

Grafenleiten

Vigna Lagrein Riserva

Der elegante Urtyp

Die warme Lage und der Boden verleihen den kleinbeerigen Trauben einen kraftvoll kernigen Körper. Der Wein besticht durch ein aromatisches Bukett von Waldbeeren, Pflaumen und Gewürzen, unterlegt von feinen Noten von Kakao und Kaffeeröstung. Ein saftig-samtiger Geschmack mit optimal eingebundenen Gerbstoffen prägt diesen archaischen Tropfen.

Rebsorte Rot: Autochthoner Lagrein.
Selektionierte Klone, Rebalter 40-60 Jahre.

SERVICE & GENUSS

Serviertemperatur: 16-18° C

Trinkreife: Optimal nach 4 bis 8 Jahren.

Empfohlen zu: Geflügel, gegrilltem oder gebratenem rotem Fleisch, Wild, Lamm und reifem Hartkäse.

Extravaganz: Ein wunderbarer Begleiter zu dunkler Bitterschokolade oder als krönender Abschluss eines Abends.

FAKTEN & VINIFIKATION

Analysedaten: Alk. 13,5-14 % vol. · Säure 5-6 g/l · Restzucker ~0,3 g/l (trocken).

Traubenlese: Sorgfältige Handlese, Mitte Oktober.

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

Abfüllung: Ca. 4.000 Bordeaux-Flaschen und 200 Magnums.
Verschluss: Naturkorken hoher Qualität.

HERKUNFT & TERROIR

Lage: Vigna Grafenleiten (Parzelle 478) am kleinen Hügel/Bichl in St. Magdalena. 100% im Hof-Besitz und selbst bewirtschaftet.

Höhe & Ausrichtung: 310-350 m ü.d.M., Südwesthang.

Boden: Flinziger Schwemmboden.

Anbausystem: Traditionelle Pergel.

Klassifizierung: Südtiroler D.O.C. Lagrein Riserva. Kontrolle: Handelskammer Bozen.

DER NAME: GRAFENLEITEN

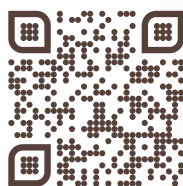
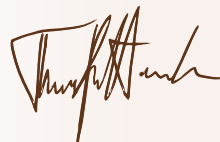
Ein Erbe der Grafen: Vom Urgroßvater von den Grafen Toggenburg gepachtet und später gekauft, ließ mein Vater Heinrich die Lage als historische „Vigna“ eintragen.

STIMMEN ZUM WEIN

*"Ein authentisches Aushängeschild, Inbegriff eines großen Lagrein"
"Finesse und Gebietscharakter"
"Zeitloser Klassiker mit enormem Charakter und Lagerpotenzial"*

Die Geburtsstunde eines Flaggschiffs

"Ende der 1980er reifte in meinem Vater Heinrich der Entschluss, aus den urwüchsigen Reben unserer besten Lage endlich einen eigenständigen Wein zu keltern. 1993 war es dann soweit: der Grafenleiten war geboren. Heute ist er ein Flagship des Obermoser. Um sein volles Potenzial zu entfalten, geben wir ihm bewusst mehr Zeit, als es die gesetzlichen Bestimmungen verlangen."



grafenleiten.obermoser.wine

OBERMOSER · Thomas Rottensteiner

Untermagdalena 35 · Bozen/Bolzano BZ · Südtirol/Alto Adige · Italy

M +39 335 6887019 · info@obermoser.wine · www.obermoser.wine · IT BIO 013

Grafenleiten

Vigna Lagrein Riserva

L'elegante archetipo

La posizione calda e il terreno conferiscono alle uve a bacca piccola un corpo vigoroso. Il vino affascina con un bouquet aromatico di frutti di bosco, prugne e spezie, accompagnato da sottili note di cacao e caffè. Un gusto sapido e vellutato con tannini perfettamente integrati caratterizza questo vino arcaico.

Vitigno Rosso: Lagrein autoctono. Cloni selezionati, vigne di 40-60 anni.

SERVIZIO & DEGUSTAZIONE

Temp. di Servizio: 16-18° C

Consumo ottimale: Ideale dopo 4-8 anni di affinamento.

Abbinamenti: Selvaggina, carni rosse grigliate o arrosto, agnello e formaggi stagionati a pasta dura.

Un tocco di stravaganza: Un compagno meraviglioso per il cioccolato fondente amaro o come degna conclusione di una serata.

DATI & VINIFIKATION

Dati Analitici: Alc. 13,5-14 % vol. · Acidità 5-6 g/l · Res. Zuccherino ~0,3 g/l (secco).

Vendemmia: Raccolta manuale selettiva a metà ottobre.

Vinificazione: Fermentazione sulle bucce per 8-10 giorni. Conversione malolattica e affinamento in botti di rovere e barrique per 1 anno e mezzo.

Imbottigliamento: Circa 4.000 bordolesi e 200 Magnum. Chiusura: sughero naturale di alta qualità.



ORIGINE & TERROIR

Vigneto: Vigna Grafenleiten (particella 478) sulla collina di Santa Maddalena. 100% di proprietà e gestione diretta.

Altitudine & Esposizione: 310-350 m s.l.m., esposizione Sud-Ovest.

Terreno: Terreno alluvionale ghiaioso.

Allevamento: Pergola tradizionale.

Classificazione: Alto Adige D.O.C. Lagrein Riserva. Controllo: Camera di Commercio di Bolzano.

IL NOME: GRAFENLEITEN

Un'eredità dei Conti: Affittato dal bisnonno dai Conti Toggenburg e successivamente acquistato, mio padre Heinrich ha registrato il vigneto come "Vigna" storica.

VOCI SUL VINO

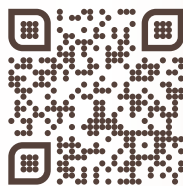
"Un biglietto da visita autentico, l'epitome di un grande Lagrein"

"Finezza e carattere territoriale"

"Un classico senza tempo con enorme potenziale di invecchiamento"

La nascita di un'icona

"Alla fine degli anni '80, mio padre Heinrich decise di vinificare separatamente le uve delle nostre migliori vigne. Nel 1993 nacque il Grafenleiten. Oggi è il fiore all'occhiello di Obermoser. Per fargli esprimere tutto il suo potenziale, gli concediamo più tempo di quanto richiesto dalla legge."



grafenleiten.obermoser.wine

OBERMOSER · Thomas Rottensteiner

Untermagdalena 35 · Bozen/Bolzano BZ · Südtirol/Alto Adige · Italy

M +39 335 6887019 · info@obermoser.wine · www.obermoser.wine · IT BIO 013

Grafenleiten

Vigna Lagrein Riserva

The Elegant Archetype

The warm location and the soil give the small-berried grapes a powerful, pithy body. The wine captivates with an aromatic bouquet of wild berries, plums, and spices, underlined by fine notes of cocoa and roasted coffee. A juicy, velvety taste with optimally integrated tannins characterizes this archaic drop.

Grape Variety Red: Indigenous Lagrein. Selected clones, vines aged 40-60 years.

SERVING & ENJOYMENT

Serving Temp.: 16-18° C

Drinking Window: Best after 4 to 8 years of aging.

Recommended with: Game, grilled or roasted red meat, lamb, and mature hard cheeses.

A Special Treat: A wonderful companion to dark bittersweet chocolate or as the crowning finale of an evening.

FACTS & VINIFICATION

Analysis: Alc. 13.5-14% vol. · Acidity 5-6 g/l · Residual Sugar ~0.3 g/l (dry).

Harvest: Careful hand-picking in mid-October.

Vinification: 8-10 days fermentation on the skins. Malolactic fermentation and aging in oak casks and barriques for 1 ½ years.

Bottling: Approx. 4,000 Bordeaux bottles and 200 Magnums. Closure: high-quality natural cork.



ORIGIN & TERROIR

Vineyard: Vigna Grafenleiten (parcel 478) on the hill of St. Magdalena. 100% estate-owned and managed.

Altitude & Aspect: 310-350 m above sea level, South-West facing slope.

Soil: Gravelly alluvial soil.

Training System: Traditional Pergola.

Classification: South Tyrolean D.O.C. Lagrein Riserva. Control: Bolzano Chamber of Commerce.

THE NAME: GRAFENLEITEN

A Legacy of the Counts: Leased by my great-grandfather from the Counts of Toggenburg and later purchased, my father Heinrich registered the site as a historical "Vigna".

WINE TESTIMONIALS

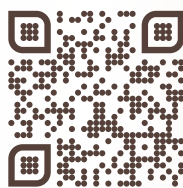
"An authentic flagship, the epitome of a great Lagrein"

"Finesse and regional character"

"Timeless classic with enormous character and aging potential"

The Birth of a Flagship

"At the end of the 1980s, my father Heinrich decided to finally press an independent wine from the ancient vines of our best location. In 1993, the time had come: the Grafenleiten was born. Today, it is a flagship of Obermoser. To unfold its full potential, we deliberately give it more time than required by law."



grafenleiten.obermoser.wine

OBERMOSER · Thomas Rottensteiner

Untermagdalena 35 · Bozen/Bolzano BZ · Südtirol/Alto Adige · Italy

M +39 335 6887019 · info@obermoser.wine · www.obermoser.wine · IT BIO 013