



## Nals Margreid, Lagrein SAND, DOC Alto Adige, 2022, Südtirol

Italien - Südtirol

Jahrgang 2022 - 0,75 Liter - Vol 13,5%

Enthält Sulfite

€ 19,93 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 14,95**

**Artikel:** 2022 Lagrein SAND Alto Adige DOC Nals Margreid

**Land:** Italien

**Anbaugebiet:** Alto Adige / Südtirol

**Kategorie:** Rotwein, trocken

**Klassifizierung:** DOC

**Erzeuger:** Nals Margreid

**Rebsorte:** 100% Lagrein

**Alkohol:** 13,5%

**Restzucker:** 0,9 g/l

**Säure:** 5,1 g/l

**Farbe:** Dunkles Rot

**Aroma:** Frische Walnüsse und Kräuter, Johannisbeere und Veilchen, Gewürze.

**Geschmack:** Einladend samtig und süffig.

**Trinktemperatur:** 16 - 18 °C

**Serviervorschläge:** Zu Lammgerichten aus dem Ofen mit Kartoffeln, geschmorter Rehkeule oder Schlutzkrapfen mit brauner Butter und Speck.

**Gebiet:** Die Reben für den SAND Lagrein gedeihen in Gries bei Bozen. Die sandigen Flussschwemmböden im geschlossenen wärmespeichernden Bozner Talkessel, sind von Porphyrt geprägt.

**Klima:** Das mediterrane Klima ist geprägt von viel Wärme aus dem Süden und sehr heißen Sommern.

**Ausbau:** Die Trauben werden von Hand gelesen. Die Gärung erfolgt im Stahltank. Die nachgärende Maischemazeration dauert 18 bis 20 Tage. Der Ausbau erfolgt im großen Holzfass und zum Teil in kleinen Eichenfässern für einen Zeitraum von 10 Monaten.

### Produktdetails

#### Zutaten/Allergene

**Allergene:** Sulfite

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Italien

**Unternehmen:** Nals Margreid

**Anschrift:** Via Heiligenberg 2, 39010 Nalles, Italien

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 21.03.2024