



Produktinformation

Lagrein Riserva "Sanct Valentin" 2019 DOC - St. Michael

Art-Nr.: 2002 / Marke: [Kellerei St. Michael - Umfahrungsstrasse 17 - IT-39057 Eppan](#)



38,90EUR / Flasche

Grundpreis: 51,87EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

Staffelpreise

Ab 6	37,50EUR - Sie sparen 1,40EUR,
Flaschen	Grundpreis: 50,00EUR / 1L

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Jahrgang: 2019

Traube: Lagrein

Die Rebsorte Lagrein findet in den Weinbergen rund um Bozen die besten Voraussetzungen für absolute Spitzenqualität. Die Trauben für den Lagrein Sanct Valentin wachsen auf einem exponierten Süd-Ost-Hang des Wanger-Hofs in Leitach, am Eingang zum Eisacktal. Der Lagrein Sanct Valentin reift zwölf Monate im kleinen Eichenholzfass, danach nochmals für weitere sechs Monate im großen Holzfass. Wichtig für diesen kernigen dichten Rotwein ist eine mehrjährige Flaschenlagerung. Er entwickelt im Gaumen eine immense Kraft mit schön eingebundener Säure. Ein rustikaler Bergwein mit hervorragendem Alterungspotential.

Rebalter: 10 bis 20 Jahre

Anbaugebiet



Produktinformation

Lage: Wangger Hof in Leflach in der Nähe von Bozen (260-300m)

Exposition: Südost

Böden: Moränenschutt- und sandige Schwemmböden

Erziehungsform: 50% Pergel, 50% Gujot

Lese

Mitte Oktober; Lese und Traubenselektion von Hand.

Ausbau

Vergärung im Stahltank. Anschließend biologischer Säureabbau und Ausbau im Barrique-Tonneau. Nach einem knappen Jahr Assemblage. Danach reift der Wein für weitere sechs Monate im großen Holzfass.

Trinktemperatur: 16 bis 18 Grad

Genussempfehlung

Der Lagrein Sanct Valentin begleitet bestens intensive Fleischgerichte wie beispielsweise Ochsenlende, aber auch alle Arten von Wildgerichten, sowie gereifte Käsesorten.

Alkohol: 14% Vol.

Inhalt: 0,75lt.

Anbaugebiet: Italien

Region: Südtirol

Allergienhinweis: Enthält Sulfite
