



## 2021 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Südtirol
<b>Produzent:</b>	Schreckbichl
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0928621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Lafóa**

Südtirol Alto Adige DOC  
Schreckbichl Colterenzio

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.