



Lagrein Gries

Südtirol Alto Adige DOC Riserva, Schreckbichl Colterenzio

Lagrein corposo e dal gusto pieno

Beschreibung:

Il Lagrein Gries di Colterenzio proviene dalla classica zona di coltivazione vicino a Bolzano ed esprime tutta la personalità di questo vitigno autoctono. Di colore scuro intenso, sprigiona aromi di frutti di bosco maturi, violetta e delicato cioccolato fondente, sottolineati da una sottile nota speziata e terrosa. Al palato è corposo e denso, con tannini vellutati e una buona persistenza, unendo forza e classe: un vino rosso altoatesino dal carattere forte, che si abbina particolarmente bene alla cucina sostanziosa.

Degustationsnotiz:

Colore porpora, bordo leggermente schiarito. Aromi intensi di more ben mature e ciliegie nere, violette, caffè tostato e cioccolato. Attacco vellutato con note di frutti di bosco, che ricordano la gelatina di mirtilli e le ciliegie, completato da vaniglia e caramello, tannini molto maturi e ben integrati, un accenno di mandorla amara nel finale persistente.

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

Servierempfehlung:

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

Paese di origine: Italia

Produttore: Schreckbichl Colterenzio

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Lagrein

Artikelnummer: 1635221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Lagrein Gries

Südtirol Alto Adige DOC Riserva
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Lagrein
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.