



2016 Cabernet Sauvignon Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Das Juwel unter den Südtiroler Spitzenweinen

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur, granatfarbene Nuancen. Viel ausdrucksstarke Pflaumenfrucht, Himbeergelee und grossartige Röstaromen nach Brownies und Kakao in der vielschichtigen Nase; explosiv und ausgesprochen konzentriert der Gaumen, rote und schwarze Frucht, Cassis, aber auch Lavendelnoten und Vanille, sehr fein gewoben und unterlegt von fantastischen Gerbstoffen; immer neue Facetten zeigend bis in den anhaltenden, langen Abgang. Beeindruckend.

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):	BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Gambero Rosso 3/3, Score 19/20, Falstaff 94/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0928616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Gambero Rosso 3/3, Score 19/20, Falstaff 94/100
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
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.