

## Lagrein vom Boden Doc 2012

### **Nomen est omen: der Lagrein vom Boden**

Der Lagrein vom Pfannenstielhof hat die spezifischen Bodeneigenschaften in sich gespeichert und wir legen größten Wert darauf, durch einen sorgsamem Ausbau im Keller diese Besonderheiten zu erhalten und betonen.

Das Ergebnis ist ein samtiger, fruchtiger Lagrein, mit Feinheit und Eleganz, aber auch Struktur und Dichte.

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. 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.

Mit dem Zusatz „vom Boden“ möchten wir unsere Wertschätzung gegenüber dem Boden, auf dem unser Lagrein wächst, ausdrücken.

Er ist ein tiefgründiger, warmer Sand- und Schotterboden, der vom Eisack angeschwemmt wurde und für den angenehmen Charakter des Lagrein vom Pfannenstielhof verantwortlich ist.

Der Lagrein vom Boden wächst am Bozner Boden.

### **Jahrgang 2012**

Nach sehr trockenen Wintermonaten begann der Austrieb der Reben im warmen März sehr früh, das Wachstum der Vegetation wurde jedoch während der Blütezeit durch kühles Wetter eingebremst und der Vorsprung kompensiert. Der Sommer verlief ebenfalls wechselhaft.

Im Weinanbau war 2012 sicherlich kein einfaches Jahr, durch große Aufmerksamkeit konnten wir der Entstehung von Pilzkrankheiten jedoch vorbeugen.

Aufgrund der hohen Temperaturen im August schritt die Reifeentwicklung sehr gut voran. Trotz der etwas unstabilen Wetterlage in den letzten Septembertagen, die den Reifeverlauf etwas einbremsen, konnten wir in unseren optimalen Lagen gesunde Trauben mit ausgezeichneter physiologischer Reife ernten.

### **Verarbeitung**

Wir betreiben naturnahen, integrierten 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 im mittelgroßen Holzfass gelagert.

