



## SÜDTIROLER LAGREIN GRANAT DOC

Der „Granat“ entsteht in zwei verschiedenen Lagen, die eine bringt Kraft und Struktur, die andere hingegen Feinheit und Komplexität. Zusammen verschmelzen sie zu einem harmonischen Wein.

„Unsere Weine dürfen zwar ihre Ecken und Kanten haben, aber beim Lagrein ist immer Feingefühl notwendig, um seine markante Art in Zaum zu halten und die uns so wichtige Eleganz in den Vordergrund zu stellen.“  
Florian Gojer

### LAGE

Auer: steiniger Schwemmboden der Etsch mit hohem Porphyrateil, Guyoterziehung.

Bozen: Schwemmboden des Eisacks auf Porphyruntergrund.

### VINIFIZIERUNG

Handlese und schonende Verarbeitung. Kontrollierte Gärung im großen Eichenholzfass mit leichter Toastung. Säureabbau und weiterer Ausbau im großen Holzfass.

### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Dunkles Purpurrot. Duftet nach Brombeeren und Schokolade und hat würzige Noten. Fleischige Fülle und kräftig-warmes Tannin. Gute Struktur und angenehme Säure.

**HERVORRAGENDER BEGLEITER** bei geschmorten Fleischgerichten und Wild

