



ALTO ADIGE LAGREIN-MERLOT YHRN



Annata	2016
Varietà	50% Lagrein 50% Merlot
Vigneti	Lagundo, Plars, Schloss Plars, 450m
Allevamento	Spalliera Guyot
Resa	60 hl/h
Vinificazione	Fermentazione in serbatoi d'acciaio inox, affinamento per 15 mesi in barrique
Gradazione alcolica	13,5% Vol
Abbinamenti	Ideale con selvaggina, arrosti, carni scure e formaggi stagionati a pasta dura.
Temperatura di servizio	18 - 20°
Invecchiamento	5-10 anni

La cuvée presenta un colore rosso porpora. Profumi di violetta, more, frutti di bosco come pure note tostate e di cioccolato. Partendo da una leggera sfumatura amarognola al palato si dimostra avvolgente e vellutato.

SCHLOSS PLARS
Andreas Theiner

Mwst. Nr. 0 2 4 1 7 0 6 0 2 1 3
St. Nr. THNNRS72S19F132Q

Mitterplars 25
I-39022 Algund

T +39 0473 448 472
F +39 0473 446 557

info@schlossplars.com
www.schlossplars.com