



## LR Bianco Riserva

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Un vino altoatesino stravagantemente maturato in barrique

**Descrizione:**

Le iniziali LR si riferiscono a Luis Raifer, il creatore di questo vino. Manager di lungo corso della tenuta Schreckbichl, è stato uno dei primi a lanciare l'offensiva della qualità in Alto Adige. Dopo diversi anni e alcune prove di vitigni, è nato il LR Bianco Riserva, ottenuto da Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon Blanc. Affinato sui lieviti e poi in legno, questo blend si fonde con grande struttura ed eleganza.

**Profilo aromatico:**

Giallo oro con sfumature verdi. Un accenno di camomilla abbellisce il naso con note di agrumi, pera Williams e frutta gialla, con accenni di nocciola. Al palato, è molto esplosivo fin dall'inizio, prugne mirabelle, salvia e rosmarino, freschezza succosa; note minerali, lungo e persistente sul finale.

**Ideale con:**

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

**Temperatura:**

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

**Paese di origine:** Italia

**Produttore:** Schreckbichl Colterenzio

**Allevamento:** 36 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** Chardonnay, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc

**Numero articolo:** 1081121

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **LR Bianco Riserva**

Südtirol Alto Adige DOC  
Schreckbichl Colterenzio

**Herkunft:** Italia  
**Valutazioni:** Falstaff 95/100, James Suckling 94/100, Parker 94/100, Score 19/20  
**Varietà d'uva:** Chardonnay, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc  
**Da bere:** Pronto da bere  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 36 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 13.5%  
**Servier:** Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.