



Lagrein Mantsch

Südtirol Alto Adige DOC Riserva, Schreckbichl Colterenzio

Südtirols Stolz mit Charakter

Beschreibung:

Lagrein ist eine rote Rebsorte, die hauptsächlich im Südtirol angebaut wird. Der Lagrein Riserva stammt aus der reinen Südlage Matsch, der Grieser Schwemmboden aus Kies-, Ton- und Porphyrsand gibt dem Wein sanfte Fülle, Tiefe und Struktur.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot bis zum Rand hin. Ein prächtiges Nasenbild, das an Cassis, Holunderbeeren, aber auch etwas Thymian und Unterholz erinnert, schließlich dunkle Schokolade und Vanille. Sehr aromatisch und intensiv am Gaumen, die dunkelbeerige Frucht präsentiert sich aufs Schönste, dann auch wieder deutlich würzige Noten nach Pfeffer, Gewürznelke und Wacholder, unterlegt von reifen Gerbstoffen; die röstartigen Aromen harmonisieren prächtig mit der Frucht, druckvolles, sehr stimmiges Finale mit einer angenehmen Frische.

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Schreckbichl Colterenzio
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Lagrein
Artikelnummer:	0898822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lagrein Mantsch

Südtirol Alto Adige DOC Riserva
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Lagrein
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.