



**H·LENTSCH**  
WEINGUT-TENUTA



### Speiseempfehlung

Herzhafte Vorspeisen (Nudelgerichte, Pilzrisotto),  
Fleischgerichte vom Kalb (Kalbsleber), Grillgemüse.

### Glasempfehlung

Bordeaux-Glas

### Serviertemperatur

16-18°C

# Brazol

IGT 2020

750 ml

Die Cuvée aus den Rebsorten Lagrein, Merlot, Cabernet Franc und Syrah zeigt sich in leuchtendem, intensivem Granatrot mit leicht aufhellendem Kern. In der Nase zunächst feine Würzetöne, leichter Pfeffer begleitet von Fruchtaromen satter Kirschen und Erdbeeren. Am Gaumen saftig mit kompakter Frucht, mittleres Gewicht, in sich stimmig und harmonisch. Im Trunk sehr angenehm und fein.

### Weinbrief

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Jahrgang                 | 2020   |
| Rebsorte                 | Lagrein-Merlot-Cabernet-Syrah                  |
| Anbaugebiet              | Südtirol Unterland                             |
| Meereshöhe               | 320-350 m                                      |
| Bodenbeschaffenheit      | mittelleichte Schwemmböden<br>auf rotem Porphy |
| Klima                    | kontinental                                    |
| Hangausrichtung          | West   |
| Erziehungsform           | Pergel-Drahrahmen-Guyot                        |
| Erntezeit                | Mitte/Ende September                           |
| Vinifikation             | Edelstahlfass                                  |
| Gärtemperatur            | 25-28°C  |
| Reifezeit im Holzfass    | 10 Monate in Barrique - Tonneau                |
| Reifezeit in der Flasche | 6 Monate                                       |

### Analytische Daten

|                      |            |
|----------------------|------------|
| Alkoholgehalt        | 13,0% Vol. |
| Gesamtsäure          | 5,29 g/l   |
| Restzucker           | 2,20 g/l   |
| Zuckerfreie Extrakte | 27,50 g/l  |