



## 2019 LR Bianco Riserva

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

La fraîcheur à la rencontre de la puissance

**Description:**

LR désigne Luis Raifer, qui a impulsé la création de ce vin. Luis Raifer fut longtemps le Directeur Général de la cave Schreckbichl. Après plusieurs années et plusieurs essais de variétés de cépages, LR est né. Chardonnay, Pinot blanc, et Sauvignon, stockés sur levures et vieillis dans le bois, se sont fondus dans une cuvée d'une structure et d'une élégance remarquables. Le tout réuni dans un packaging unique. Parure extérieure originale, chic et raffinée.

**Note de dégustation:**

Jaune moyen d'une belle brillance. Les fruits jaunes et les fleurs sauvages marquent le nez, sur un soupçon d'herbes sauvages. La bouche, est d'une grande précision avec des arômes de groseilles à maquereau, d'abricots et de pomme jaune, suivis de délicates touches toastées qui rappellent le pain blanc grillé; très intense au-delà du milieu de bouche, finale longue et persistante.

**Accompagne idéale:**

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

**Pays d'origine:**

Italie

**Région:**

Trentin-Haut Adige

**Producteur:**

Schreckbichl

**Notation(s):**

Parker 95/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Score 19/20

**Elevage:**

36 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

14.0 %

**Apogée:**

jusqu'en 2033

**Cépage(s):**

Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc

**Référence:**

1081119

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **LR Bianco Riserva**

Südtirol Alto Adige DOC  
Schreckbichl Colterenzio

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Parker 95/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2033
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	36 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés