



26009525 | 2025

LAGREIN DOC



Terlan



Italien
Trentino Suedtirol



trocken



100% Lagrein



Kellerei
Cantina Terlan

ARTIKELBESCHREIBUNG

Eine knapp 6-monatige Holzfassreife verleiht diesem reinsortigen Lagrein seine samtig weiche Struktur und die ausgesprochen zarten Tannine. Im Duft erinnert er an Beeren und Veilchen und mündet in einen sehr nachhaltigen, angenehmen Geschmack.



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
5 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Holzfass (Fuder) 6 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8021507719624 8021507619627

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
Säure	4.5 g/L
Restzucker	1.7 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Konservierungsstoffe: SULFITE; Stabilisatoren: Gummi arabicum, Kaliumpolyaspartat; Stickstoff
Energiegehalt	321 kJ / 76 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	1.0 g
Zuckergehalt	0.0 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Kellerei Terlan 39018 Terlan (BZ) IT



PRODUZENTEN-INFO

Mitten im Weinbaugebiet Terlan wurde im Jahr 1893 eine der ersten Kellereigenossenschaften Südtirols gegründet. Damals setzten sich 24 Weinbauern das Ziel der gemeinsamen Produktion und Absatzförderung. Heute gehört die Kellerei mit ca. 120 Mitgliedern, einer Anbaufläche von 150 ha und einer Gesamtjahresproduktion von 18.000 hl zu den kleineren Betrieben des Landes.

Mitten im Weinbaugebiet Terlan wurde im Jahr 1893 eine der ersten Kellereigenossenschaften Südtirols gegründet. Damals setzten sich 24 Weinbauern das Ziel der gemeinsamen Produktion und Absatzförderung. Heute gehört die Kellerei Terlan mit ca. 120 Mitgliedern, einer Anbaufläche von 150 ha und einer Gesamtjahresproduktion von 18.000 hl bzw. 1,4 Mio. Flaschen zu den kleineren Betrieben des Landes. Die überschaubare Größe trägt wesentlich zur Qualitätssicherung bei. Unter der sachkundigen Kontrolle des Önologen Rudi Kofler reifen im modernen Kellereibetrieb 70% Weiß- und 30% Rotweine, die allesamt die D.O.C.-Klassifizierung haben. Terlaner Weine haben die Besonderheiten von Klima und Boden in sich gespeichert. Bei ihrem sorgsamem Ausbau wird größter Wert auf die Erhaltung und Betonung des Gebietstyps gelegt. Das Ergebnis sind unverwechselbare, sehr eigenwillige Weine, die sich durch Frucht und Rasse, aber auch durch bestechende Dichte und Langlebigkeit auszeichnen.