



Lagrein

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Una "perla" dell'Alto Adige

Descrizione:

Il Lagrein è un vitigno autoctono dell'Alto Adige, caratterizzato da intensi aromi fruttati e speziati, tannini ben integrati e la freschezza tipica della varietà. Il Lagrein di Schreckbichl ha già deliziato molti intenditori di vino con il suo nobile bouquet e la sua fine struttura.

Profilo aromatico:

Rosso cremisi, con note di viola. Il delizioso bouquet ricorda i mirtilli e le ciliegie nere, con un po' di ginepro e di violetta. Al palato, una bella purezza di frutto, ora anche con prugne e un tocco di ribes nero, tannini vellutati e un soffio di cioccolato, magnifici aromi di bacche scure a metà palato, fermi fino al finale equilibrato.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Italia

Produttore: Schreckbichl Colterenzio

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 100% Lagrein

Numero articolo: 1219425

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Lagrein

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Lagrein
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.