



Lagrein Mantsch

Südtirol Alto Adige DOC Riserva, Schreckbichl Colterenzio

Un Riserva opulent qui mérite tous les applaudissements

Beschreibung:

Le Lagrein est un cépage rouge cultivé principalement dans le Tyrol du Sud. Le Lagrein Riserva provient d'un site purement méridional, le Mantsch. 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.

Degustationsnotiz:

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.

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).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Produzent: Schreckbichl Colterenzio

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2033

Cépage(s): 100% Lagrein

Artikelnummer: 0898822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Lagrein Mantsch

Südtirol Alto Adige DOC Riserva
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Lagrein
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.