

# Kellerei Sankt Pauls Gen. Lagröll Lagrein Riserva Sankt Pauls Kellerei



<b>Art.-Nr.:</b>	621648
<b>Gebinde:</b>	1 x 1,50l Geschenkpack
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	Lagrein
<b>Restzucker:</b>	0.3 g/l
<b>Säure:</b>	4.7 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	16-18
<b>Trinkreife:</b>	7
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Eppan
<b>Anbauregion:</b>	Südtirol (Alto Adige)
<b>Ausbau:</b>	in kleinen Holzfässern
<b>EAN:</b>	8006884779799

## Preise

**Geschenkpack 68,00 € brutto**

Preis pro Liter: 45,33 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

### DER NACHTSCHWÄRMER

Lagröll ist ein rubinroter Einzelgänger, einer, der gerne sein eigenes Ding dreht. Einen wind- und wetterexponierten Hügel abseits des Paulsner Trubels nennt er seine Heimat.

Von hier aus blickt er gen Westen, hinunter auf seine Verwandten in der Stadt, speichert energisch die Nachmittags- und Abendsonne - und arbeitet auch dann noch weiter, wenn alle anderen schon lange ruhen. Ein Lagrein, der gerade wegen des Gerölls und Schotters tief und locker wächst, bei Tag und auch bei Nacht.

Facettenreicher Duft nach schwarzen Kirschen, Waldfrüchten und Almkräutern untermalt von Noten der Zartbitterschokolade und Lakritze. Am Gaumen rund und füllig mit saftiger Frucht und feiner süßlicher Gerbstoffstruktur.

- Terroir: Südostausrichtung, Ur-Schwemmböden mit unterschiedlichen Schotterschichten und hohem Kalkanteil. Tiefgründige Durchwurzelung mit guter Drainage auf 380-420 m Meereshöhe.
- Alter der Reben 30-36 Jahre
- Vinifikation: Langsame Maischegärung in offenen Holzbottichen und anschließende Reife in Tonneaux und Barrique für 15 Monate.

- Speiseempfehlung: Zu kräftigen Wildgerichten, Schmorbraten oder After Dinner zur Zigarre oder Zartbitterschokolade.

