



KLOSTER NEUSTIFT
ABBZIA DI NOVACELLA

Abbazia di Novacella

Lagrein



Krafftfull och samtidigt sammetslen. Så beskriver vinmakaren på Abbazia di Novacella sin Lagrein – ett krafftfullt, fylligt vin med sin typiska, ogenomträngliga mörkröda färg, säregna doft med inslag av kakao och viol och en omslutande, sammetslen eftersmak.

Lagrein är en av de ursprungliga blå druvorna i Sydtyrolen jämte Schiava/Vernatsch och har en unik karaktär. Druvorna skördas för hand från solkyssta odlingar utanför Bolzano omkring 260 meter över havet och det färska vinet får mogna i 6 månader på stora ekfat.

Färgen är intensivt djupröd, nästan svart med violetta toner. Doften avslöjar koncentrerade aromer av viol, vilda bär, körsbär och spår av kakao, kaffe och kryddor. Smaken fyllig, omslutande och sammetslen med smidiga ungdomliga tanniner och fin längd.

Utmärkt till smakrika örtiga lammrätter, stekt och grillat rött kött, mustiga grytor och pastarätter såsom Osso Buco och pasta Bolognese, charkuterier och vällagrade ostar.

Årgång	2022
Druvor	100% Lagrein
Alkoholhalt	13,5%
Växtplats och jordmån	Vinodlingar 260 meter över havet utanför Bolzano på sandiga, genomsläppliga lerjordar.
Skörd	Druvorna skördas för hand.
Vinframställning	Fermentering på skalen i 15 dagar i rostfria ståltankar. Malolaktisk jäsning och mognadslagring i 600 liters ekfat.
Mognadslagring	6 månader i 600 liters ekfat.
Restsocker	1,5 g/L
Syra	5 g/L


Idylliska Smaker

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506

Servering	16-18 °C
Avsmakning	Färgen är intensivt djupröd, nästan svart med violetta toner. Doften avslöjar koncentrerade aromer av viol, vilda bär, körsbär och spår av kakao, kaffe och kryddor. Smaken fyllig, omslutande och sammetslen med smidiga ungdomliga tanniner och fin längd.
Passar till	Utmärkt till smakrika örtiga lammrätter, stekt och grillat rött kött, mustiga grytor och pastarätter såsom Osso Buco och pasta Bolognese, charkuterier och vällagrade ostar.
Lagringspotential	Gott att dricka nu men utvecklas med lagring i minst 4-6 år.
Förpackning	Flaska 750 ml
Professionella betyg och utmärkelser	<p>JAMESUCKLING.COM </p> <p>falstaff</p> <ul style="list-style-type: none"> - 90 poäng av James Suckling - 90 poäng av Falstaff Weinguide



Abbazia di Novacella

Novacella | Vinmakare Celestino Lucin

Vingården Abbazia di Novacella ligger i den nordligt belägna Isarcodalen i Alto Adige och dess klosterdel grundades redan år 1142 av Augustinermunkar.

Abbazia di Novacella har ett internationellt rykte som högkvalitativ vingård, känd för att producera viner i världsklass med ett suveränt pris/kvalitetsförhållande. År 2009 utsåg Italiens inflytelserika vinbibel Gambero Rosso gårdens vinmakare Celestino Lucin till Årets vinmakare.

Odlingarna för gårdens vita viner omger klostret i byn Novacella, högt belägen i Isarcodalen. Här är jordmånen huvudsakligen granitskiffer skapad av gamla glaciärer och vingårdarna är branta och solkyssta. Druvorna till de röda vinerna växer längre söderut i dalgångar närmare Bolzano.

I Isarcodalen är skördarna naturligt små och jordmånen bidrar till en fin mineralitet i de vita vinerna. De många soldagarna per år



kombinerat med svala vindar nattetid ger en lång växtsäsong.

Det särskilda klimatet tillsammans med noggrann skörd och omsorg i källaren ger friska, aromatiska och mineraliska viner av toppklass.