

Lagrein Riserva Doc 2010



Eine kraftvolle Rotweinpersönlichkeit

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, aber auch reichhaltiger und kräftiger Lagrein, mit Feinheit und Eleganz, aber auch Struktur und Dichte.

Er ist körperreich, kraftvoll und geschmeidig zugleich.

Wir schätzen ihn, weil er die Bodeneigenschaften in sich vereint, wie die Ergebnisse beweisen.

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.

Die Trauben, aus denen wir den Lagrein Riserva keltern, wachsen auf einem tiefgründigen, warmen, gut durchlüfteten Schwemmboden des Eisacks, der für den angenehmen, samtig-weichen Charakter des Weines verantwortlich ist.

Jahrgang 2010

Es war ein Winter im klassischen Sinn mit kühlen Temperaturen und Niederschlägen, die teils in Form von Schnee fielen. Das Frühjahr startete mit wechselhaftem Wetter in die neue Vegetation, während der Sommer sehr warm und trocken war. Der August war von üppigen Niederschlägen charakterisiert, während der September schöne Herbsttage mit idealen Reife- und Erntebedingungen bescherte.

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. 12 Tage. Der Tresterhut wird schonend untergestoßen, somit kommt die Maische mit dem gärenden Most in Kontakt. Dadurch werden Extrakt- und Farbstoffe sowie Aromabestandteile extrahiert. Nach der Gärung wird der Jungwein in kleine Eichenholzfässer umgefüllt, in denen er 24 Monate ausgebaut wird und reift.