



2017 San Giorgio

Rosso Umbria IGT, Cantine Giorgio Lungarotti

Umbrische Klasse von Lungarotti

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):	Score 18.5/20, James Suckling 92/100
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Sangiovese
Artikelnummer:	0178617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

San Giorgio

Rosso Umbria IGT

Cantine Giorgio Lungarotti

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