



**GRAFENLEITEN LAGREIN RISERVA, ALTO ADIGE DOC**

**CHF 34.00 - CHF 161.00 inkl. MwSt.**

**Weingut Obermoser**

Region: Alto Adige (St. Magdalena/Bozen) / Italien  
Jahrgang: **2008 / 2010 / 2011 / 2012 / 2013** (75 cl)  
Kategorie: schwerer Rotwein  
Alkohol: 14.0 - 14.5 % vol  
Flaschengrösse: 75 cl / 150 cl / 300 cl  
Trauben: **Lagrein 100 %**  
Ausbau: grosses Holzfass / Barrique



**SKU:** I250308.075

**Kategorien:** [Italien](#), [Rotwein](#), [Trentino-Alto Adige - Trentino-Südtirol](#), [Weine](#)

**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Beim Lagrein, einer autochthonen Rebsorte, handelt es sich um die rote Vorzeigesorte des Südtirols. Die Wurzeln des Lagreins liegen in der Landeshauptstadt Bozen. Heute stehen rund 450 Hektaren unter Lagrein. Die Traube wird vorwiegend im Bozner Talkessel, Unterland, Überetsch und dem Etschtal in tiefen Lagen mit warmen Schwemmböden aus Sand, Kies und Bozner Porphyre angebaut. Ende der 1980er Jahre reifte bei der Familie Rottensteiner der Entschluss aus dieser urwüchsigen Rebe einen eigenen Wein zu keltern. 1993 war es dann soweit, der Grafenleiten, das heutige Aushängeschild des Weinguts, war geboren.

**Degustation:**

Die sehr warme Lage und der Schwemmboden verleihen zusammen mit den kleinbeerigen Trauben dem Wein den kraftvoll kernigen Körper mit dunkelroter Farbe. In der Nase Aromen von Waldbeeren, Pflaumen, Erde und Gewürzen und gerösteter Kaffee. Am Gaumen saftig, samtig und mit gut eingebundenen Gerbstoffen.

**Ideale Trinktemperatur:** 17 - 19 °C

**Passend zu:** Geflügel, gegrilltem oder gebratenem roten Fleisch, Wild, Lamm und reifem Hartkäse

**Weinberg / Reben:**

Grösse / Ausrichtung: 5000 m<sup>2</sup>, Südwesthang  
Bodenbeschaffenheit: Schwemmböden, 310 - 350 m. ü.d.M.  
Traubenlese: Mitte Oktober, manuell in kleine, feste Kisten  
Alter der Rebstöcke: 40 - 60 Jahre  
Haltungssystem: Pergel

**Fermentation:**

Nach der manuellen Lese und Pressen der Trauben, Vergärung auf den Schalen über 8 -10 Tage.

**Ausbau:**

Biologischer Säureabbau und Ausbau in Eichenholzfässern und Barriques über 18 Monate.

**Technische Daten:**

Restzucker: < 2 g/l  
Gesamtsäure: 6.1 g/l