



2018 Cabernet Sauvignon Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Das Juwel unter den Südtiroler Spitzenweinen

Beschreibung:

Der Lafóa von Schreckbichl Cabernet Sauvignon gilt als ein Juwel unter den besten Südtiroler Weinen und verdient auch einen Vergleich mit den besten Cabernets weltweit. Ein Wein mit hervorragender Struktur, der mit viel Feingefühl vinifiziert wurde und sich dem Weinliebhaber immer weiter öffnet und fasziniert.

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):	Falstaff 94/100, Score 19/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0928618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC

Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Falstaff 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
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.