

## Lagrein Riserva Doc 2011

### 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 zu 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 2011

Nach einem relativ trockenen und teils milden Winter folgten warme Frühlingsmonate. Der Sommer startete kühl und etwas verregnet, danach folgte jedoch eine langandauernde Schönwetterperiode mit sehr warmen und trockenen Tagen auch während der Erntezeit. Dadurch waren die Trauben zwar etwas früher, dafür aber perfekt physiologisch reif.

### 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.

**Alkoholgehalt:** 13,5%vol

**Gesamtsäure:** 5,9 g/l

**Anbaugebiet:** Bozner Boden

**Erziehungssystem:** Pergel

