



Friedberg Lagrein 2022


Produzent


Fast ein Jahrhundert lang wurden die Trauben aus den Weingärten an die Genossenschaft Neumarkt geliefert, deren Gründungsmitglied die Familie war und die einst im alten Keller des Weinguts untergebracht war. Seit 2015 keltert Anton Felix als eigener Kellermeister unter seinem eigenen Familiennamen - unabhängig von der Genossenschaft, die inzwischen in Tramin aufgegangen ist.

Jahgangsbericht

Angeschwemmter Schutt aus leicht lehmigem Kalkstein, der am Ende der letzten Eiszeit abgelagert wurde, bietet an einem sanften Nord-Süd-Hang auf 885 Fuß über dem Meeresspiegel den idealen Boden für die etwa 30 Jahre alten Lagrein-Reben. Der Jahrgang 2022 ist geprägt von dunklen Waldfrüchten und einer für die Sorte ungewöhnlich eleganten Textur. Ausgewogen und ausdrucksstark, ist dieser Wein sowohl leicht zu trinken als auch tiefgründig.

Charaktereigenschaften

 Dunkle Beeren, Gewürze und Lakritze

 strukturierte, aber weiche Tannine; anhaltender Abgang

 Grillfleisch, gegrilltes Gemüse, Hartkäse

Fakten

Rebsorte	Lagrein
Terroir	Mehrere Einzellagen auf 885 Fuß ü.d.M. Nacheiszeitliche Böden reich an dolomitischem Kalkstein
Appellation	Produkt aus Italien
Vinifikation	Spontane Gärung in großen Eichenfässern, Reifung in Tonneaux.

Felix Anton ist der Name, der bei Baron Longo von Generation zu Generation weitergegeben wird und Kontinuität und Identität symbolisiert - immer gefolgt von der nächsten Generation, Anton Felix.

Alkoholgehalt	Säuregehalt
13 %vol	6 g/l

Art.Nr. BL6-22