



Lagrein

Die Trauben für diesen Wein wachsen auf den steinigen Schwemmlandböden des Schwarzenbachs in Auer. Der Lagrein von Auer ist immer reich an Farbe und duftet nach Feilchen und Schwarze Kohlröschen. Im Mund ist er Tanninreich und frisch.

Ursprungs-Bezeichnung	Südtiroler Qualitätswein (DOC)
Lage	Auer
Reben	100% Lagrein; 6500 Reben pro ha Drahtrahmenerziehung mit Guyotschnitt; Ernte Mitte September.
Fläche	1,5 Hektar
Flurnamen und Pflanzjahr	Furgl 2006; Raut 1997,2003; Tschint 2011
Böden	Steinige Schwemmlandböden
Höhe	230 m ü.d.M
Vinifizierung und Ausbau	Die Beeren werden entrappt und dabei leicht gequescht. Die alkoholische Gärung dauert ca. zehn Tagen während der ersten Zeit zweimaliges Hinunterstoßen des Tresterhuts pro Tag. Anschließend reift der junge Wein grossteils in grossen Holzfaessern und der Rest in gebrauchten Barriques. Alkoholische Gärung und malolaktische Gärung finden im Stahltank statt. Nach zwölf Monaten wird der Wein im Stahltank zusammengelegt und sechs Monate später abgefüllt. Nach einer weiteren Flaschenreifung von einigen Monaten gelangt er in den Verkauf.
Erster Jahrgang	2000
Produktion	9.000 Flaschen