

Lagrein Rosè 2015

Alkohol: 14%vol

Gesamtsäure: 6 g/l

Erziehungsform: Pergel

Anbauzone: Bozner Boden

Harmonie mit Schwung und Elan

Der Lagrein Rosè vom Pfannenstielhof ist ein frischer, fruchtiger Wein mit zartem Duft nach roten Beeren und Kirsche. Er besticht durch seine jugendliche Art und Saftigkeit. Dieser Rosè ist harmonisch und raffiniert zugleich, er ist weich und trotzdem kräftig – auf jeden Fall spannend!

Unsere Böden sind einzigartig – unsere Weine auch

Der Pfannenstielhof wurde 1561 erstmals urkundlich erwähnt und ist seit 200 Jahren im Besitz der Familie Pfeifer.

Die Lagreinreben wachsen auf Pergeln auf einem tiefgründigen, warmen Sand- und Schotterboden, der vom Eisack angeschwemmt wurde und dem Wein eine samtig-weiche Note verleiht.

Verarbeitung

Naturnaher, integrierter Anbau. Dazu gehört auch die sorgfältige Handarbeit, sei es beim Winterschnitt, beim Entlauben, bei der Ertragsreduzierung oder beim Ernten der Trauben.

Nach der Lese werden die Trauben mit Sorgfalt entrappt und schonend gepresst. Die Vergärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank.

Jahrgang 2015

Nach einem ausgesprochen milden und trockenen Winter schritt das Wachstum der Reben gut voran und Mitte Mai blühten die ersten Gescheine.

Juni, Juli und August waren extrem trocken und heiß mit Tropennächten und Rekordtemperaturen. Aufgrund gezielter Bewässerung konnten wir in dieser Phase Trockenstress für die Reben verhindern und den Reifevorgang positiv beeinflussen. Die kühlen Nächte im September förderten die Aromareife in den Weintrauben sehr.

2015 war somit ein außergewöhnliches Jahr und ein hervorragender Weinjahrgang. Wir wimften („Wimmen“ = Weinlese) kerngesunde, reife, aromatische Trauben mit schöner, fester Schale. Diese verarbeiteten wir zu harmonischen, sortentypischen Weinen mit wunderbarer Farbe, intensiver, ausgeprägter Frucht, reifen, samtigen, hochwertigen Tanninen und angenehmer Struktur und Eleganz.

