

Лагрейн Резерва Кастел Рингберг DOC 2010

Наименование: Alto Adige DOC

Сорт: 100% Лагрейн

Произход: Сингъл Винярд лозе от Кастел Рингберг с изглед към живописното езеро на Калдаро, разположено на височина 1150 метра над морското равнище. Лозята са засадени на хълм с южно изложение. Почвите са с междуледников произход, състоящ се от варовикова глина.

Винопроизводство: Ферментация за около 10 дни, последвана от малолактична ферментация в съдове от неръждаема стомана. Виното отлежава 20 месеца в барици от френски дъб, всички нови. След това виното отлежава няколко месеца в бутилката преди да бъде пуснато на пазара.

Характеристики: Дълбок, тъмен, гранатово-червен цвят характеризира този Лагрейн Резерва Кастел Рингберг. Сложни, пикантно-плодови аромати в носа: червени плодове и сливи, сушени смокини, нотки на шоколад и леко опушено. На небцето, виното разкрива месести танини и силна структура, комбинирани с копринено мека пълнота, изтънчен аромат, със страхотна сочност и дълъг послевкус.

Предложения за сервиране: Температура за сервиране 16-18°C. Комбинирайте с еленово месо, дивеч, червени меса и сирена.