

Tenuta di Montefalco Sagrantino di Montefalco DOCG

Aristokatisch - elegant - vielschichtig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Italien	Sagrantino
Produzent	Verschluss
Lungarotti	Naturkork
Jahrgang	Genussreife
2019	ab 2023
Flaschengröße	Trinktemperatur
150 cl	16 - 18°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
15%	22338819
Kulinistik	Ausbau
Gebratenem Rehrückenfilet an Brombeer-Wildrahmsauce, Entrecôte à la bordelaise, gereiftem Hartkäse	Barrique

ÜBER DEN WEIN

Die Region um das mittelalterliche Städtchen Montefalco ist die Heimat des Sagrantino. Die rustikale und tanninreiche Rotweinrebsorte erhielt in der Mitte der 1990er-Jahren den DOCG-Status. Vielschichtig in der Art, werden neben langlebigen, dichten Rotweinen auch Spezialitäten aus rosinierten Trauben gekeltert. Die süsse Version wird als Sagrantino di Montefalco Passito bezeichnet. Kraft, Fülle und feine Würze zeichnen die Weine aus. Am Aufstieg der Herkunft haben die Lungarotti aktiv mitgearbeitet.

Gesamteindruck: Eleganter, aristokratischer Wein, kann noch reifen, evtl. karaffieren.



BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Klares, dichtes Rubinrot mit fein rotgoldenen Reflexen, tief schwarzem Kern.

Aromatik

Aromatik: Intensiv, vielschichtig mit Dörrobstnuancen, elegante, warme Ausbaunote (Kakao, süsse Gewürze), leicht vegetal und nussig.

Körper

Körper: Dichter Gaumen mit kräftiger Statur, präsente Struktur, feine, frische Säure, dezente Herbheit im Abgang.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch