



## Lagrein Riserva Porphy 2019

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 im Stahltank. 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.

