

# Stiftskellerei Neustift Lagrein Riserva DOC „Praepositus“ Stiftskellerei Neustift



<b>Art.-Nr.:</b>	621371
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Eppan
<b>Anbauregion:</b>	Südtirol (Alto Adige)
<b>Ausbau:</b>	im neuen und gebr. Barrique
<b>Fasslagermonate:</b>	24
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2017
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	Lagrein
<b>Restzucker:</b>	2.00 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	16-18
<b>Trinkreife:</b>	10
<b>EAN:</b>	8025300084002

## Preise

**Flasche 25,30 € brutto**

Preis pro Liter: 33,73 €

UVP: 28,10€ **-10%**

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

### Lagrein Riserva DOC „Praepositus“ 2017 - Stiftskellerei Neustift

Ein Südtiroler Charakterwein mit Tiefgang! Im Glas funkelt er in **dunklem Purpurrot**, fast schwarz im Kern – pure Eleganz. Die Nase verführt mit **reifer Herzkirsche, Brombeer-Gelee und dunklen Beeren**, dazu feine Akzente von **Schokolade, Kaffee und einem Hauch Kokos**. Am Gaumen zeigt er sich **kraftvoll und saftig**, mit kernigem Tannin und lebendiger Säure, perfekt ausbalanciert. Die Frucht bleibt präsent, begleitet von würzigen und leicht rauchigen Nuancen. Der Abgang? **Lang, elegant und nachhaltig** – ein Wein, der Eindruck hinterlässt.

Ausgebaut wurde er **24 Monate in französischen Barriques und Tonneaux**, danach ein Jahr Flaschenreife. **Alkohol 13,5 % vol**, extraktreich und mit großem Lagerpotenzial bis mindestens 2027.

**Food-Pairing:** Wildgerichte, Ente mit Orangensauce oder kräftiger Almkäse. Serviertemperatur: **16-18 °C**.

**Falstaff:** 92 Punkte – „Dicht, harmonisch, kerniges Tannin, feiner Abgang“.

Ein Lagrein für Genießer, die das Besondere suchen – **kraftvoll, elegant, unverwechselbar Südtirol!**

