**, fast schwarz im Kern – pure Eleganz. Die Nase verführt mit **reifer Herzkirsche, Brombeer-Gelee und dunklen Beeren**, dazu feine Akzente von **Schokolade, Kaffee und einem Hauch Kokos**. Am Gaumen zeigt er sich **kraftvoll und saftig**, mit kernigem Tannin und lebendiger Säure, perfekt ausbalanciert. Die Frucht bleibt präsent, begleitet von würzigen und leicht rauchigen Nuancen. Der Abgang? **Lang, elegant und nachhaltig** – ein Wein, der Eindruck hinterlässt.

Ausgebaut wurde er **24 Monate in französischen Barriques und Tonneaux**, danach ein Jahr Flaschenreife. **Alkohol 13,5 % vol**, extraktreich und mit großem Lagerpotenzial bis mindestens 2027.
Food-Pairing: Wildgerichte, Ente mit Orangensauce oder kräftiger Almkäse. Serviertemperatur: **16–18 °C**.
Falstaff: 92 Punkte – „Dicht, harmonisch, kerniges Tannin, feiner Abgang“.

Ein Lagrein für Genießer, die das Besondere suchen – **kraftvoll, elegant, unverwechselbar Südtirol!**




8 025300 084002 >