



OBERMOSER

WEINGUT VIGNETO VINEYARD



SÜDTIROLER D.O.C.
LAGREIN
RISERVA
GRAFENLEITEN

Heinrich & Thomas
Rottensteiner
Eigenbauweine
Vini di propria produzione

St. Magdalena 35, I-39100 Bozen (SÜDTIROL)
Tel. +39 0471 973549, Fax +39 0471 325827
info@obermoser.it, www.obermoser.it



Auf dem Bichl (Bübel-Hügel) "**Grafenleiten**" im Gebiet des klassischen St. Magdaleners wächst die wertvollste und schwerste **autochtone** (einheimische)

Rotweinsorte.

Die sehr warme Lage und der Schwemmboden verleihen zusammen mit den kleinbeerigen Trauben dem Wein den **kraftvollen und dennoch weichen Körper.**

Die rubinrote Farbe, die klassischen **Beerenaromen und Gewürze** in der Nase und der prägende Geschmack mit gut eingebundenem **Holz und Tanninen** kennzeichnen diesen archaischen Tropfen.

Fläche 0,50 ha

Rebsorte Lagrein

Anbausystem Pergel

Weinlese Im Oktober. Ausgelesene Trauben ca. 19-21 Grad Babo.

Hektarertrag 65 hl

Kelterung Vergärung auf den Schalen in Gärtanks über 8-10 Tage. Biologischer Säureabbau und Ausbau in Eichenholzfässern und Barriques über 1 ½ Jahre.

Daten Trocken. Alkohol 13-14 %.

Abfüllung 1 ½ Jahre nach der Weinlese in 0,75 l Flaschen.

Serviertemp. 17-19° C

Passend zu Wild, Geflügel, Rotem Fleisch und reifem Käse.

Der Urtyp

"Ende der 1980er reifte der Entschluss aus dieser urwüchsigen Rebe endlich einen eigenen Wein zu keltern. 1993 war es dann soweit: der Grafenleiten war geboren. Im Laufe der Jahre stieg sein Bekanntheitsgrad und heute ist er das Aushängeschild des Obermoser. Der aktuelle Trend von Lagreinweinen führt leider dazu, dass der Grafenleiten viel zu früh ausverkauft ist und auch meist vor seiner vollen Reife getrunken wird."

Heinrich Rottensteiner

Sul colle (Bichl, nell'uso locale tedesco) "**Grafenleiten**", nel territorio del Santa Maddalena classico, cresce il più resistente e **prezioso vitigno autoctono da uve rosse**. La posizione molto calda e il terreno alluvionale conferiscono al vino, insieme all'uva dai grappoli dagli acini piccoli, **quella sua corporosità piena eppure morbida**.

Il colore rosso rubino, il tipico profumo di **frutti di bosco e aromatico**, il gusto caratterizzato da un gradevole intreccio di **legno e tannicità**, danno l'impronta a questo nettare dai tempi remoti.

Superficie di produzione 0,50 ha

Vitigno Lagrein

Coltivazione a pergola

Vendemmia in ottobre. Selezione dei grappoli: 19-21 gradi Babo.

Resa 65 hl per ettaro.

Vinificazione fermentazione sulle vinacce per 8-10 giorni. Fermentazione malolattica, maturazione in botti di rovere e barrique per 1 ½ anni.

Scheda secco. Grado alcolico 13-14%.

Imbottigliamento dopo 1 ½ anni in bottiglie da 0,75 l.

Temperatura di servizio 17-19° C

Abbinamenti cacciagione, pollame, carni rosse e formaggi stagionati.

L'originale

"Alla fine degli anni Ottanta maturammo la decisione di vinificare dalle uve di questo vitigno autoctono un vino particolare. Nel 1993 raggiungemmo l'obiettivo: era nato il Grafenleiten. Nel corso degli anni la sua notorietà è così cresciuta da divenire un simbolo della produzione Obermoser. L'attuale congiuntura di mercato per i Lagrein è tale che le vendite portano purtroppo all'esaurimento del Grafenleiten anzi tempo e questo conduce a consumarlo per lo più prima che abbia raggiunto la sua piena maturità."

Heinrich Rottensteiner