



Erzeugerabfüllungen . Imbottigliati all'origine

**OBERMOSER** des Rottensteiner Thomas

Weingut . Azienda Vitivinicola

Untermagdalenalana 35 . I-39100 Bozen/Bolzano (BZ) . Südtirol

T +39 0471 973549 . M +39 335 6887019 . F +39 0471 325827

info@obermoser.it . www.obermoser.it

## **LAGREIN** SÜDTIROLER D.O.C.

**Rote Rebsorte:** Lagrein (100 %)

**Herkunft:** Putz Mauer in Kaltern. KG Kaltern: Parzellen 3451, 3496, 3502.

**Terroir:** Vorwiegend Schwemmböden.

**Ausrichtung:** West- und Südosthänge

**Höhe:** 310-400 m ü.d.M.

**Fläche:** 7.500 m<sup>2</sup>

**Anbausystem:** Pergel und Guyot (Drahrahmen)

**Alter der Reben:** 10-40 Jahre

**Trauben:** von Hand ausgelesen

**Kelterung:** Vergärung auf den Schalen über 8-10 Tage.

Biologischer Säureabbau und Ausbau in großen Eichenholzfässern über 6-10 Monate.

**Daten:** Trocken. Alkohol 13,0-14,0 %.

**Abfüllung:** nach 6 Monaten in 6.000-7.000 Flaschen.

**Klassifizierung:** Südtiroler D.O.C. Lagrein Riserva

**Qualitätsprüfung:** Handelskammer Bozen (Anbaufläche, Erntemenge, Analysewerte, Sensorische Bewertung, Abfüllung)

Dunkelrote Farbe, angenehme Beereneromen mit Noten von Schwarzkirsche und Unterholz und ein samtiger Geschmack mit leicht herben Nuancen im Abgang sind kennzeichnende Merkmale.

**Serviertemperatur:** 17-18° C

**Trinkreife:** 1 bis 5 Jahre

**Empfohlen zu:** Geflügel, gegrilltes oder gebratenes rotes Fleisch, Geräuchertes und reifer Käse.

### ***Der angenehme Urtyp***

*„Seit einigen Jahren keltern wir auch diese klassische Version des Jahrgang-Lagreins. Bei diesem kommt die Fruchtigkeit und Trinkigkeit des Lagreins besonders zur Geltung. Nicht umsonst ist die Popularität dieses Weines hoch, da viele Kenner diese Art des Lagreins, der innerhalb 3 bis 4 Jahren getrunken wird, schätzen. Genau auf die vorgenannten Eigenschaften legen wir deshalb großen Wert und möchten diese weiter optimieren.“*

Thomas Rottensteiner

## **LAGREIN** ALTO ADIGE D.O.C.

**Vitigno Rosso:** Lagrein (100 %)

**Origine:** Putz Mauer a Caldaro. CC Caldaro: particelle 3451, 3496, 3502.

**Terreno:** prevalentemente alluvionale

**Esposizione:** Colline ad est e sud-ovest

**Altezza:** 310-400 m s.l.m.

**Superficie:** 7.500 m<sup>2</sup>

**Sistema di allevamento:** Pergola e Guyot

**Età delle viti:** 10-40 anni

**Uve:** raccolte e selezionate a mano

**Vinificazione:** fermentazione sulle vinacce per 8-10 giorni.

Fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere per 6-10 mesi.

**Dati:** secco. 13,0-14,0 % alcol.

**Imbottigliamento:** Dopo 6 mesi in 6000-7000 bottiglie.

**Classificazione:** Alto Adige D.O.C. Lagrein

**Controllo qualità:** Camera di Commercio Bolzano (superficie vitata, quantità raccolta, valori analitici, valutazione sensoriale, imbottigliamento)

Colore rosso scuro, sapore gradevole di bacche con note di amarena, sottobosco ed un gusto vellutato con sfumature leggermente amarognole nel finale sono caratteristiche distintive.

**Temperatura di servizio:** 17-18° C

**Bevibilità ottimale:** 1 a 5 anni

**Abbinamenti:** pollame, carni rosse e formaggi stagionati.

### ***I prototipo piacevole***

*„Da qualche anno vinifichiamo anche questa versione classica del Lagrein di annata. Soprattutto gli frutti e la bevibilità caratterizzano questo Lagrein. Non per caso la popolarità di questo vino è alta, perchè molti intenditori stimano queste proprietà del Lagrein che viene bevuto entro 3 o 4 anni. Diamo molta importanza proprio sulle caratteristiche citate e cerchiamo di ottimizzarle ancora.“*

Thomas Rottensteiner