



SÜDTIROLER LAGREIN FURGGL DOC

Die Lage Furggl in Auer beweist sich Jahr für Jahr aufs Neue: sie bringt kräftigen Gerbstoff und Mineralität. Dies macht den Lagrein sehr langlebig.

„Unsere Weine dürfen zwar Ihre Ecken und Kanten haben, aber beim Lagrein ist immer Feingefühl notwendig, um seine markante Art in Zaum zu halten und die uns so wichtige Eleganz in den Vordergrund zu stellen“.

Florian Gojer

LAGE

Furggl in Auer: Steiniger Schwemmboden der Etsch. Der warme Porphyrit ist ideal für die Rebsorte Lagrein. Guyoterziehung mit 5000 Reben pro Hektar.

VINIFIZIERUNG

Handlese und schonende Verarbeitung. Kontrollierte Gärung im großen Eichenholzfass mit leichter Toastung. Säureabbau und weiterer Ausbau im großen Holzfass.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Dunkles Purpurrot. Duftet nach Brombeeren und Schokolade und hat würzige Noten. Fleischige Fülle, und kräftig-warmes Tannin. Gute Struktur und angenehme Säure.

HERVORRAGENDER BEGLEITER bei geschmorten Fleischgerichten und Wild.



Franz Gojer Glöggelhof | MwSt.Nr. 011 0127 0211
St. Magdalena | Rivelaunweg 1 | 39100 Bozen | ITALY
Tel. 0471 97 87 75 | info@gojer.it


Franz Gojer
Glöggelhof