2018 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:
Dichtes Rubinrot, granatfarbene Akzente. Ein üppiges Bouquet von blau- und schwarzbeerigen Noten, gepaart mit Crémantschokolade und einer pfeffrigen Würze. Ein Korb voller frisch gepflückter Brombeeren und eine samtige Fülle eröffnen das Gaumenbild, abgelöst von einer gleichermassen dichten Struktur und einer passenden Frische, nebst den fruchtigen Aromen auch zarte Toastingnoten, etwas Ruchbrot und Veilchen, konzentriert im anhaltenden Abgang.

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):	Doctor Wine 94/100, Gambero Rosso 2/3, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Sangiovese
Artikelnummer:	0178618

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):	Doctor Wine 94/100, Gambero Rosso 2/3, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
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