

PORPHYR LAGREIN DOC RISERVA

-  **Terlan**
-  **Italien**
Trentino Suedtirol
-  **Lagrein**



ARTIKELBESCHREIBUNG

Vinifiziert aus der autochthonen Rebsorte Südtirols, Lagrein, präsentiert sich der ‘Porphyr’ im Glas von granatroter Farbe mit violetten Reflexen. Im Duft zeigt er Aromen von Bitterschokolade und Veilchen. Ein großartiger Rotwein von samtigweicher Struktur und mit einem nachhaltigen Geschmack.

 **Speiseempfehlungen**
Reh gebraten
Gänseterrine
Wildschwein geschmort

 **Karaffieren**
3 Stunden vor Genuss öffnen

 **Genussempfehlung / Lagerfähigkeit**
gut
10 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 18 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4019409407446 4019409407453

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

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.