



NICOLUSSI-LECK
WEINGUT · TENUTA

Lagrein „1912Sepp“

Jahrgang: 2017

Rebsorte: Lagrein

Klassifizierung: Südtirol DOC

Lage

Unser Lagrein „1912Sepp“ gedeiht auf 350 m ü.d.M unterhalb der Ruine Leuchtenburg, auf warmen Schwemmboden und Porphy Grundgestein. Diese einzigartige Lage, mit ihrem tiefgründigen Boden, ermöglicht uns einen komplexen Lagrein mit guter Lagerfähigkeit zu produzieren.

Vinifikation und Ausbau

Die Lese wird von Hand durchgeführt und in kleinen Behältern zum Keller gebracht. Nach dem Entbeeren und der Gärung im Edelstahltank erfolgt die Lagerung in Barriques (50% neues, 50% gebrauchtes Holz) aus französischer Eiche für 6 Monate.

Weinbeschreibung

Unser Lagrein präsentiert sich fruchtig, mit intensiven Aromen nach Waldbeeren und Würze. Die eleganten weichen Tannine bieten einen hervorragenden Trinkgenuss, umgeben von feiner Säure und lang anhaltend.

Alkohol: 13,6 % vol

Gesamtsäure: 5,1 g/L

Restzucker: 1,5 g/L

Benannt nach meinem Opa Josef Nicolussi-Leck (Übername „Sepp“), geboren im Jahr 1912.