1735
WALDTHALER
WEINGUT ▫ TENUTA

LAGREIN RAUT ® 2019

Rebsorte: 100 % Lagrein

Bezeichnung: Südtirol DOC

Beschreibung: **Ein unverwechselbarer und prägnanter Lagrein.**
Der Lagrein RAUT 2019 verkörpert den einzigartigen Charakter des Lagreins aus Auer: nicht laut, aber eindrucksvoll präsent. In der Nase dominieren Brombeere und eine feine Streichholznote, begleitet von subtilen Anklängen dunkler Schokolade. Die Struktur am Gaumen wird von einem elegant-rustikalen Tannin getragen, das sich harmonisch mit der prägnanten, lebendigen Säure verbindet und dem Wein eine straffe, gleichzeitig vielschichtige Persönlichkeit verleiht.

Vinifikation: Alkoholische Gärung sowie biologischer Säureabbau im Stahltank. Für den Ausbau der RAUT-Linie wird, ohne den Trester abzupressen, ausschließlich das Herzstück verwendet, um besonders schonend seidige und elegante Tannine zu extrahieren. Reifung über 24 Monate zur Hälfte in Barrique und zur Hälfte im Tonneau zu 500 Litern (100 % neues Holz). Außergewöhnlich lange 48-monatige Flaschenreife, die dem Wein zusätzliche Komplexität und Harmonie verleiht.

Anbaugebiet: 250–270 m, Auer

Boden: Sandig-lehmiger Porphyr

Ertrag: 3.500 kg/ha

Speisenbegleitung: Idealer Begleiter, hervorragend harmonierend mit Tafelspitz mit Kartoffeln und Meerrettich, klassischen Wildgerichten sowie kräftigen Schmorgerichten. Ein Wein, der intensive Aromen mühelos trägt und veredelt.

Alkoholgehalt:	13,0 % vol.
Säure:	5,5 g/l
Restzucker:	0,3 g/l
Serviertemperatur:	16–18 °C
Reifepotenzial:	2026-2035

Bachgasse | Via del Rio 2-4, I-39040 Auer | Ora
www.waldthaler.it | info@waldthaler.it | +39 0471 802322