



2022 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 Matsch. 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:

Rouge pourpre saturé jusqu'au disque. Somptueux nez rappelant le cassis et les baies de sureau, avec un peu de thym et de sous-bois, puis enfin du chocolat noir et de la vanille. Très aromatique et intense en bouche, avec de très beaux arômes de baies noires, puis à nouveau des notes épicées de poivre, de clou de girofle et de genièvre, tannins mûrs en soutien; les nuances toastées s'harmonisent magnifiquement avec le fruit, finale puissante et très cohérente avec une fraîcheur agréable.

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):	
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Lagrein
Référence:	0898822

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):	
Cépage(s):	100% Lagrein
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.