

Lagrein Mantsch

Südtirol Alto Adige DOC Riserva, Schreckbichl Colterenzio

Orgoglio altoatesino della famosa tenuta Schreckbichl

Beschreibung:

Il Lagrein è un vitigno a bacca rossa coltivato principalmente in Alto Adige. Il Lagrein Riserva proviene da un sito prettamente meridionale, Matsch. Il terreno alluvionale di Gries, composto da sabbia ghiaiosa, argilla e porfido, conferisce al vino una dolce pienezza, profondità e struttura.

Degustationsnotiz:

Rosso porpora saturo fino al midollo. Naso sontuoso che ricorda il ribes nero e le bacche di sambuco, con una nota di timo e sottobosco, seguita da cioccolato fondente e vaniglia. Al palato è molto aromatico e intenso, con deliziosi aromi di bacche scure, seguiti ancora da note speziate di pepe, chiodi di garofano e ginepro.tannini maturi a sostegno; le sfumature tostate si armonizzano magnificamente con il frutto, finale potente e molto coerente con una piacevole freschezza.

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).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Produzent: Schreckbichl Colterenzio
Allevamento: 18 Mesi in barrique
Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Lagrein Artikelnummer: 0898821

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Lagrein Mantsch

Südtirol Alto Adige DOC Riserva Schreckbichl Colterenzio

Herkunft: Italia

Valutazioni: Score 18/20 Varietà d'uva: 100% Lagrein

Da bere: da subito fino al 2032

Weinbau: Tradizionale

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 13.5%

Servier: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve

essere decantato.