



Lagrein Gries

Südtirol Alto Adige DOC Riserva, Schreckbichl Colterenzio

Lagrein corsé et puissant

Beschreibung:

Le Lagrein Gries de Schreckbichl provient de la région viticole classique de Bolzano et exprime toute la personnalité de ce cépage autochtone. D'une couleur sombre et profonde, il dégage des arômes de baies mûres, de violette et de chocolat noir délicat, soulignés par une fine note épicée et terreuse. Corsé et dense en bouche, avec des tanins veloutés et une bonne longueur, il allie puissance et classe: un vin rouge du Tyrol du Sud au caractère affirmé, qui se marie particulièrement bien avec une cuisine savoureuse.

Degustationsnotiz:

Couleur pourpre, bord légèrement plus clair. Arômes denses de mûres et de cerises noires bien mûres, de violette, de café bien torréfié et de chocolat. Attaque veloutée avec beaucoup de fruits noirs, rappelant la gelée de myrtilles et les cerises, complétée par de la vanille et du caramel, des tanins très mûrs et parfaitement intégrés, une touche d'amande amère dans la longue finale.

Accompagne idéalement:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine: Italie

Produzent: Schreckbichl Colterenzio

Elevage: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 100% Lagrein

Artikelnummer: 1635220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Lagrein Gries

Südtirol Alto Adige DOC Riserva
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Lagrein
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.