



Lagrein

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Une "perle" du Tyrol du Sud

Description:

Le Lagrein est un cépage autochtone du Tyrol du Sud qui se caractérise par des arômes fruités et épicés intenses, des tanins bien intégrés ainsi qu'une fraîcheur typique du cépage. Avec son bouquet noble et sa structure pleine de finesse, le Lagrein de Schreckbichl a déjà enchanté plus d'un connaisseur et plus d'une connaisseuse de vin.

Profil aromatique:

Rouge pourpre, nuances violettes. Le bouquet délicieux rappelle les myrtilles et les cerises noires, avec un peu de genièvre et de violette. Belle pureté de fruit en bouche, avec maintenant également des pruneaux et une touche de cassis, tannins veloutés en soutien, ainsi qu'un souffle de chocolat, magnifiques arômes de baies noires à partir du milieu de bouche, ferme jusque dans la finale équilibrée.

Accompagne idéalement:

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

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 100% Lagrein

N° article: 1219425

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Lagrein

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Lagrein
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.