



Conus

Mitterberg IGT, Alois Lageder (Biodynamisch)

Mit Frischekick - Südtirols Lagrein-Klassiker

Beschreibung:

Kirschrot im Glas, Duft nach Pflaume, am Gaumen saftige dunkle Früchte. Kraftvoll aber nicht überladen, Aromen von Süßkirsche, alles von den reifen Gerbstoffen strukturiert - die Lage Mitterberg bei Bozen hat ein sehr spezielles Mikroklima, die vulkanischen Böden bringen diese frischen mineralischen Noten. Ein Rotwein für den Sommer, der auch leicht gekühlt eine „Bella Figura“ macht.

Aromenprofil:

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Alois Lageder (Biodynamisch)

Ausbau: 8 Monate in Grossholz

Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 11.5%

Rebsorte(n): Lagrein

Artikelnummer: 1335919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Conus

Mitterberg IGT
Alois Lageder (Biodynamisch)

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Lagrein
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	11.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.