



Südtiroler LAGREIN KRETZER

*„Fruchtig und frisch
aus althergebrachter Tradition“*

TRAUBENSORTE: Lagrein (Kurzstiel und Langstiel)

BODENART: Alluvialboden porphyrischen Ursprungs

ERZIEHUNGSFORM: Pergel

PFLANZDICHTHE: 5000 - 8500 Stöcke /ha

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE: 25 Jahre

QUALITÄTSVERBESSERENDE MASSNAHMEN: Ausdünnung
von 50% der Traubenmenge im Juli

ERNTE: Anfang bis Mitte Oktober

VINIFIKATION: Entrappung und schonende Pressung der
Trauben. Der restliche Teil wird nach einer sechsstündigen
Mazeration durch einfachen Abzug von der Maische gewonnen.
Mostklärung durch natürliche Sedimentation. Anschließende
Vergärung im Edelstahltank bei kontrollierter Gärtemperatur. Es
erfolgt kein Säureabbau

Assemblage und Abfüllung im Februar

FARBE: Hellrubinrot

AROMA: Erdbeere, Himbeere

GESCHMACK: Fruchtig, saftig, elegant, resch, spritzig