

Lagrein Riserva Doc 2013

Alkohol: 13,5%vol

Gesamtsäure: 5,3 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 2013

Das kühle und niederschlagsreiche Frühjahr bremste den Austrieb der Reben ein und der Blühbeginn sowie Vegetationsverlauf verspätete sich im Vergleich zu den vergangenen Jahren. Juli und August waren überdurchschnittlich warm und trocken. Das sonnige äußerst günstige Herbstwetter mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht hat die Reife optimal gefördert. Die Trauben waren kerngesund und kompakt, wir wimmten diese während der Schönwetterperiode Mitte Oktober. Wir freuen uns auf einen spannenden Jahrgang mit vielversprechenden, fruchtigen Weinen.

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.

