

## Südtirol Lagrein DOC

13% Vol.

### TRAUBENSORTE .

Lagrein

### LAGE .

Kurtatsch, erste Hügellage

### CHARAKTERISTIK .

voller, samtiger, körperreicher Rotwein

### FARBE .

dunkelgranatrot

### GESAMTSÄURE .

4,8 g/l

### RESTZUCKER .

2,2 g/l

### LAGERFÄHIGKEIT .

je nach Jahrgang 2 bis 5 Jahre

### EMPFEHLUNG .

zu dunklem Fleisch, Wild, Wildgeflügel, Hartkäse

### SERVIERTEMPERATUR .

16–17 °C

### ÜBER DEN WEIN .

Lagrein ist die älteste Rebsorte Südtirols. Sie gedeiht am besten auf den tiefgründigen, warmen Bozner (Gries) und Unterlandler (Kurtatsch) Böden, die aus lehmig-sandigen und schotterhaltigen Ablagerungen von Flüssen und Bächen entstanden sind, welche Porphyry, Granit, Glimmerschiefer und Kalkgebirge durchbrechen. Durch sorgfältige Kurtatscher Pflege im Weinberg (gedrosselte Ertragsmengen) und im Keller (kontrollierte Gärführung, teilweise Ausbau im großen Eichenholzfass) entsteht aus ausgewählten Lagrein-Partien ein mächtiger, tiefdunkler Rotwein, dem satte, saftige Gerbstoffe eine feste Kontur geben. Die fleischige Lagreinf Frucht ist begleitet von herzhaften Gewürznoten, die den Abgang feurig in die Länge ziehen.



**Kellerei Kurtatsch  
Gen. Landw. Ges.**  
Weinstraße 23  
39040 Kurtatsch  
Südtirol/Italien  
0039/0471/880115  
0039/0471/880099

**Cantina Produttori Cortaccia  
Soc. Agr. Coop.**  
Strada del Vino 23  
39040 Cortaccia  
Alto Adige/Italia  
[www.kellerei-kurtatsch.it](http://www.kellerei-kurtatsch.it)  
[info@kellerei-kurtatsch.it](mailto:info@kellerei-kurtatsch.it)

