

Kettmeir Lagrein Südtirol DOC



Name:	Kettmeir Lagrein Südtirol DOC
Artikel Nr.:	2213
Hersteller:	Kettmeir
Herkunft:	Italien
Region:	Südtirol
Rebsorte:	100% Lagrein
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Im Glas von dichtem Rubinrot. Die Nase ist intensiv, mit Aromen von Heidelbeeren, Pflaumen und Veilchen. Am Gaumen gut strukturiert, fruchtig und weich mit langanhaltendem Nachhall.
Herstellung:	Die Lagrein-Trauben werden im Pergola- und im Spalier-System in den Talsohlen und tiefen Hanglagen entlang des Etschtales angebaut. Nach der Ernte Anfang Oktober erfolgt eine traditionelle Rotweinbereitung. Die Maische, die durch sanftes Pressen der Trauben gewonnen wird, wird für 8-10 Tage einer Ruhephase unterzogen. Im Anschluss erfolgt die Fermentation bei kontrollierten Temperaturen von 23-26°C in Edelstahltanks, bevor der Wein auf Flaschen gefüllt und zur Vermarktung freigegeben wird.
Hersteller-information:	Das Weingut "Kettmeir" besitzt eine lange Winzertradition in Südtirol. Seit der Firmengründung im Jahre 1919 durch Giuseppe Kettmeir ist das Weingut den lokalen Traditionen treu geblieben und bedient sich bei deren Umsetzung der modernsten Anlagen zur Vinifikation und Abfüllung. Ein besonderes Augenmerk in der Weinproduktion liegt seit jeher auf dem Anbau der Reben, also der Arbeit im Weinberg. Die sorgfältige Auswahl des Terroirs und der dazu passenden Erziehungssysteme der Rebstöcke sorgen für ideale Voraussetzungen zur Entwicklung und Reifung einer jeden Rebsorte. Die spezifischen Merkmale der verschiedenen Varianten werden sortentypisch ausgebaut und fein aufeinander abgestimmt. Seit 1986 gehört Kettmeir zur Unternehmensgruppe Santa Margherita.
Servierempfehlung:	Eignet sich hervorragend zu jeglichem Fleischgericht, aber auch zu würzigem Käse. Empfohlene Trinktemperatur 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 2 g/l Säuregehalt: 4,8 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3-5 Jahre