



Lagrein

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Eine Perle aus Südtirol

Beschreibung:

Lagrein ist eine autochthone Südtiroler Rebsorte, die sich durch intensiv fruchtig-würzige Aromen, gut integrierte Gerbstoffe sowie eine sortentypische Frische auszeichnet. Mit seinem edlen Bouquet und seiner finessenreichen Struktur hat der Lagrein von Schreckbichl schon so manche Weinkennerin und so manchen Weinkenner verzaubert.

Degustationsnotiz:

Purpurrot, violette Nuancen. Ein köstliches Bouquet, das an Heidelbeeren und schwarze Kirschen erinnert, ergänzt durch etwas Wacholder und Veilchen. Die pure Frucht zeigt sich am Gaumen, nun auch Zwetschgen und etwas Cassis, unterlegt mit samtigen Tanninen, auch etwas Schokolade, über die Mitte hinaus ausgezeichnete schwarzbeerige Noten, fest bleibend bis ins ausgewogene Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Schreckbichl Colterenzio
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Lagrein
Artikelnummer:	1219423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lagrein

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Lagrein
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.