



Helene

SÜDTIROL LAGREIN DOC

Die Lagrein-Rebe spiegelt in besonderer Weise den Boden und die klimatischen Bedingungen des jeweiligen Standortes in Geruch und Geschmack wider.

Die Trauben dieses Weins stammen aus einem Weinberg am südlichen Rand des Eisacktals. Die strömenden Regenfälle von 1957 brachten schlammige Moränen und Gebirgsschotter aus den umliegenden Bergen ins Tal. Diese Bodenstruktur erwärmt sich tagsüber und speichert diese Wärme. Aus dem Eisacktal weht ständig ein frischer Luftstrom durch die Rebreihen. Das Zusammenspiel dieser natürlichen Einflüsse prägt das Terroir dieses Weinbergs.

Die kleine Beerengröße der Lagrein-Traube verleiht dem Wein eine unverwechselbare und intensive Farbe. Die Tanninstruktur ist von mittlerer Intensität und samtigem Stil. Die Reifezeit in großen französischen Eichenfässern beträgt neun Monate.

Helene Ramoser war schon immer begeistert von der tief dunklen Farbe und dem würzigen Charakter des Lagreins. „Helene“ war eine charakterstarke Frau, so wie es auch dieser Wein ist.

Die Weinberge:

Anbaugebiet: klassisches Gebiet von St. Magdalena, 300 m.s.l.

Anbaumethode: Pergel

Boden: lehmhaltiger Moränenschutt, Flussschotter, Sandeinschlüsse bis hin zu Verwitterungen des Quarzporphyrs

Rebsorte: Lagrein 100%

Ertrag: 75 hl/ha

Die Vinifizierung:

Weinbereitung: alkoholische Gärung und Mazeration bei kontrollierter Temperatur in französischen Eichenfässern für 10-14 Tage

Ausbau: malolaktische Gärung und Reifung in großen französischen Eichenfässern