



H·LENTSCH
WEINGUT · TENUTA



Speiseempfehlung

Herzhafte Vorspeisen (Nudelgerichte, Pilzrisotto),
Fleischgerichte vom Kalb (Kalbsleber), Grillgemüse.

Glasempfehlung

Bordeaux-Glas

Serviertemperatur

16-18°C

Brazol

IGT 2019

750 ml

Die Cuvée aus den Rebsorten Lagrein, Merlot, Cabernet Franc und Syrah zeigt sich in leuchtendem, intensivem Granatrot mit leicht aufhellendem Kern. In der Nase zunächst feine Würzetöne, leichter Pfeffer begleitet von Fruchtaromen satter Kirschen und Erdbeeren. Am Gaumen saftig mit kompakter Frucht, mittleres Gewicht, in sich stimmig und harmonisch. Im Trunk sehr angenehm und fein.

Weinbrief

Jahrgang	2019
Rebsorte	Lagrein-Merlot-Cabernet-Syrah
Anbaugebiet	Südtirol Unterland
Meereshöhe	320-350 m
Bodenbeschaffenheit	mittelleichte Schwemmböden auf rotem Porphy
Klima	kontinental
Hangausrichtung	West
Erziehungsform	Pergel-Drahtrahmen-Guyot
Erntezeit	Mitte/Ende September
Vinifikation	Edelstahlfass
Gärtemperatur	25-28°C
Reifezeit im Holzfass	10 Monate in Barrique - Tonneau
Reifezeit in der Flasche	6 Monate

Analytische Daten

Alkoholgehalt	13,0% Vol.
Gesamtsäure	5,18 g/l
Restzucker	2,20 g/l
Zuckerfreie Extrakte	28,00 g/l