



Gries

NALS MARGREID
— 1932 —

Lagrein Riserva

SELECTION

Rebsorte

100% Lagrein

Herkunftsbezeichnung

Südtirol DOC

Höhenlage

250 m ü. M.

Ausrichtung

-

Gebiet

Die Weinberge liegen in Gries bei Bozen auf 250 m Meereshöhe. Die sandigen Flussschwemmböden im geschlossenen wärmespeichernden Bozner Talkessel sind von Porphyr geprägt.

Klima

Das mediterrane Klima ist geprägt von viel Wärme aus dem Süden und sehr heißen Sommern.

Ausbau

Die Trauben des GRIES Lagrein Riserva werden von Hand gelesen. Nach der Entrappung gärt die Maische imahltank bei schonender Maischebewegung. Anschließender Ausbau für 12 Monate im Barriquefass und ein weiteres Jahr in der Flasche.

Farbe

Tiefes- dunkles Rubinrot

Geruch

Waldfrüchte, Bitterschokolade, Wacholder, Lakritze

Geschmack

Charakterstark, kraftvoll, ausdrucksstark

Speisenempfehlung

Wildschwein Eintopf, Hirschpfeffer

Serviertemperatur

16-18 °C

Lagerungsempfehlung

Kühl bei 10-13 °C und min. 60% Luftfeuchtigkeit