

LAGREIN KRETZER ROSÉ NORA

Name

Traubensorte Bezeichnung Qualitätslinie

Mitterberg IGT

Klassik Rosé

Lagrein

Nora

Herkunftsgebiet

Südtirol - Bozen

Anbauweise

Pergel

Wimmen Schone

Schonende Handlese

Vinifizierung

Gärung und Ausbau im Stahlfass

Weinbeschreibung und Informationen

Der Lagrein Kretzer Rosè, ein autochtoner Wein, erhält seinen Namen durch den geflochtenen Korb "Kretze" oder "Krätze". Diesen nutzten die Bauern zur Trennung des Mostes von den Traubenschalen. Die Vinifizierung erfolgt durch die Abpressung und Vergärung des Mostanteils, der abschließend im Stahlfass reift. Das Ergebnis ist ein hellrubinroter Wein, welcher der Nase einen fruchtigen Duft verleiht. Am Gaumen entfaltet er ein anregendes Säurespiel von Aromen nach Kirschen und roten Beeren. Im Jahr 2019 gewann unser Rosè den Lagrein Tasting Award als bester Lagrein Rosè Südtirols, 2021 wurde er mit 5A als excellenter Wein ausgezeichnet.

Speiseempfehlungen

Der Lagrein Kretzer Rosè eignet sich als Aperitif mit einer Brotzeit, als Begleitung für vegetarische Speisen oder anderen Südtiroler Gerichten, wie Knödel oder Schlutzkrapfen. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 12°.

