

Lagrein “Villa Schmid”

Wein

Name	Lagrein Villa Schmid
Bezeichnung	Lagrein
Qualitätslinie	Villa Schmid
Rebsorten	100% Lagrein
Herkunftsgebiet	Gries - Bozen
Anbauweise	Pergel
Lese	Schonende Handlese
Vinifizierung	Gärung und Ausbau im Stahlfass, teilweiser Ausbau in Barrique

Weinbeschreibung und Informationen

Der **Lagrein** gehört zu den wichtigsten autochthonen Rebsorten Südtirols und ist seit jeher eng mit Bozen und insbesondere mit Gries verbunden. In unserem Weingut interpretieren wir ihn in verschiedenen Stilrichtungen: vom frischen Lagrein Rosé bis zum kraftvollen Lagrein Riserva. Für unseren **Lagrein VILLA SCHMID** werden die Trauben sorgfältig von Hand gelesen und im Edelstahltank vergoren. Anschließend wird der Wein im Holzfass ausgebaut, davon reifen **25 % in Barriques aus amerikanischer Eiche**. Im Glas zeigt er sich in kräftigem Granatrot mit violetten Reflexen. In der Nase entfalten sich vielschichtige Aromen von Veilchen, dunklen Beeren und feiner Würze, begleitet von Nuancen von Zimt und Vanille. Am Gaumen ist er fruchtbetont und strukturiert, mit Noten von Wald- und Heidelbeeren und einer dezent eingebundenen Holznote. **Ein charaktvoller Lagrein, der Kraft, Frucht und Eleganz miteinander verbindet.**

Speiseempfehlungen

Unser **Lagrein VILLA SCHMID** ist ein idealer Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten und harmoniert besonders gut mit Rind, Lamm und Wild sowie mit gereiftem Käse. **Ideale Serviertemperatur: 18 °C.**

