



# 2022 Lagrein DOC

Weingut J. Hofstätter

<b>Typ</b>	Rot
<b>Herkunft</b>	Südtirol, Hofstätter
<b>Produzent</b>	Hofstätter
<b>Qualitätsstufe</b>	DOC
<b>Ausbau</b>	Im Edeltahltank
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 °C
<b>Trinkreife</b>	5 - 7 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	13 %
<b>Traubensorten</b>	Lagrein
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	41808722

## Bemerkungen

Weingut / Herkunft: Diese für Südtirol einzigartige Traubensorte findet sehr gute Wachstums Voraussetzungen an den Hängen Tramins und in den Weingärten der Gemeinde Auer. Boden: Lehm- und Schotterböden. Vinifikation: Nach der Anlieferung werden die Trauben entrappt und die Maische für ca. 10 Tage bei einer Temperatur von 28 °C vergoren. Während der Gärung wird der Most durch Umpumpen und sanftes Unterstampfen in Kontakt mit den Schalen gehalten. Gegen Ende der Gärung lassen wir die Temperatur leicht ansteigen, um eine bessere Farb- und Geschmacksextraktion aus den Traubenschalen zu erzielen.

## Passt zu

Passt hervorragend zu rote Fleischsorten, Wildbret und Käse.

## Degustationsnotizen

Dieser Lagrein ist mit seiner dichten und leuchtenden Rubinfarbe ein äußerst typischer Vertreter seiner Art. Sein Bouquet besticht durch die

Balance zwischen intensiv würzigen Noten nach Waldbeeren und Veilchen, und einem frischen kirschfruchtigen Duft. Harmonisch im Geschmack, mit einem samtig-runden Körper und einem gutem Tanningerüst, breitet er sich warm und lang anhaltend am Gaumen aus und endet in einem feinwürzigen Finale. Die sehr ausgeglichene Säure vermittelt Frische und Trinkfreude.