

Tenuta di Montefalco Sagrantino di Montefalco DOCG

Aristokratisch - elegant - vielschichtig

Herkunft

Italien

Produzent

Lungarotti

Jahrgang

2019

Flaschengrösse

150 cl

Alkoholgehalt

15%

Kulinarik

Gebratenem Rehrückenfilet an
Brombeer-Wildrahmsauce, Entrecôte à
la bordelaise, gereiftem Hartkäse

Rebsorte

Sagrantino

Verschlusstyp

Naturkork

Genussreife

ab 2023

Trinktemperatur

16 - 18°C

Artikelnummer

22338819

Ausbau

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 Lungarottis 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, präsenste Struktur, feine, frische Säure, dezente Herbheit im Abgang.


SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch



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