



H·LENTSCH
WEINGUT-TENUTA



Speiseempfehlung

Südtiroler Spezialitäten wie Schlutzkrapfen und Speckknödel, Schmorgerichte, Fleischgerichte vom Rind (Rindsroulade).

Glasempfehlung

Bordeaux-Glas

Serviertemperatur

16-18°C

Lagrein

DOC 2021

750 ml

In der Farbe ist der Wein von tiefrotem Granat mit einem dichten Kern und leichten Aufhellungen am Rand. In der Nase von ausgeprägter Intensität mit Aromen von reifen, dunklen Früchten (Kirsche, Pflaume, Brombeere), gepaart mit einer feinen Note von Bitterschokolade, einem Hauch von Kräutern und leicht erdigen Noten. Der Wein ist trocken mit samtigen Tanninen, von kraftvollem Körper und ausgeprägter Geschmacksintensität; Aromen von dunklen Beeren, Kaffee sowie feinen Röstaromen. Im Abgang sehr lang, am Gaumen komplex und anhaltend.

Weinbrief

Jahrgang	2021
Rebsorte	100% Lagrein
Anbaugebiet	Südtirol Unterland
Meereshöhe	320-350 m
Bodenbeschaffenheit	mittelleichte Schwemmböden auf rotem Porphy
Klima	kontinental
Hangausrichtung	West
Erziehungsform	Pergel-Drahrahmen-Guyot
Erntezeit	Mitte 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	5,43 g/l
Restzucker	0,30 g/l
Zuckerfreie Extrakte	27,40 g/l