Lagrein »Granat« DOC

Gojer Glögglhof

»Beim Lagrein ist Feingefühl in der Weinbereitung gefragt, denn seine dominante Art will in Zaum gehalten werden, um ihn nicht bitter oder plump werden zu lassen, sondern die uns so wichtige Frische und Eleganz in den Vordergrund zu stellen«, meint Florian Gojer. Sein Lagrein »Granat«stammt überwiegend aus der Lage Furggl in Auer im Oberland. Er steht hier nicht in der traditionellen Pergola, sondern in der klassischen Guyot-Erziehung mit 5000 Reben pro Hektar. Das sorgt für kräftigen Gerbstoff und ein feines frisches Säuregerüst, das den Wein besonders lager- und reifefähig macht. Der steinige Schwemmboden mit dem warmen Porphyr erweist sich hier als ideal für die Rebsorte. Nirgendwo sonst gelingt Lagrein so wie hier.

Geerntet wird von Hand. Nach dem Abbeeren wird per Reinzuchthefe temperaturkontrolliert im großen Eichenholzfass mit leichter Toastung vergoren. Anschließend findet auch der Ausbau des Weines auf der Feinhefe im großen Holzfass statt.

Gojers »Granat« leuchtet in dunklem Purpurrot aus dem Glas. Im Duft Brombeeren und Schokolade, Wacholder und Lorbeer, dunkelwürzige Aromen. Im Mund satte fleischige Fülle, kühl und intensiv samtig, dezent herb am Gaumen, aber nicht störend, sondern animierend. Lebendige Säure läßt den Wein von alleine laufen. Kraftvoll warme Gerbstoffe wirken wohltuend dicht und agil in einem Mundgefühl, das so nur Lagrein auslöst im Mund: Breit, ohne breit zu sein; schwer ohne schwer zu sein; so samtig und feinkörnig, daß man über die spürbare Physis dieser roten Rebsorte staunt. Lagrein. Südtirol in Reinkultur.

Perfekt zu geschmortem Fleisch und rosa gebratenem Wild.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Lehm & Ton
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
pH-Wert: 3,65

0,75l
IAR25303

K&U
www.weinhalle.de