

Naam	Lagrein Alto Adige
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Kurtatsch
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, fijne mineraliteit, soepele tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Alto Adige
Druivensoorten	100% lagrein
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	Het domein is gevestigd in Kurtatsch, langs de wijnstraat van Zuid-Tirol in Alto-Adige. Cantina Kurtatsch cultiveert ongeveer 200 hectare wijngaarden. De wijngaarden liggen op adembenemend steile hellingen van 220 tot 900 meter boven zeeniveau, zo'n groot hoogteverschil binnen één gemeente is uniek in Europa. Sinds 2014 staat het team onder leiding van Andreas Kofler, die het wijnhuis heeft begeleid naar een duurzaam beheer. De landbouwfilosofie wordt gevormd door de term "terroir", de geografische, klimatologische en geologische kenmerken van een wijngaard. De coöperatie streeft naar duurzaamheid op alle gebieden, van het werk in de wijngaard tot en met het eindproduct. De nauwkeurige vinificatie en de afzonderlijke wijngaardlocaties zorgen voor onderscheidende en onmiskenbare wijnen die hun plaats van herkomst echt weerspiegelen. Het resultaat: frisse, minerale witte wijnen van hooggelegen locaties en lang houdbare rode wijnen van warme locaties. De 34 wijnen worden gevinifieerd in twee lijnen. De Selection line als eerste selectie van de Kurtatsch wijngaarden en de Terroir line als toplijn van Kurtatsch. De wijnen dragen voornamelijk de namen van de beste locaties in Kurtatsch. Bovendien hebben ze met Flein nog een alcoholvrij druivensap van hoge kwaliteit: 0% alcohol, natuurlijk en zonder kunstmatige toevoegingen. De Lagrein heeft een dieprode kleur. In de neus tonen van rode bessen, bosbessen, kersen, kruiden en laurier. Sappige en elegante smaak van rood en zwart fruit, witte peper, tabak en karamel. Heerlijke lange en levendige afdrank.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, stoof- en suddergerechten, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, Aziatisch (met pikante smaak)
Oorsprong	Lage hellingen, leemachtige, zandige kiezelbodem.
Opbrengst	70 hl/hectare
Vinificatie	Temperatuurgecontroleerde gisting van de most in roestvrij staal; malolactische gisting en rijping in grote houten vaten.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	Rijping in grote houten en betonnen vaten.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,2 g/l - restsuikers: 2 g/l

