



Lagrein »Riserva« DOC

Gojer Glögglhof

Eine Rebsorte, die uns reizt, seit wir sie vor über dreißig Jahren das erste Mal im Glas hatten, ist Lagrein. Franz und Florian Gojers rare Lagrein Riserva ist eines der überzeugendsten Exemplare dieser Rebsorte. Die Lagrein Riserva stammt aus erstklassigen Lagen von Gries, St. Magdalener und Bozener Boden.

Souverän vermeidet sie alkoholische Opulenz und widmet sich stattdessen der Frische und raffinierten Samtigkeit der Rebsorte. Kühl und dicht gewirkt wie englischer Tweed gleitet sie über die Zunge. In feinsten Gerbstoffen, die, würde man sie beschreiben wollen, blau-schwarz wirken in der geschmacklichen Tönung. Leicht herb und hauchzart bitter im Charakter, faszinierend beladen mit einer gutem Teroldego sehr ähnlich wirkenden gerbstoffdichten Struktur und einer ätherischen Frische, die in ihren merkwürdig schönen, an frisch gespitzten Bleistift erinnernden Graphit-Noten und blauen, an Lorbeer und Wacholder gemahnenden wilden Naturaromen völlig aus dem Rahmen bekannter und gewohnter Rotwein-Konventionen fällt. Ein Rotwein, der ernst und seriös wirkt, fast ein wenig düster, der aber zugleich die Fröhlichkeit und Lebendigkeit, den lebenslustigen Sauffaktor und die Trinkfreude des Vernatsch in sich trägt. Italiens faszinierende Welt der autochthonen Rebsorten. Idealer Begleiter zu dunklem Wild wie Reh und Hirsch und auch zu Fasan und Ente garantiert er harmonische Partnerschaft.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Lehm & Ton
Dekantieren: Ja
Vergärung: Reinzuchtheife
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
pH-Wert: 3,65

0,75l
IAR20304



www.weinhalle.de