



Lagrein Riserva Mantsch

Südtirol Alto Adige DOC Riserva, Schreckbichl Colterenzio

Un Riserva opulent qui mérite tous les applaudissements

Description:

Le Lagrein est un cépage rouge cultivé principalement dans le Tyrol du Sud. Le Lagrein Riserva provient d'un site purement méridional, le Matsch. Le sol alluvial de Gries, composé de sable de gravier, d'argile et de porphyre, donne au vin une douce plénitude, de la profondeur et de la structure.

Profil aromatique:

Rouge pourpre saturé jusqu'au disque. Somptueux nez rappelant le cassis et les baies de sureau, avec un peu de thym et de sous-bois, puis enfin du chocolat noir et de la vanille. Très aromatique et intense en bouche, avec de très beaux arômes de baies noires, puis à nouveau des notes épicées de poivre, de clou de girofle et de genièvre, tannins mûrs en soutien; les nuances toastées s'harmonisent magnifiquement avec le fruit, finale puissante et très cohérente avec une fraîcheur agréable.

Va bien avec:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Italie

Producteur: Schreckbichl Colterenzio

Fabrication: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 13.0%

Raisins: 100% Lagrein

N° article: 0898823

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Lagrein Riserva Mantsch

Südtirol Alto Adige DOC Riserva
Schreckbichl Colterenzio

Pays d'origine: Italie
Classifications: Score 18/20
Raisins: 100% Lagrein
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 18 Mois en Barrique
Teneur en alcool: 13.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.