



2021 Lagrein Gries

Südtirol Alto Adige DOC Riserva, Schreckbichl Colterenzio

Lagrein mit tollem kräftigem Körper

Beschreibung:

Von Reben aus dem bekannten Anbaugebiet Gries bei Bozen. Ein toller Begleiter zu dunklem Fleisch oder würzigem Hartkäse.

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 Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Südtirol
Produzent:	Schreckbichl
Bewertung(en):	Score 18.5/20
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
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Lagrein
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.