



Lagrein

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Eine Perle aus Südtirol

Beschreibung:

Lagrein ist eine autochthone Südtiroler Rebsorte, die sich durch intensiv fruchtig-würzige Aromen, gut integrierte Gerbstoffe sowie eine sortentypische Frische auszeichnet. Mit seinem edlen Bouquet und seiner finessenreichen Struktur hat der Lagrein von Schreckbichl schon so manche Weinkennerin und so manchen Weinkenner verzaubert.

Aromenprofil:

Purpurrot, violette Nuancen. Ein köstliches Bouquet, das an Heidelbeeren und schwarze Kirschen erinnert, ergänzt durch etwas Wacholder und Veilchen. Die pure Frucht zeigt sich am Gaumen, nun auch Zwetschgen und etwas Cassis, unterlegt mit samtigen Tanninen, auch etwas Schokolade, über die Mitte hinaus ausgezeichnete schwarzbeerige Noten, fest bleibend bis ins ausgewogene Finale.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Schreckbichl Colterenzio

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Lagrein

Artikelnummer: 1219424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lagrein

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Lagrein
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.