

E G G E R  
R A M E R  
— S Ü D  
T I R O L



**Der mediterrane, elegante Kraftprotz  
aus der Lage Kristan in Bozen-Gries.**

---

**KRISTAN/LAGREIN GRIES** DOC  
MEDITERRAN

---

**C H A R A K T E R**

Rubin- bis dunkelgranatroten Farbe, duftet nach Veilchen und Brombeeren, ist voll und samtig im Geschmack, mit leicht herben Nuancen. Voller, ziemlich milder Geschmack mit erdigem Nachhall und spürbarem Gerbstoff.

**T R A U B E N S O R T E**

Autochthone Südtiroler Rebsorte Lagrein

**A N B A U G E B I E T**

Ausgesuchte Lage in Bozen – Zone Gries. Weingarten Kristan, 250 m ü.d.M. warme sandige Schwemmböden.

**V I N I F I K A T I O N**

Maischegärung bei kontrollierter Temperatur. Säureabbau im Edelstahltank. 85% Reifung während 10 Monaten im großen Eichenholzfass, 15% Reifung während 10 Monaten im Barriquefass 225 lt.

**W E I N L E S E**

Ende September

**A L T E R D E R R E B S T Ö C K E**

5–40 Jahre

**S P E I S E E M P F E H L U N G**

Wird am besten zu Wild, zu Braten, dunklem Fleisch und Hartkäse genossen.