

Vinum Nobile

Lagrein

Qualitätswein trocken

Ein dichter, dunkler und tanninreicher Wein mit Aromen von Waldbeere, Kirsche und Bitterschokolade.



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Lagrein
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	13,5 % Vol.
Restzucker:	5,0 g/l
Säure:	5,3 g/l
Trinktemperatur:	16 - 20 °C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Bei unserer Weinlinie Vinum Nobile ist der Name das Qualitätsversprechen. Vinum Nobile steht für vornehme und edle Weine, die sich als harmonische und hochwertige Speisebegleiter profilieren. Sie sind bei Feinschmeckern beliebt und in der Gastronomie zu Hause. Sie präsentieren sich stolz, charaktervoll und ausdrucksstark mit trockenem Geschmacksprofil.

Der Vinum Nobile Lagrein ist eine Seltenheit in Baden. Er fühlt sich auf Granitboden und im heißen Gewann „Höll“ bei uns heimisch und wohl. Er ist ein mediterraner, kräftiger und etwas rustikaler Typ mit starkem Charakter. Mit seiner außergewöhnlich dunklen schwarzvioletten Farbe ist er im Glas unverkennbar, zeigt sich fruchtig und auch ein wenig Gerbstoff-rauh, jedoch gleichzeitig sanft und mit einem warmen, weichen Kern.

Weinbeschreibung

Im Glas strahlt er in Schwarzrot mit violetten Ausläufen; im Duft zeigen sich reife Pflaumen, Kirsche und Holunder mit feinwürzigen Anklängen von Tabak, Leder und Wachholder; am Gaumen ein reizvolles Miteinander von beerigen Fruchtnoten und ausgewogenem Gerbstoff sowie zarter Säurestruktur; fein-würziger Nachhall. Beim Deutschen Rotweinpreis 2022 wurde dieser Wein in der Kategorie "Entdeckungen" mit dem 1. Platz ausgezeichnet.

Speiseempfehlung

Mediterrane Küche, kräftige Fleischgerichte, Wild, Pasta, Käse



Rebsorte

Lagrein ist eine Rotweinsorte aus Südtirol und ergibt in den wärmsten Lagen um Bozen tiefdunkle, gehaltvolle und tanninreiche Weine mit enormer Lagerfähigkeit. Eine kleine Fläche dieser als Geheimitipp geltenden Sorte wurde in einer sehr heißen und steilen Südlage direkt über Oberkirch angepflanzt.

Weinausbau

Langsame Maischegärung, biologischer Säureabbau, anschließend Ausbau und Reifung im kleinen Eichenholzfass.

Auszeichnungen



Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden