



2018 Montefalco Sagrantino DOCG

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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Umbrien

Produzent:

Lungarotti

Bewertung(en):

Falstaff 94/100, James Suckling 91/100, Score 19/20

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Bio

Alkoholgehalt:

15.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

100% Sagrantino

Artikelnummer:

1180518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montefalco Sagrantino DOCG

Lungarotti Società Agricola (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Falstaff 94/100, James Suckling 91/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sagrantino
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Bio
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.