



**ROTTENSTEINER**

## LAGREIN ROSÉ

SÜDTIROL DOC



JAHRGANG: 2023  
SORTE: Lagrein (100%)  
ERZIEHUNGSSYSTEM: Pergel  
BODEN: Anschwemmböden, hauptsächlich  
Porphyry  
ERTRAG: 9.000 l/ha  
AUSBAU: Edelstahl  
FLASCHENANZAHL: 12.000  
LAGERFÄHIGKEIT: jung trinken  
SERVIERTEMPERATUR: 10–12 °C

ANALYTISCHE WERTE  
SÄURE: 5,3 g/l  
RESTZUCKER: 2,0 g/l  
ALKOHOL: 13,7% vol

### GESCHICHTE

Eigentlich ist der Rosé die ursprüngliche Form des Lagreins. Die Trauben wurden gequetscht und über einem Korb, der sogenannten Kretz abgezogen. In den 80er Jahren erlitt er einen beachtlichen Rückgang, erlebt heute aber eine großartige Renaissance.

### HERKUNFT

Unser Rosé stammt aus Gries, der klassischen Lagrein-Zone. Eine hohe Traubenqualität und eine rigorose Kontrolle des gesamten Verarbeitungsablaufs rufen einen Wein ins Leben, der mit seinen fruchtigen Noten nach Kirsche und Erdbeere den Vergleich mit den großen Rosé-Weinen dieser Welt nicht zu scheuen braucht.

### AUSBAU

Der Lagrein Rosé wird durch Abpressen der Lagrein-Traube gewonnen. Diese ist so farbtintensiv, dass schon die Verletzung der Schalen beim Pressen ausreicht, dem Most sein charakteristisches helles Rubinrot zu verleihen.

### BESCHREIBUNG

Der Rosé in seiner fruchtig-frischen Art ist eigentlich ein typischer Sommerwein, besonders wenn er gekühlt getrunken wird. Durch die Kraft des Lagreins entpuppt sich unser Rosé immer mehr als Ganzjahres-Rosé. Er passt vorzüglich zu herzhaften Vorspeisen, geräuchertem Fisch und weißem Fleisch und vor allem auch zum Grillen.