KONRAD OBERHOFER



LAGREIN

Ein Lagrein mit einer charaktieristischen, klaren rubinroten Farbe. Er präsentiert sich mit einer ausgezeichneten Balance zwischen Intensität und Aromenvielfalt würziger Noten von willden Waldbeeren und Veilchen. Am Gaumen ist er harmonisch und langhaltend, feine Tannine und ein samtiger Körper runden den Wein ab. Der Abgang zeigt sich leicht pikant mit einer ausgewogenen Säure.

REBSORTE

Lagrein

TERROIR

Lehm-, Schotter- und Sandböden

VINIFIKATION

Nach Entrappung der Trauben folgt die etwa 10-tägige Gärung. Während dieser Zeit wird der Most in ständigem Kontakt mit den Traubenschalen gehalten. Um eine intensive Farb- und Geschmacksextraktion aus den Traubenschalen zu erreichen, wird die Gärtemperatur zum Ende der Gärung erhöht.

SPEISEEMPFEHLUNG

Speck, rotes Fleisch, Wild und reifer Käse