

Rosato Lagrein

Dieser Wein ist ein typisches Südtiroler Produkt und der einzigartige Ausdruck einer großen einheimischen Rebsorte. Nach der Weinlese werden die Trauben schonend entrappt und vergoren. Nach einer Mazeration von 12-24 Stunden werden die Trauben gepresst. Auf diese Weise wird nur ein Teil der in den Traubenschalen enthaltenen Farbstoffe auf den Most übertragen. Der Wein erhält seine leuchtend rosa Farbe.



Südtirol – Alto Adige Doc



Ausgewählte Weinberge im Südtiroler Unterland



Spaliererziehung



Aluvionale Kalk & Porphyrablagerungen



Handlese, alkoholische Gärung im Edelstahl, Saftabzug nach 12 - 24h Maischestandzeit, 6 monatige Lagerung auf der Feinhefe.



Leuchtende-Rosa Farbe, zarter und angenehmer Geruch, frischer und lebhafter Geschmack. Geeignet als Aperitif, passt zu kalten Vorspeisen, Nudelgerichten, zu gebratenem und gewürztem Fleisch.



Alkohol: 12,5 % Vol.

Säure: 5,3 g/l

Restzucker: 3,0 g/l