

# Z O B L

## LAGREIN

SÜDTIROL DOC

### DER UNVERFÄLSCHTE

Sein tiefes Rot lenkt den Blick in vergangene Zeiten: In der warmen Dorflage hat der Lagrein schon vor Jahrhunderten seine Wurzeln geschlagen und lebt dort seither vom fruchtbaren Schwemmboden. Schon im Mittelalter wurde der charakteristische Lagrein als „vino bono“ bezeichnet – und dieses Prädikat ist unverändert passend: Noch immer umarmt Zobl den regen Dorfkern und seine Geister – unverwechselbar und urtypisch – und hält sie alle zusammen.

### WEINBESCHREIBUNG:

Das Bouquet erinnert an Waldfrüchte, Kirsche, Veilchen und Bitterschokolade in Kombination mit Zimt und Nelke. Leicht rauchig mit samtigem, kraftvollen Körper.

### TERROIR:

Tiefgründige Schwemmböden in besonders warmen Lagen rund um den Dorfkern St. Pauls (350-420m.ü.d.M.)

**ALTER DER REBEN:** ca. 20 Jahre

**JAHRGANG:** 2019

**LESEZEITRAUM:** Anfang Oktober

### VINIFIKATION:

Langsame Gärung in offenen Holzbottichen und Reife auf der Feinhefe in gebrauchten Tonneaux für 5-6 Monate

**LAGERPOTENZIAL:** bis zu 5 Jahre

### SPEISENEMPFEHLUNG:

Zu Wild- und Schmorgerichten sowie Hartkäse

**SERVIERTEMPERATUR:** 16°-18°C

**ALKOHOL:** 13,5 % vol.

**GESAMTSÄURE:** 5,0 g/l

**RESTZUCKER:** 1,2 g/l

