



**SCHRECKBICHL
COLTERENZIO**

VINUM EXCELLENS

Lagrein Riserva GRIES 2022

Südtirol Lagrein Riserva DOC

Die Trauben für diesen Lagrein kommen aus der Lage „Gries“ dem historischen Herzstück des Lagrein-Kerngebietes im Bozner Talkessel. Dort reifen die Trauben auf tiefgründigen, warmen Flussschwemmböden. Ein kräftiger Rotweinklassiker mit intensiven Duftnoten.

Beschreibung: Ein Wein von fast violetter Farbe und dichten Aromen nach Veilchen, Brombeeren und Sauerkirsche, gepaart mit leichten Röstaromen wie Kaffee und Schokolade. Ein kräftiger und geschmeidiger Wein mit noch jugendlichen Gerbstoffen.
Alterungspotenzial: 8-10 Jahre.

Empfohlene Speisen: Sein kräftiger Körper lässt diesen Tropfen einen angenehmen Begleiter zu dunklem Fleisch, Wild, Geflügel und pikantem Hartkäse sein.
Serviertemperatur: 16° C.

Traubensorte: Lagrein; 15-jährige Spalieranlage

Weinberge: Die Reben stehen im klassischen Anbaugebiet in Gries bei Bozen auf tiefgründigen, warmen und sandigen Schwemmböden, Granit und Porphyrr als Ursprungsgestein; Sehr günstiges Kleinklima im Bozner Talkessel, sehr warme Tage, kühlere Nächte.

Ertrag: 49 hl/ha

Vinifizierung: Maischegärung über 15 Tage mit schonender Umwälzung der Traubenschalen und anschließender Mazeration.
Abstich des Jungweines ins große Holzfass zum biologischen Säureabbau. Anschließender Ausbau im kleinen Holzfass für 16 Monate; Schonende Grobfiltration vor der Flaschenfüllung. Nachfolgende Flaschenreife 10 Monate.

Analysenwerte:	Alkohol Gesamtsäure	13,5%	Vol
	Zuckerfreier Extrakt	4,9	g/l
	Restzucker	0,6	g/l

