

Bergmannhof

SÜDTIROL DOC

KARL LAGREIN RISERVA 2018

Rebsorte / 100% Lagrein

Lage / Bergmannhof, St. Pauls/Eppan

Boden / Lehmige Kalkschotterböden mit sehr steinigen Teilstücken

Erziehungsform / Guyot

Ertrag / 65 hl/ha

Alter der Reben / 15 Jahre

Ernte / Handlese Mitte September

Vinifizierung / Maischegärung im großen Holzbottich für 20 Tage, biologischer Säureabbau und Ausbau für 16 Monate auf der Feinhefe im Tonneau aus Eiche.

Abfüllung ungeschönt und unfiltriert im Mai 2020.

Mindestens 6 Monate Flaschenreife.

Flaschenanzahl / 2.700 zu 0,75 l und 20 zu 1,5 l

Analytische Daten

Alkohol / 13,5 Vol %

Restzucker / 2,4 g/l

Gesamtsäure / 5,6 g/l

Trinktemperatur / 16-18 °C

Prämierung

92/100 Punkte Falstaff Wein Guide 20/21

Bergmannhof | Unterrainerstraße 46 | 39057 Eppan
info@bergmannhof.it | www.bergmannhof.com

