



Cabernet Sauvignon Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Le joyau des grands vins du Haut Adige

Beschreibung:

Le Lafóa von Schreckbichl Cabernet Sauvignon est considéré comme un joyau parmi les meilleurs vins du Tyrol du Sud et mérite également d'être comparé aux meilleurs cabernets du monde. C'est un vin d'une excellente structure, vinifié avec beaucoup de sensibilité, qui ne cesse de s'ouvrir et de fasciner les amateurs de vin.

Degustationsnotiz:

Violet profond aux nuances grenat. Nez complexe marqué par les prunes, gelée de framboise et de magnifiques arômes toastés de brownies et de cacao; bouche explosive et extrêmement concentrée, de fruits rouges et noirs, cassis, avec également des notes de lavande et de vanille, trame très fine aux tannins fantastiques; jeu d'arômes évoluant jusque dans la longue finale persistante. Impressionnant.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie

Produzent: Schreckbichl Colterenzio

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0928621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.