

STAFFES

LAGREIN RISERVA 2020

Erster Jahrgang 2006

Weinberge:

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

Jahrgang 2020:

Im April und Mai zeigte sich stabiles Frühlingswetter mit viel Sonnenschein und milden Temperaturen. Der Juli verlief zunächst recht ausgeglichen, zum Ende hin stellten sich die heißesten Tage des Sommers ein. Im September schien der Sommer in die Verlängerung zu gehen, es gab noch viele Tage mit annähernd 30 Grad. Erst in den letzten Tagen sorgte eine markante Kaltfront für eine nachhaltige Abkühlung. Der Oktober schlug temperaturmäßig aus der Reihe. Denn während die meisten anderen Monate zu warm verliefen, lagen die Temperaturen im Oktober unter dem Durchschnitt.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Holzbottich
Ausbau:	für 12 Monate im Barrique, weitere 12 Monate Flaschenreife
Abfüllung:	6.000 Flaschen im März 2022

Analytische Daten:

Alkohol	13,5 % Vol.
Restzucker	1,9 g/l
Säure	5,48 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Farbe: dunkles, dichtes Rubinrot

Geruch: intensive, tiefgründige Fruchtnoten von Herzkirschen und Schwarzebeeren, 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