

Niergal

Kurios und ungewöhnlich auch der Name – Anagramm von Lagrein, der Traube, aus der er stammt. Ein Rotwein, dessen größte Tugend in seiner Grazie liegt, eher elegant als potent, mit Vergnügen und Genuss zu trinken. Rein in seinen fruchtigen Düften, harmonisch im Geschmack, einladend und mit einem Abgang, der, gut ausgewogen, mit einer mineralischen Note angereichert ist. Eine Entdeckung. Jung zu genießen, macht er aber auch eine gute Figur, wenn er erst nach einigen Jahren geöffnet wird, sofern er in angemessener Umgebung gelagert wurde.

The name of this wine – an anagram of Lagrein – is as classy and intriguing as the illustrious native varietal from which it is made. It is elegant and easy-drinking, with a balanced suite of rich, dark fruit, mild tannins, and subtle mineral notes. Though Niergal truly is a “main course” red wine in a beautiful package, it can be drunk both immediately or after several years of cellaring.



Rebsorte	Lagrein
Lage	Gebiet Sort' Magre di Lasino auf 250 m ü.d.M.; südwestliche Ausrichtung
Bodenzusammensetzung	Schluff
Aufzuchtssystem	Einfache Trentiner Pergel
Ertrag	50 hl/ha
Vinifizierung	In Rot; dreiwöchige Vergärung bei 28°/30° C
Reifung	Ein Jahr im Barrique-Fass und sechs Monate Reifung in der Flasche
Grape Varietal	Lagrein
Vineyard location	Sort' Magre zone of Lasino village at 250 meters above sea level with southwest exposure
Soil type	Alluvial cone
Vine Training system	Simple Trentino pergola
Yield	50 hl/hectare
Winemaking techniques	Maceration for three weeks at 28°/30° C
Aging	One year in barrique and six months in bottle