



Lagrein Tradition 2024

Rouge grenat foncé. Le bouquet est dominé par un arôme fruité intense de canneberges séchées et de griottes enrichi d'un parfum de lilas et d'une odeur de feuille de laurier cuite. Des notes de chocolat. Juteux et harmonieux en bouche, avec une texture fine et des tanins en filigrane, le Lagrein se déploie avec une superbe ampleur et se présente très velouté et riche en bouche.

Producteur	Terlan
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Südtirol
Appellation	DOC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	14° - 16°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Lagrein
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321969
Accord mets et vins	Fromage, Fromage affiné, Bœuf, Plats mijotés



Vinification

Vendange et sélection des raisins à la main. Egrappage des raisins puis fermentation lente du moût à température contrôlée et macération douce en cuve inox : fermentation malolactique et maturation pendant environ 9 mois en grands fûts de bois.

Terroir

Les hauts sommets des Alpes protègent le Tyrol du Sud des rudes courants atlantiques du nord, tandis que le sud du pays est marqué par les influences méditerranéennes. En raison des vents descendants frais des hautes montagnes, le microclimat de Terlan est remarquable avec de grandes différences de température entre le jour et la nuit.

Histoire





Parfois, il faut emprunter de nouvelles voies pour préserver la tradition. Pour cela, il faut du courage et de la cohésion. Les deux ne manquaient certainement pas à Terlan lorsque la cave coopérative de Terlan a été fondée en 1893. Ce qui était à l'époque une énorme innovation a fait ses preuves jusqu'à aujourd'hui. Le vin de Terlan a rendu ce petit village célèbre dans le monde entier, du moins auprès des amateurs de vin.

