



2023 Lagrein

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Une "perle" du Tyrol du Sud

Description:

Le Lagrein est un cépage autochtone du Tyrol du Sud qui se caractérise par des arômes fruités et épicés intenses, des tanins bien intégrés ainsi qu'une fraîcheur typique du cépage. Avec son bouquet noble et sa structure pleine de finesse, le Lagrein de Schreckbichl a déjà enchanté plus d'un connaisseur et plus d'une connaisseuse de vin.

Note de dégustation:

Rouge pourpre, nuances violettes. Le bouquet délicieux rappelle les myrtilles et les cerises noires, avec un peu de genièvre et de violette. Belle pureté de fruit en bouche, avec maintenant également des pruneaux et une touche de cassis, tannins veloutés en soutien, ainsi qu'un souffle de chocolat, magnifiques arômes de baies noires à partir du milieu de bouche, ferme jusque dans la finale équilibrée.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Trentin-Haut Adige
Producteur:	Schreckbichl
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Lagrein
Référence:	1219423

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lagrein

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Lagrein
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.