



H·LENTSCH  
WEINGUT-TENUTA



### Speiseempfehlung

Ein perfekter Begleiter zu sämtlichen Wildgerichten, zu kräftigen Suppen, rotem gegrillten Fleisch und deftigen Spezialitäten.

### Glasempfehlung

Großes Bordeaux- oder Burgunderglas

### Serviertemperatur

16-18°C

# Lagrein Morus

*Methusalem DOC 2009*

6 l

In der Farbe von tiefrotem Granat mit leichten Aufhellungen am Rand ist dieser Lagrein intensiv an Aromen von reifen, dunklen Früchten (Kirsche, Pflaume, Brombeere), feiner Bitterschokolade, einem Hauch von Kräutern und leicht erdigen Waldnoten. Die Tannine sind leicht, straff und samtig, die Säure sehr fein und lebendig. Am Gaumen komplex mit intensiven Aromen dunkler Früchte, Kaffee und leichten Röstaromen. Die Harmonie von konzentrierter reifer Frucht, komplexem Körper und angenehmer Säure unterstreichen die sehr hohe Qualität des Produktes.

## Weinbrief

Jahrgang	2009
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	Ende September
Vinifikation	Edelstahlfass
Gärtemperatur	28-30°C
Reifezeit im Holzfass	18 Monate in Barrique - Tonneau
Reifezeit in der Flasche	18 Monate

## Analytische Daten

Alkoholgehalt	13,5% Vol.
Gesamtsäure	5,6 g/l
Restzucker	2,7 g/l
Zuckerfreie Extrakte	35,0 g/l