



Südtiroler LAGREIN D.O.C.

Die autochthone Rebsorte wächst am Kandlerhof zu 100% auf der Pergel (Pergola). Die Böden erlauben es etwas leichtere und elegantere Weine zu produzieren. Ein paar Prozent werden noch im Barriquefass (225 l) ausgebaut.

Rebsorte:	Lagrein
Anbaugebiet:	In St. Magdalena auf sandigen, porphyrhaltigen Böden
Ernte:	Anfang Oktober
Vinifizierung/Ausbau:	Vergärung mit einer Maischekontaktzeit von 10-14 Tagen, biologischer Säureabbau und Lagerung im großen Eichenfass
Charakteristik:	Farbe: rubin- bis dunkelgranatrot Geruch: Waldbeeren mit Veilchenaromen Geschmack: herb-fruchtig im Gaumen, gehaltvoll und geschmeidig mit feinen weichen Gerbstoffen
Alkoholgehalt:	ca. 13,0 %vol
Säuregehalt:	5,0 g/l
Serviertemperatur:	16-20 °C
Empfehlung:	Vorzüglich zu Wildgerichten, dunklem Fleisch und pikantem Käse



KANDLERHOF

I-39100 Bozen/Bolzano Südtirol/Alto Adige – St. Magdalena/Santa Maddalena – Untermagdalena/Via Santa Maddalena di Sotto 30

Tel./Fax: +39 0471/973033 – info@kandlerhof.it – www.kandlerhof.it

MwSt.-Nr./Partita IVA: IT 01515880219 – Steuernr./Cod.fiscale: SPRMTN62C20A952A