

Lagrein vom Boden Doc 2015

Alkohol: 13,5%vol

Gesamtsäure: 5 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. Er ist ein exzellenter Botschafter des Terroirs, 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.

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 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 wiminten („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.

