



Sauvignon Blanc Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Barriquegereifter Sauvignon mit Facettenreichtum

Beschreibung:

Den Sauvignon Blanc Lafóa kann man zu Recht als einen großen Weißwein mit alpenländischem Flair bezeichnen. Seine ausgesprochene Tiefe und Finesse kommt nach einigen Jahren der Lagerung besonders gut zur Geltung.

Degustationsnotiz:

Blasses Gelb, grünliche Nuancen. Eine fantastisch komponierte, facettenreiche Nase, die an Grapefruit, weiße Holunderblüten und Pfirsich erinnert, ergänzt durch weißen Pfeffer und Aromen von nassem Stein. Crémigweicher Auftakt mit einer typischen Aromatik nach Agrumen und reifer Aprikose, mundfüllend und sehr ausdrucksstark, viel Intensität zeigend; zarte Röstaromen ergänzen die Frucht passend, elegantes, ausgedehntes Finale.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Schreckbichl Colterenzio
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0987822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 93/100, Mundus Vini Gold/, Falstaff 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.