

Vigna Monticchio Rubesco Riserva Torgiano DOCG

Komplex - präsent - reich



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Produzent

Lungarotti

Jahrgang

2018

Flaschengrösse

75 cl

Alkoholgehalt

14%

Kulinarik

Lammgigot, gefüllte
Schweinskoteletten, Wildgeflügel wie
Fasan, vollreifer Käse

Rebsorte

Sangiovese

Verschlusstyp

Hochwertiger Naturkork

Genussreife

ab 2021

Trinktemperatur

16 - 18°C

Artikelnummer

22336718

Ausbau

Inox, 12 Mt. Barrique



ÜBER DEN WEIN

Die Reblage „Monticchio“ liegt am Hügel von Brufa. Die pedologischen Gutachten bestätigten eine grosse Vielfalt der Böden: Lehmig-tonige Bodenschichten wechseln mit sandigen Schichten ab. Der „Rubesco“, in der Weinszene zum Kultwein avanciert, leitet seinen Namen vom lateinischen Verb „rubescere“, erröten, ab. Der Riserva kommt erst 4-5 Jahre nach der Ernte in den Handel, d.h. wesentlich später als nach den im DOCG Reglement vorgesehenen 3 Jahren. Das Etikett zeigt „die Weinlese“ auf einer der Bildtafeln der Fontana Maggiore in Perugia (12. Jh.).

Gesamteindruck: Reich, spannend und ausgiebig mit Lagerpotenzial.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Granatrot mit leicht bräunlichen Aufhellungen.

Aromatik

Aromatik: Kompottige Anklänge im Auftakt, Tabaknoten, würzige Aromen, komplex und ausdrucksstark.

Körper

Körper: Vollmundiger, reicher Auftakt, präsenste Tannine, würzige und fruchtige Noten mit einem ausgiebigen Finale.



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