



## 2015 Lagrein Riserva Mantsch

Südtirol DOC, Schreckbichl Colterenzio

Füllige Riserva verdient grössten Applaus

**Descrizione del vino:**

Lagrein aus alter Perglanlage.

**Nota di degustazione:**

Intensives Purpur, violette Nuancen. Ein ausdrucksstarkes, schwarzbeerig geprägtes Bouquet nach Waldbeeren und schwarzem Holunder, dahinter auch Lakritze und eine sanfte Spur Veilchen, schliesslich einige Röstaromen. Weicher Auftakt, abgelöst von einer konzentrierten und druckvollen Aromatik, die dunkelbeerigen Noten bestätigen sich, voluminös und dicht; angenehme Würznoten und eine bezaubernde Frischnote führen in den anhaltenden Finish. Zeigt viel Potenzial.

**Consigli per il consumo:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Trentino-Alto Adige
<b>Produttore:</b>	Schreckbichl
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Lagrein
<b>Numero di articolo:</b>	0898815

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Lagrein Riserva Mantsch**

Südtirol DOC

Schreckbichl Colterenzio

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Lagrein
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.