



Lagrein Riserva Porphy 2019

CHF 75.00 | 10 cl = CHF 10.00

Sattes, undurchdringliches Rubinrot mit violetten Reflexen. Diese Lagreinselektion kann als facettenreich und äusserst intensiv in der Nase beschrieben werden, welche durch einen Hauch von Lakritz, Kaffeebohnen, Vanilleschote, Gewürznelken und Schwarztee sowohl würzig als auch saftig fruchtig ist, mit nach Sauerkirsche und Heidelbeeren erinnernden Aromen. Harmonisch im Geschmack mit sehr kompakten und konzentrierten, vielschichtigen Aromen, die nicht nur von einer saftigen Frucht, sondern auch einer pfeffrigen Würze sowie einem leicht süsslichen Bitterschokoladenton abgerundet und von fein geschliffenen Tanninen gekennzeichnet sind.

Produzent	Terlan
Land	Italien
Region	Südtirol
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2019
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Lagrein
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	316757
Passt zu	Kalbfleisch, Schweizer Küche, Rind, Schmorgerichten, Gemüse, Wild



Vinifikation

Maischevergärung imahltank. Biologischer Säureabbau und Reife für 18 Monate im Barrique.

Terroir

Quarzporphyr ist das Grundgestein vulkanischen Ursprungs. Die kargen, sandig-lehmigen Böden ergeben natürlich begrenzte Erträge.

Geschichte

Zeit zu haben, sich Zeit zu nehmen und den Dingen Zeit zu geben, ist heute der grösste Luxus. In Terlan leistet man sich diesen Luxus. Jeder Wein bekommt die Zeit, die er braucht, um zu absoluter Vollendung zu reifen.

