



Pinot Nero Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Pinot Noir du Tyrol du Sud, d'inspiration bourguignonne

Beschreibung:

Ce Pinot Nero est issu de la célèbre gamme Lafóa, synonyme de vins particulièrement éclatants et profonds. Ce cépage exigeant trouve des conditions idéales dans les hauteurs fraîches du Tyrol du Sud : des journées chaudes, des nuits fraîches et des sols riches en minéraux lui confèrent élégance et finesse. Un Pinot Nero du Tyrol du Sud plein de caractère, qui allie l'élégance alpine et la grandeur internationale – créé pour des moments de plaisir et des palais exigeants.

Degustationsnotiz:

Rubis moyen, légèrement translucide. Le superbe nez de pinot se développe progressivement et rappelle les petites fraises des bois et les framboises, sur un peu de fumée froide et de chocolat au lait. Les baies rouges marquent le palais, avec maintenant également des cerises, tendres nuances toastées et magnifique minéralité en soutien, la jolie note de fraîcheur complète à merveille le fruit; la finale persistante révèle un grand potentiel.

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: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2036

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1376921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pinot Nero Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2036
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
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.