



Lagrein Rieder

Südtirol Alto Adige DOC, Castelfeder

Aus der autochthonen Rebsorte Lagrein

Beschreibung:

Typischer Südtiroler Wein aus der autochthonen Rebsorte Lagrein, der hoch über Bozen gewachsen ist. Ein vorzüglicher Begleiter von kräftigen Speisen.

Aromenprofil:

Im Glas präsentiert sich dieser mustergültige Lagrein aus der Einzellage Rieder mit einem dunklen, dichten Rubinrot sowie einem reichhaltigen Bouquet mit intensiven schwarzen und roten Beerenaromen. Im Mund voll, samtig und harmonisch im Geschmack. Langes und überzeugendes Finale mit echtem Nachhall.

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: Castelfeder

Alkoholgehalt: 13.0%

Artikelnummer: 1260624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lagrein Rieder

Südtirol Alto Adige DOC
Castelfeder

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.