

E G G E R
R A M E R
— S Ü D
T I R O L



**Dunkel, duftig, erdig – der klassische
,Local Hero‘ aus Bozen-Gries.**

LAGREIN GRIES DOC
M E D I T E R R A N

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 Lagen in Bozen – Zone Gries. 250m 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, Reifung während 4 Monaten im großen Tank.

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

6–15 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.

WWW.EGGER-RAMER.COM