



2022 Lagrein

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Une "perle" du Tyrol du Sud

Description:

Le Lagrein est un cépage autochtone du Tyrol du Sud qui se caractérise par des arômes fruités et épicés intenses, des tanins bien intégrés ainsi qu'une fraîcheur typique du cépage. Avec son bouquet noble et sa structure pleine de finesse, le Lagrein de Schreckbichl a déjà enchanté plus d'un connaisseur et plus d'une connaisseuse de vin.

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 18/20
Elevage:	6 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Lagrein
Référence:	1219422

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lagrein

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Lagrein
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.