



Lagrein Gries

Südtirol Alto Adige DOC Riserva, Schreckbichl Colterenzio

Vollmundiger Lagrein mit kräftigem Körper

Beschreibung:

Der Lagrein Gries von Schreckbichl stammt aus dem klassischen Anbaugebiet bei Bozen und bringt die ganze Persönlichkeit dieser autochthonen Rebsorte zum Ausdruck. Tiefdunkel in der Farbe, entfaltet er Aromen von reifen Beeren, Veilchen und zarter Bitterschokolade, unterlegt von feiner, erdiger Würze. Am Gaumen vollmundig und dicht, mit samtigen Tanninen und guter Länge, verbindet er Kraft mit Klasse: Ein charakterstarker Südtiroler Rotwein, der besonders gut zu herzhafter Küche passt.

Degustationsnotiz:

Purpurfarben, etwas aufgehellter Rand. Dichte Aromen nach gut gereiften Brombeeren und schwarzen Kirschen, Veilchen, gut geröstetem Kaffee und Schokolade. Samtiger Auftakt mit viel schwarzbeeriger Frucht, an Heidelbeergelée und Kirschen erinnernd, ergänzt durch Vanille und Caramel, sehr reife und bestens eingebundene Gerbstoffe, eine Spur Bittermandel im lange anhaltenden Finish.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Italien

Produzent: Schreckbichl Colterenzio

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 100% Lagrein

Artikelnummer: 1635221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lagrein Gries

Südtirol Alto Adige DOC Riserva
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Lagrein
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.