



## 2010 Rubesco Vigna Monticchio

Torgiano Rosso Riserva DOCG, Cantine Giorgio Lungarotti

Lungarottis grosse Riserva

### Beschreibung:

Lagerfähiger Einzellagenwein mit Kultstatus von Familie Lungarotti. Hat die 3 Gläser im Gambero Rosso quasi abonniert, und das vollkommen zu Recht.

### Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubin, granatfarbene Akzente. Eine faszinierende Nase nach Brombeeren, Pflaumen und angenehmen Lakritzenoten, dann auch etwas Liebstöckel und Thymian, schliesslich dezente Röstaromen. Weicher Auftakt, abgelöst von viel explosiver Frucht, vor allem Johannisbeeren und Himbeeren, auch balsamische Noten; von grossartiger Struktur, feinstoffig, mit reifen und eleganten Tanninen; nicht nachlassend bis ins ausgedehnte Finale.

### Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, 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 95/100, Parker 92/100, Score 19/20, Wine Spectator 92/100, Gambero Rosso 3/3

### Ausbau:

12 Monate in Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.5 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2027

### Rebsorte(n):

100% Sangiovese

### Artikelnummer:

0173710

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Rubesco Vigna Monticchio**

Torgiano Rosso Riserva DOCG  
Cantine Giorgio Lungarotti

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** James Suckling 95/100, Parker 92/100, Score 19/20, Wine Spectator 92/100, Gambero Rosso 3/3  
**Rebsorte(n):** 100% Sangiovese  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2027  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.