



Südtirol Lagrein Rosé DOC 2010

EISACKTALER KELLEREI

Leitach 50, 39043 Klausen · Südtirol/Italien

T +39 0472 847 553 – F +39 0472 847521

info@eisacktalerkellerei.it – www.eisacktalerkellerei.it

REBSORTE Lagrein

ANBAUFORM Pergel

DURCHSCHNITTSERTRAG 110 dz/ha

ALKOHOL 13,5% vol

SÄURE 6,2 g/l

ZUCKERFREIER EXTRAKT 21,7 g/l

RESTZUCKER 2,8 g/l

JÄHRLICHE DURCHSCHNITTSABFÜLLUNG 5.000 Flaschen

LAGERFÄHIGKEIT 2–3 Jahre

ANBAUGEBIET Gries–Bozen

HÖHENLAGEN 250 m

ERNTE Anfang Oktober; Handlese

CHARAKTERISTIK leichter frischer Roséwein

FARBE hellrubinrot

GERUCH angenehm, nach Kirschen und Marzipan

GESCHMACK frisch, lebhaft

SERVIERTEMPERATUR 12–14 °C

EMPFIHLT SICH ZU Fisch, Krustentieren,

vegetarischen Gerichten und als Aperitif

Die Lagreinrebe als alte einheimische Rebsorte eignet sich in hervorragender Weise zur Verarbeitung als Roséwein. Durch sofortiges Abpressen der Traubensmische, wie bei der Weißweingewinnung, erhält man aus der Rotweinsorte einen hellrubinfarbenen Roséwein, der zu den verschiedenartigsten Anlässen Freude bereiten kann.