



2017 Lagrein Mantsch

Südtirol Alto Adige DOC Riserva, Schreckbichl Colterenzio

Un Riserva opulent qui mérite tous les applaudissements

Description:

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.

Note de dégustation:

Pourpre dense jusque sur le disque. Un nez splendide qui rappelle le cassis, le sureau, avec aussi un peu de thym et de bois de rose, pour finir sur du chocolat noir et de la vanille. Très aromatique et intense en bouche, le fruit aux nuances de baies noires est admirable, puis à nouveau viennent des notes nettement épicées de poivre, de clous de girofle et de genièvre, soutenues par des tannins mûrs; les arômes toastés se marient magnifiquement avec le fruit, finale puissante et très précise avec une pointe de caramel.

Accompagne idéale:

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).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Trentin-Haut Adige
Producteur:	Schreckbichl
Notation(s):	Score 18.5/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Lagrein
Référence:	0898817

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lagrein Mantsch

Südtirol Alto Adige DOC Riserva
Schreckbichl Colterenzio

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Lagrein
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.