



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

LAGREIN
TRENTINO DOC

DURCHSCHNITTS- ANALYSEWERTE*

Alkohol
12,5 %

Restzucker
2,5 g/l

Säure
5,5 g/l

Extrakt
29,5 g/l

Genusstemperatur
16° - 18°

Alterung
7 Jahre und mehr



Rebsorte Lagrein

Lage San Michele all'Adige und Faedo. Anbau in Guyoterziehung, entlang des fächerförmigen Delta des Rio Faedo, oberhalb der Cantina Endrizzi. Kalkreiches Dolomitgestein mit Gletscherablagerungen.

Ertrag pro Hektar 70 hl

Lese Schonende Handlese der besten Trauben nach Ausdünnen im Sommer.

Ausbauart 6-8 Tage Gärung in Ganimedee-Edelstahltanks, vorsichtige und besonders effiziente Maischebewegung. Malolaktische Gärung und kurze Verfeinerung in grossen Holzfässern, um die intensive Fruchtigkeit des Lagrein zu bewahren.

Beschreibung Rubinrote Farbe. Elegante Aromen, die an Veilchen und Waldbeeren erinnern. Voll und harmonisch am Gaumen hat er ein fruchtiges Bukett sowie einen besonderen und einmaligen Geschmack. Bringt die Charakteristika des alpinen Terroirs bestens zum Ausdruck.

Speiseempfehlungen Ideal zu Speck und Schinken, ausgezeichnet zu rotem Fleisch und reifem Käse.



*Die Informationen können von Jahr zu Jahr variieren