



Pinot Nero Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Südtiroler Pinot Noir, burgundisch inspiriert

Beschreibung:

Dieser Pinot Nero entstammt der renommierten Lafóa-Linie, die für Weine mit besonderer Strahlkraft und Tiefe steht. In den kühlen Höhenlagen Südtirols findet die anspruchsvolle Rebsorte ideale Bedingungen: warme Tage, kühle Nächte und mineralreiche Böden verleihen ihr Eleganz und Finesse.

Ein charaktvoller Südtiroler Pinot Nero, der alpine Eleganz und internationale Grösse verbindet – geschaffen für genussvolle Momente und anspruchsvolle Gaumen.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubin, leicht durchscheinend. Eine prächtige, laufend im Glas sich entwickelnde Pinot-Nase, an kleine Walderdbeeren und Himbeeren erinnernd, ergänzt durch etwas kalten Rauch und Milkschokolade. Am Gaumen viel rote Beerenfrucht, nun auch Kirschen, unterstützt von sanften Röstaromen und einer bezaubernden Mineralität, eine gute Frischenote ergänzt die Fruchtaromatik aufs Schönste; viel Potenzial aufzeigendes, anhaltendes Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Schreckbichl Colterenzio

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1376921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Nero Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.