



## 2019 Montefalco Sagrantino D.O.C.G.

Lungarotti Società Agricola (Bio)

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Umbrien
<b>Produzent:</b>	Lungarotti
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sagrantino
<b>Artikelnummer:</b>	1180519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Montefalco Sagrantino DOCG

Lungarotti Società Agricola (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sagrantino
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.