



**SCHMID
OBERRAUTNER**

Weingut | Tenuta | Winery

LAGREIN VILLA SCHMID



Wein

Name	Lagrein Villa Schmid
Jahrgang	2018
Bezeichnung	Südtiroler DOC
Qualitätslinie	Villa Schmid
Rebsorten	100% Lagrein
Herkunftsgebiet	Südtirol - Bozen
Anbauweise	Pergel
Wimmen	Schonende Handlese
Vinifizierung	Gärung im Stahlfass, Ausbau im großem Holzfass und Barrique

Weinbeschreibung und Informationen

Die autochtone Rebsorte Lagrein verarbeiten wir in unserer Kellerei in vier verschiedenen Linien, vom Rosé Kretzer bis zum Lagrein Riserva. Mit dem Begriff „Villa Schmid“ kennzeichnen wir jene Trauben, die nach einer schonenden Handlese im Stahlfass vergären, im Holzfass ausgebaut werden und dann zu 25% im amerikanischen Barriquefass reifen. Der Lagrein Villa Schmid besticht durch eine granatrote Farbe mit violetten Reflexen. Er präsentiert sich in der Nase mit einem vielschichtigen Duft nach Veilchen, Zimt und Vanille. Am Gaumen überzeugt er durch einen fruchtigen Geschmack mit Aromen nach Wald- und Blaubeeren und einer dezenten Holznote.

Speisenempfehlung

Unser Lagrein Villa Schmid bereichert jedes Fleischgericht und dank des robusten Geschmacks ist er auch zu Wildfleisch sehr zu empfehlen. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 18°.

Analytische Daten

Alkoholgehalt	13,5% Vol.
Restzucker	3,6 g/l
Gesamtsäure	4,4 g/l