

Lagrein vom Boden Doc 2013

Alkohol: 13,5%vol
Gesamtsäure: 4,8 g/l
Sorte: Lagrein
Anbauzone: Bozner Boden
Erziehungsform: Pergel



Nomen est omen: der Lagrein vom Boden

Mit dem Zusatz „**vom Boden**“ wird die Wertschätzung gegenüber dem Boden, auf dem dieser Lagrein wächst, ausgedrückt. Der Lagrein vom Pfannenstielhof speichert die speziellen Bodeneigenschaften in sich und diese Besonderheiten werden durch einen sorgsamem Ausbau im Keller erhalten und betont.

Das Ergebnis ist ein fruchtiger, reichhaltiger und kräftiger Lagrein, mit Feinheit und Eleganz, aber auch Struktur und Dichte und besonders angenehmen, samtigen Tanninen. Er ist körperreich, kraftvoll und geschmeidig zugleich.

Hannes und Margareth Pfeifer: „Wir schätzen ihn, weil er ein exzellenter Botschafter des Terroir ist, das seinen Charakter wesentlich prägt.“

Unsere Böden sind einzigartig – unsere Weine auch

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

Der Lagrein vom Boden wächst auf einem tiefgründigen, warmen Sand- und Schotterboden, der vom Eisack angeschwemmt wurde und für den angenehmen, samtig-weichen Charakter des Weines verantwortlich ist.

Fam. Pfeifer: „Wir sind mit den Böden, auf denen unsere Reben wachsen, besonders verbunden und wollen daraus – gelenkt von unseren Händen - das Beste machen. Wir produzieren Qualitätsweine, die durch ihre Authentizität und Individualität überzeugen.“

Jahrgang 2013

Das kühle und niederschlagsreiche Frühjahr bremste den Austrieb der Reben ein und der Blühbeginn sowie Vegetationsverlauf verspätete sich im Vergleich zu den vergangenen Jahren. Juli und August waren überdurchschnittlich warm und trocken. Das sonnige äußerst günstige Herbstwetter mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht hat die Reife optimal gefördert. Die Trauben waren kerngesund und kompakt, gelesen wurde während der Schönwetterperiode Mitte Oktober.

„Wir freuen uns auf einen spannenden Jahrgang mit vielversprechenden, fruchtigen Weinen.“

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 großer Sorgfalt entrappt, die Maischegärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur für ca. 11 Tage. Nach dem biologischen Säureabbau wird der Wein in mittelgroßen Holzfässern gelagert.