

Feuer und flamme 2025

Lagrein

Genuss-Empfehlung:

- Serviertemperatur: 16 – 18 °C.
- Speisenbegleitung: Ein exzellenter Begleiter zu kräftigem roten Fleisch, Wildgerichten und herzhaften Braten. Er harmoniert zudem hervorragend mit gereiftem Käse.



Charakteristik: Ein kraftvoller und charakterstarker Rotwein, der die Intensität der Rebsorte Lagrein verkörpert. „Feuer und Flamme“ besticht durch seine tiefdunkle Farbe und ein komplexes Zusammenspiel aus reifer Frucht und würzigen Holznoten. Ein Wein mit Struktur und langem Atem, der durch die Teilreife in Barrique und Tonneau seine harmonische Vollendung findet.

Terroir & Ertrag: St. Josef am See (250–350 m ü.M.) | Lehmige Schwemm- und Moränenböden mit Sand und Kies | 75–80 q/ha | Guyot.

Vinifikation: Handlese | Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank mit 8–12 Tagen Maischestandzeit auf den Schalen und regelmäßigem Umpumpen | 6 Monate Ausbau teils im Edelstahltank, teils in gebrauchten Barriques/Tonneaux).

Sensorik: Intensives Rubinrot mit Violett-Reflexen. Typischer Duft nach Brombeere, Pflaume und reifer Kirsche, untermalt von Kakao und Veilchen. Vollmundig und strukturiert mit kräftigen, reifen Tanninen und markant-würzigem Abgang.