

Lagrein Riserva Vigna „Castel Ringberg“ 2021

Südtirol DOC



Das von der Habsburgerdynastie 1620 errichtete Renaissance-Schlösschen der Vigna „Castel Ringberg“ thront über dem Kalterer See und ist umgeben von den Weinhängen der Einzellage. Eine „Vigna“ ist eine zusätzliche Herkunftsbezeichnung, der Begriff steht für einen präzise abgegrenzten und kartografisch festgehaltenen Rebberg. Die abwechselnd mäßig und steil abfallenden Weinberge der Vigna „Castel Ringberg“ befinden sich an einer einmaligen Schnittstelle dreier verschiedener Böden: Im Westen begleitet das Dolomit-

Gestein des Mendel-Bergrückens die Weinberge, die Steilhänge bestehen aus 30.000 Jahre altem Schotter des eiszeitlichen Flusses Etsch. Im südlichen und zentralen Teil bestehen die größeren Flächen aus lockerem Kalksteinschutt, welcher die Rebwurzeln gut durchlüftet. Zusätzlich ermöglicht die Milde des Kalterer Sees, gepaart mit starkem Nachmittags-Südwind eine schonende, naturnahe Bearbeitung bei bewusst klein gehaltener Produktion. Das Mikroklima und die geologischen Gegebenheiten bieten auf einer idealen Meereshöhe von 330 bis 400 Metern ü.d.M. optimale Bedingungen für Weine unvergleichlichen Charakters.

„Der Lagrein Riserva Vigna „Castel Ringberg“ lädt mit einem kräftigen Granatrot und mit einem fruchtig-frischen, vielschichtigen Bukett ein: Aromen von roten Beeren mit Preiselbeeren, Johannisbeeren und Kirschen verbinden sich mit zarten Tabaknoten und etwas Schokolade. Samtig-weiche Gerbstoffe, eine frische, würzige Fülle und Struktur, jugendliche Eleganz und viel Charme sowie eine anregende, mineralisch geprägte Länge überzeugen im Gaumen.“

Elisabeth

VERLAUF DES JAHRGANGS 2021

Wir freuen uns über einen Jahrgang von hervorragender Qualität, insbesondere für unsere Weißweine! Ein trockener und kühler Frühling führte zu einer späten Blüte der Reben, gefolgt von einem warmen und trockenen Juni. Nach einem unbeständigen Hochsommer kam es Mitte August zu einem überraschenden Wetterumschwung, der bis Ende September Traumwetter brachte und allerbeste Bedingungen für eine optimale Reifung der Trauben schaffte. Die Ernte begann Mitte September, etwa 10 Tage später als im letzten Jahr. Blauer Himmel und viel Sonnenschein sowie hochsommerliche Tagestemperaturen und herbstlich kühle Nächte ermöglichten es den Trauben, ideale Zuckerwerte zu erreichen und gleichzeitig einen sehr guten Säuregehalt zu behalten. Dementsprechend weisen die Weine des Jahrgangs 2021 eine ausgesprochen hohe Qualität auf.

VINIFIKATION

Maischegärung von ca. 10 Tagen mit anschließendem Säureabbau. Reifung für 20 Monate in französischen Barriques. Anschließend Füllung und lange Lagerung auf der Flasche. Ein hochmoderner Gärkeller ermöglicht seit 2015 eine höchst schonende Verarbeitung der Trauben mit Ganzbeerenverarbeitung und auch der Verarbeitung ganzer Trauben unter Nutzung der Schwerkraft. Die sensible Abbeermaschine und die sanfte Beförderung der Trauben mittels eines „cuvons“, einem Behälter auf Schienen, erweisen sich äußerst schonend für die Trauben und bewahren deren hohe Qualität. Der State of the Art Bau ist in dieser Konzeption sicherlich einzigartig in Südtirol und gehört wohl zu den modernsten Gärkellern Italiens, zur Produktion großer Rotweine d'excellence.



Rebsorte: 100% Lagrein

Alkohol: 14,00% Vol

Bezeichnung: Südtirol DOC

Restzucker: 4,6 g/L

Gesamtsäure: 5,2 g/L

Lagerfähigkeit: 15-18 Jahre

Flaschengröße: 0,75 / 1,5 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen und selektioniert