

## Lagrein vom Boden Doc 2014

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

### **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.

*„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.“*

### **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.

### **Jahrgang 2014**

Das Jahr 2014 war eine besondere Herausforderung für jeden Weinbauern.

Ein milder Winter und hohe Temperaturen im Frühjahr brachten einen enorm frühem Austrieb wie seit langem nicht mehr und frühe Blüte mit sich. Darauf folgte ein regnerischer und kühler Witterungsverlauf und förderte somit ein sehr starkes Wachstum im Weinberg. Deshalb haben wir im letzten Sommer – so wie auch in den anderen Jahren – sehr viel Zeit damit verbracht, jene Blätter zu entfernen, die die Trauben zu sehr beschatteten. Einerseits damit das Sonnenlicht direkt zur Traube gelangt und andererseits damit die Trauben nach eventuellem Regen rasch abtrocknen und somit keine Fäulnis entstehen kann. Diesbezüglich profitieren wir sehr von unserer äußerst guten und windigen Lage.

Die Kirschessigfliege verursachte in unseren Weinbergen auch keine Schäden.

Da die Trauben einwandfrei gesund waren, konnten sie auch noch vom schönen Herbstwetter profitieren.

Und so wurde unser Einsatz und die intensive Arbeit mit gesunden, aromatischen Trauben mit reifen, dicken Schalen belohnt.

Gerade in so schwierigen herausfordernden Jahren kommt es auf die Wahl der richtigen Rebsorten am jeweiligen Standort, die Güte der Lagen und der Böden, auf präzise und zeitgerechte Handarbeit im Weinberg und auf saubere handwerkliche Kellerarbeit an.

*Hannes und Margareth Pfeifer: „Wir freuen uns über saubere, frische Weine mit viel Geschmack, Frucht und Eleganz.“*

