



**SCHMID
OBERRAUTNER**

Weingut | Tenuta | Winery



LAGREIN KRETZER

Wein

| | |
|------------------------|--------------------------------|
| Name | Lagrein Kretzer Rosé |
| Jahrgang | 2019 |
| Bezeichnung | Südtiroler DOC |
| Qualitätslinie | Klassik |
| Rebsorten | 100% Lagrein |
| Herkunftsgebiet | Südtirol - Bozen |
| Anbauweise | Pergel |
| Wimmen | Schonende Handlese |
| Vinifizierung | Gärung und Ausbau im Stahlfass |

Weinbeschreibung und Informationen

Der Lagrein Kretzer Rosé, ein autochtoner Wein, erhält seinen Namen durch den geflochtenen Korb „Kretze“ oder „Krätze“. Diesen nutzten die Bauern zur Trennung des Mostes von den Traubenschalen. Die Vinifizierung erfolgt durch die Abpressung und Vergärung des Mostanteils, der abschließend im Stahlfass reift. Das Ergebnis ist ein hellrubinroter Wein, welcher der Nase einen fruchtigen Duft verleiht. Am Gaumen entfaltet er ein anregendes Säurespiel von Aromen nach Kirschen und roten Beeren. Im Jahr 2019 gewann unser Rosé den **Lagrein Tasting Award** als bester **Lagrein Rosé Südtirols**.

Speiseempfehlungen

Der Lagrein Kretzer Rosé eignet sich als Aperitif mit einer Brotzeit, als Begleitung für vegetarische Speisen oder anderen Südtiroler Gerichten, wie Knödel oder Schlutzkrapfen. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 12°.

Analytische Daten

| | |
|----------------------|----------|
| Alkoholgehalt | 14 % Vol |
| Restzucker | 3,7 g/l |
| Gesamtsäure | 5,8 g/l |