



# GILFENSTEIN

## LAGREIN

Die Rebstöcke werden nach dem Guyot- System auf einer Meereshöhe von 300 Metern auf Schwemmböden angebaut. Sobald den idealen Reifegrad erreicht wird, werden die abgebeerten Trauben intakt der Mazeration unterzogen und werden in Stahlbehältern für ungefähr 15 Tage bei einer Temperatur von 24°C vergären lassen. Vor der Abfüllung wird der Wein für 6 Monate ausgebaut. Der Wein präsentiert sich dunkel, dicht und leicht violett. Das komplexe Bukett ist geprägt von feinen Aromen, wie Lakritze, Nelken und Vanilleschoten. Schwarzer Tee, Blaubeeren und runde Gerbstoffe verleihen diesem Lagrein Persistenz und einem großen Lagerpotential.

Serviertemperatur: 16 °C

Alkoholgehalt: 13%