

KELLEREI TERLAN
Lagrein Riserva DOC
Porphyr Südtirol (*)



Jahrgang: 2021
Inhalt: 150 cl
Produzent: **Kellerei Terlan**
Traubensorten: Lagrein
Alkoholgehalt: 14.00% Vol.
Ausschenktemperatur: 16-18°

Restzuckergehalt: 1.4 g/l
Säuregehalt: 5.0 g/l

Die Trauben stammen aus Lagen zwischen 250-270 M.ü.M. von sandig-lehmigen Böden, welche vom Quarzporphyr geprägt sind. Ausgebaut wurde der Wein für rund 18 Monate in Barriques (ein Drittel neu). Im Bouquet zeigen sich Aromen von dunklen Beeren, Holder, schwarzen Kirschen und Damassine Pflaumen, unterlegt mit würzigen Noten von Lakritz, Mokka und Nougat. Am Gaumen vielschichtig, kompakt und konzentriert, wiederum saftige dunkle Frucht zeigend, mit dezentem Edelbitterschokoladen Touch im Finale.

Empfehlung

Hervorragender Begleiter zu in Lagrein geschmorten Kalbs-Bäckchen mit Sellerie Püree oder zu gebratenem Lamm-Rack mit Portwein Jus und Polenta. Wunderbar aber auch zu Wildgerichten wie etwa Hirschrücken mit Nusskruste, Rotkraut und Spätzle oder auch zu einem schlotzigen Pilz-Risotto.