



## 2022 Lagrein

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Eine Perle aus Südtirol

### **Beschreibung:**

Lagrein ist eine autochthone Südtiroler Rebsorte, die sich durch intensiv fruchtig-würzige Aromen, gut integrierte Gerbstoffe sowie eine sortentypische Frische auszeichnet. Mit seinem edlen Bouquet und seiner finessenreichen Struktur hat der Lagrein von Schreckbichl schon so manche Weinkennerin und so manchen Weinkenner verzaubert.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### **Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Südtirol
<b>Produzent:</b>	Schreckbichl
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Lagrein
<b>Artikelnummer:</b>	1219422

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Lagrein**

Südtirol Alto Adige DOC  
Schreckbichl Colterenzio

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Lagrein
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.