

## Lagrein ROSÉ

verspielt | lebhaft | spannungsgeladen

Unser Rosé steht für pure Lebensfreude. Seine Herkunft aus vollreifen Lagreintrauben ist unverkennbar und schenkt der ausgeprägten Fruchtigkeit einen kraftvollen Charakter. Vergoren wie ein Weißwein, verbringt der Most nach dem Pressen nur wenige Stunden auf den Schalen. Nach sechs Monaten Reife im Stahlfass präsentiert sich der Rosé Lagrein frisch und animierend duftend im Glas.



**Rebsorte:** Lagrein

**Anbaugebiet:** Bozner Boden, Bozen, Südtirol

**Höhe:** 270 m

**Alter der Reben:** 20 bis 40 Jahre

**Böden:** angeschwemmte Sandböden des Eisacks auf Porphyruntergrund

**Erziehungssystem:** Pergel

**Erster Jahrgang:** 2015

### VINIFIZIERUNG

Lese per Hand; schonendes Pressen; Gärung und Lagerung für ca. sechs Monate im Edelstahl.

### WEINBESCHREIBUNG

**Farbe:** anregend himbeerfarben

**Geruch:** Aromen von Waldfrüchten und Kirschen, unterlegt von einem filigranen Mandelton und dem feinen Duft der Orangenschale

**Geschmack:** Am Gaumen macht er uns besonders große Freude. Seine Säure ist lebhaft, aber unaufdringlich – und die kräftigen, feinherben Noten von Orangen und Weichselkirschen erinnern uns daran, dass ein Rosé keinesfalls banal sein muss!

### SPEISENEMPFEHLUNG

Als Begleiter von Antipasti, Pizza, leichten Fleisch- und zu Fischgerichten macht er immer eine großartige Figur.

### AUSZEICHNUNGEN

#### 2024

- 94 Punkte Luca Maroni
- 91 Punkte Vitae AIS

#### 2023

- 4 viti Vitae AIS
- 94 Punkte Luca Maroni
- 90 Punkte Falstaff

#### 2022

- 92 Punkte Luca Maroni
- 90 Punkte Falstaff
- 3 Trauben Gault&Millau

#### 2021

- 91 Punkte Luca Maroni