

# STAFFES

## LAGREIN RISERVA 2019

Erster Jahrgang

2006

### Weinberge:

Lage	Terlan, Siebeneich
Meereshöhe	270 m ü.d.M.
Boden	Porphyriverwitterungsböden
Ausrichtung	Süd-West
Hangneigung	10 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	6500 St/ha
Ernte/Hektar	45 hl/ha
Lese	Anfang Oktober

### Jahrgang 2019:

Nach einem überdurchschnittlich warmen Winter folgt ein feucht-kühles Frühjahr und ein hochsommerlicher Frühsommer mit nur spärlichen Niederschlägen. Schwere Hagelschläge Anfang August waren in der Zone um Bozen zu verzeichnen. Der Sommer verlief heiß und trocken. Zu Beginn der Ernte war es kurze Zeit ungünstig feucht, danach stellte sich aber eine ideale Witterung ein. Die großen Herausforderungen des Jahres wurden dann doch mit einem guten Jahrgang belohnt.

### Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Holzbottich
Ausbau:	für 12 Monate im Barrique, weitere 12 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	6.000 Flaschen im März 2020

### Analytische Daten:

Alkohol	13 % Vol.
Restzucker	2,3 g/l
Säure	5,48 g/l

### Beschreibung und Trinkempfehlung:

Farbe: dunkles, dichtes Rubinrot  
Geruch: intensive, tiefgründige Fruchtnoten von Herzkirschen und Schwarzbeeren, blumig nach Brunellen und Veilchen, Würze mit Bitterschokolade und Lakritze  
Geschmack: cremige Struktur, vollmundige, samtige Gerbstoffe, mit frischer Säure, komplex und anhaltend am Abgang mit lebendigem Nachhall  
Speisenempfehlung: Schmorgerichte, Rindsroulade, Lammkarree, Pecorino  
Optimale Trinkreife: 15 Jahre  
Serviertemperatur: 16-18 °C



*Kornell*