

Südtirol Lagrein Riserva DOC , Weingut Nusserhof

Heinrich Mayrs vision för Lagrein är att inte maskera den friska, bäriga och något strama frukten, och han använder sig därav av större ekfat (botti) på cirka 2000 liter. Mycket Lagrein på marknaden idag är ganska mörk med påtaglig fatkaraktär och i många fall utan tydlig karaktär. Heinrichs Lagrein Riserva är förhållandevis stram och klarar galant av alpmaten med charkuterier, ost och smör. Enligt DOC-reglerna i Bolzano (Trentino) får man sälja sin Riserva först tre år efter skörden.



Årgång	2017
Druvsort	Lagrein
Alkoholhalt	13,5
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Südtirol, Bolzano
Producent	Weingut Nusserhof
Jordmån	Alluvial, porfyrrik jord
Skördeuttag	Lågt
Skörd	Manuell
Jäsning & maceration	Endast naturlig jäst
Utveckling och lagring	1 år på stora fat, minst två år på flaska

Kommentar

Färg: Röd med blå inslag

Doft: Skogsbär, järn och örter

Smak: Medelfyllig med toner av skogsbär, örter och med viss köttighet

Passar till: Raclette, långkokta grytor på nötkött, vildfågel

Weingut Nusserhof

Vingården Nusserhof i staden Bolzano i Alto-Adige, eller Sydtyrolen som man säger lokalt, har odlats av familjen Mayr i över 200 år. Idag är det Heinrich och Elda Mayr som driver alla delar av vingården. Jorden är varm och djup, och floden Isarco som rinner precis bredvid har försett marken med avlagringar bestående till stor del av porfyr, en vulkanisk bergart från bergskedjan Dolomiterna. En gång i tiden var detta ett paradiset för fruktträd, bär och druvor, men i takt med att den en gång i tiden pittoreska staden Bolzano har växt så har odlingarna krympt. Idag är Nusserhof en skyddad plats, granne med kommersiella byggnader och vägar. Idag är Nusserhof något av en oas i storstaden. Paret Mayr har alltid arbetat enligt samma principer, och sedan 1994 är deras odlingar certifierade ekologiska. Deras metoder gränsar till biodynamiska, och mer än 100 olika vilda växter frodas idag på deras mark. Då arealen endast består av 2,5 hektar så klarar de i princip allt arbete på egen hand, och kan på så sätt kontrollera alla delar av processen. De är noga med att inte vidta åtgärder som kan suddas ut druvsortens, markens och årgångens individuella egenskaper. De använder endast lokala och naturligt förekommande jästsorter, och låter vinerna få den tid de behöver för att utvecklas till fulla.