

Lagrein Riserva Doc 2012

Alkohol: 13,5%vol

Gesamtsäure: 5,8 g/l

Sorte: Lagrein

Anbauzone: Bozner Boden

Erziehungsform: Pergel

Eine kraftvolle Rotweinpersönlichkeit

Die Trauben, die für den Lagrein Riserva ausgewählt werden, entfalten im Wein ihr volles Aroma, ihre ganze Kraft und ihre Persönlichkeit.

Das Ergebnis ist ein ausdrucksstarker, fruchtiger und dichter Lagrein mit samtig-weichen Tanninen und ausgeprägtem Sortencharakter. Er ist intensiv und kraftvoll, aber auch geschmeidig und elegant.

Hannes und Margareth Pfeifer: „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.

Die Trauben, aus denen der Lagrein Riserva gekeltert wird, wachsen auf einem tiefgründigen, warmen, gut durchlüfteten, schotterigen Schwemmboden des Eisacks, der 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.“

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 instabilen Wetterlage in den letzten Septembertagen, die den Reifeverlauf etwas einbremste, konnten wir in unseren optimalen Lagen gesunde Trauben mit ausgezeichneter physiologischer Reife ernten.

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. 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.

