



Montefalco Sagrantino D.O.C.G.

Lungarotti Società Agricola (Bio)

Bio-Sagrantino mit Tiefe und Charakter von Lungarotti

Beschreibung:

Der Sagrantino, Umbriens stolze Rebsorte, ist naturgemäss tanninstark und auf eine lange Lebensdauer ausgelegt. Die Lungarottis verstehen es ausgezeichnet, ihren reinsortigen Sagrantino so zu keltern, dass er bereits in jungen Jahren viel Freude bereitet. Die von vielen Kundinnen und Kunden geschätzten Polyphenole, welche die Rebsorte mit sich bringt, sind auch in diesem Wein reichlich vorhanden.

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubinrot, granatfarbene Einschlüsse. Pflaumenfrucht, Brombeeren und eine feine Würze in der komplexen Nase, auch Orangenschale und sanfte Röstaromen. Sehr komplex präsentiert sich die feingewobene Frucht, gleichzeitig auch samtig, die Aromen der Nase bestätigen sich und werden ergänzt durch etwas Nougat und Vanille, sehr feste, reife Tannine; eine bezaubernde Frische im anhaltenden Abgang.

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Italien

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 15.0%

Rebsorte(n): 100% Sagrantino

Artikelnummer: 1180519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montefalco Sagrantino DOCG

Lungarotti Società Agricola (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sagrantino
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.