

LAGREIN

SÜDTIROL – ALTO ADIGE DOC



REBSORTE:
LAGREIN

ERZIEHUNGSFORM:
PERGOLA

BODEN:
SANDIGE BÖDEN AUF PORPHYR

ERNTE:
ANFANG OKTOBER

VINIFIZIERUNG/AUSBAU:
VERGÄRUNG MIT EINER MAISCHEKONTAKTZEIT
VON 10-14 TAGEN, LAGERUNG ZU 80% GROSSEN
EICHENFASS UND 20% IM BARRIQUE
UND TONNEAUX

ANALYTISCHE DATEN:
ALKOHOLGEHALT: 13,0 %VOL*
SÄUREGEHALT: 5,0 G/L*
RESTZUCKER: 2,3 G/L*

SERVIERTEMPERATUR:
16-18 °C

EMPFEHLUNG:
VORZÜGLICH ZU WILDGERICHTEN,
DUNKLEM FLEISCH UND
PIKANTEM KÄSE

* JE NACH JAHRGANG KÖNNEN
DIE ANALYTISCHEN WERTE
LEICHT VARIIEREN

ERZEUGERABFÜLLUNG/IMBOTTIGLIATO DA:
MARTIN SPORNBERGER
UNTERMAGDALENA/S. MADDALENA DI SOTTO 30
BOZEN/BOLZANO – ITALIEN/ITALIA

PRODUCT OF ITALY
CONTIENE SOLFITI/ENTHÄLT SULFITE/CONTAINS SULPHITES

WWW.KANDLERHOF.IT



KANDLERHOF