



## Gran Helen 2019

### Südtirol Lagrein Riserva DOC

Die Rebsorte Lagrein spiegelt in ihrer Geruchs- und Geschmacksausprägung den Boden und die kleinklimatischen Bedingungen des jeweiligen Standortes auf besondere Art und Weise wider.

Das Lesegut für diesen Wein stammt aus einer Einzelparzelle am südlichen Ende des Eisacktales in unmittelbarer Nähe zur Stadt Bozen. Sintflutartige Regenfälle im Jahre 1957 brachten lehmhaltigen Moränenschutt und Gesteinsbrocken von den umliegenden Bergen ins Tal. Dieses Geröll erwärmt sich in der südlich ausgerichteten Parzelle im Tagesverlauf und speichert diese Wärme. Aus dem Eisacktal weht stetig ein sanfter, kühler Luftstrom durch die Rebreihen hindurch. Das Zusammenspiel dieser natürlichen Einflüsse prägen das Terroir dieser Parzelle. Die kleine Beerengröße der Lagreintraube verleiht dem Wein eine unverwechselbare, intensive Farbe. Die Gerbstoffstruktur ist von mittlerer Intensität und samtiger Art. Der 12-monatige Ausbau in Barriques und Tonneaux aus französischer Eiche verhelfen dem Wein zu zusätzlicher Struktur und Würze.

Diese Riserva trägt den Zusatz „Gran“ im Namen. Es handelt sich bei diesem Lesegut nach unseren Vorstellungen um die größte und hochwertigste Qualität, welche der jeweilige Jahrgang in unseren Weinbergen hervorgebrachte.

Helene Ramoser war eine Frau von Klasse und legte stets großen Wert auf Qualität. Sie wurde liebevoll „Helen“ genannt. 1995 wurde am Fliederhof der erste Lagrein Riserva gekeltert. Es waren nur zwei Barriquefässer, welche Helen kaufte und ihrem Sohn Stefan für den Ausbau dieses besonderen Weines schenkte.

#### Die Weinberge:

##### Anbaugebiet:

klassisches St. Magdalener Gebiet, 300 m ü. M.

##### Anbaumethode:

Guyot, Pergel

**Boden:** lehmhaltiger Moränenschutt, Flussschotter, Sandeinschlüsse bis hin zu Verwitterungen des Quarzporphyrs

**Rebsorte:** Lagrein 100%

**Ertrag:** 65 hl/ha

#### Die Vinifizierung:

**Weinbereitung:** Mazeration und alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank für 10-14 Tage

**Ausbau:** malolaktische Gärung im großen Holzfass aus französischer Eiche, 12-monatiger Ausbau in Barriques/Tonneaux, anschließende Harmonisierung im großen Holzfass

**Alkohol:** 14% vol

**Gesamtsäure:** 5,0 g/l

**Restzucker:** 0,5 g/l

**Serviertemperatur:** 16°C