



2015 Cabernet Sauvignon Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Das Juwel unter den Südtiroler Spitzenweinen

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurrot, granatfarbene Akzente. Ein Cabernet-typisches Bouquet nach Brombeeren und schwarzem Holunder, auch eine Spur Grafit, dann wunderbares Vanille und etwas Nougat. Am Gaumen baut sich eine ausgesprochen intensive und konzentrierte Frucht auf, ergänzt von deutlich mineralischen Akzenten, sehr ausdrucksstark und charaktervoll; weit über die Mitte hinaus aromatisch bleibend, das Finale lässt ein grossartiges Lagerpotenzial erahnen.

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
Region:	Südtirol
Produzent:	Schreckbichl
Bewertung(en):	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0928615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.