2017 San Giorgio

Rosso Umbria IGT, Lungarotti Società Agricola

Umbrische Klasse von Lungarotti

Beschreibung:
Der San Giorgio gilt als der «Superumbrier» der ersten Stunde, Erstjahrgang war 1977. Er besteht zu gleichen Teilen aus Cabernet Sauvignon und Sangiovese. Die Frucht und Finesse der Sangiovese und das Rückgrat und die Kraft der Cabernet Sauvignon treffen hier aufs schönste zusammen.
Degustationsnotiz:
Sattes Rubin, granatfarbene Akzente. Ein sehr gehaltvolles Nasenbild, das sich nach und nach aufbaut: Blaubeeren und Brombeeren, ergänzt durch Noten verblühter Rosen, Brownies und einen Hauch Wildleder, schliesslich etwas schwarzer Pfeffer. Am Gaumen fest und druckvoll, eine glanzvolle Aromatik von dunkelbeerigen Noten, ergänzt durch eine feine Würze; die Röstaromen sind passend eingefügt und verleihen diesem Umbrier viel Komplexität; körperreich und mit kraftvollen Tanninen ausgestattet, sehr delikates Finale.
Passt zu:
Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Umbrien
Produzent:	Lungarotti
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Sangiovese
Artikelnummer:	0178617

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

San Giorgio

Rosso Umbria IGT
Lungarotti Società Agricola

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch