

DRINKS.

Cantina Colterenzio Lagrein Riserva Sigis Mundus Südtirol DOC 2016 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408146
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Trentino-Südtirol
Abfüller	Cantina Colterenzio, Weinstraße 8, 39057 Giran / Eppan, Italia
Marke	Colterenzio
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	28 Monate
Degustationsnotiz	kräftiger Geschmack mit noch jugendlichen Tanninen, Veilchen, Brombeeren, Sauerkirschen sowie leichten Röstaromen, die an Kaffee und Schokolade erinnern.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Lagrein
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Käse, Kalb- und Rindfleisch, Rotes Fleisch

Beschreibung

Im zweisprachigen Südtirol liegt die Kellerei Schreckbichl, die auch als Cantina Colterenzio bekannt ist. Die 1960 gegründete Genossenschaft zählt 300 Weinbauern als ihre Mitglieder, die sich in Voll- oder Teilzeit den zugehörigen Weinbergen widmen. Die Lagen befinden sich zum Grossteil in der Nähe der Gemeinde Eppan an der Weinstrasse. Sie umspannen eine Fläche von insgesamt 300 ha und decken Höhen zwischen 230 und 650 m ü.M. ab. Von den 14 kultivierten Sorten zählen 35% zu den Rotweinsorten. Eine davon ist Lagrein. Die in Südtirol heimische Rebsorte entstand als natürliche Kreuzung und wäre in den 1970er Jahren beinahe von der Bildfläche verschwunden. Aktuell beträgt die Anbaufläche knapp unter 500 ha. Für den Lagrein Sigis Mundus DOC-Wein zieht man Trauben der Lage Gries bei Bozen heran. Hierbei handelt es sich um 50 Jahre alte Rebbestände auf regionaltypischer Perglerziehung, die von dem warmen Mikroklima im Talkessel und dem tiefgründigen Sand-/Geröllboden profitieren. Die frisch geernteten Beeren werden zunächst zur Traubenannahmestelle gefahren, wo sie aussortiert, vollständig entrappt und gequetscht werden. Die Fermentation der Maische findet bei schonender Umwälzung der Traubenschalen während zehn Tagen statt. Nachdem der Jungwein in Barriques umgefüllt wurde, erfolgt der biologische Säureabbau. Kellermeister Martin Lemayr kümmert sich um den 16-monatigen Ausbau in kleinen Holzfässern. Daraufhin folgen eine grobe Filtration und eine 12-monatige Flaschenreifung. Der bläulich-rot gefärbte Lagrein passt gut zu rotem Fleisch, Wild, Geflügel und Hartkäse. Das Alterungspotenzial beträgt acht bis zehn Jahre.