

Vigna Monticchio Rubesco Riserva Torgiano DOCG

Komplex - präsent - reich



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Italien	Sangiovese
Produzent	Verschlusstyp
Lungarotti	Hochwertiger Naturkork
Jahrgang	Genussreife
2018	ab 2021
Flaschengrösse	Trinktemperatur
75 cl	16 - 18°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
14%	22336718
Kulinarik	Ausbau
Lammgigot, gefüllte Schweinskoteletten, Wildgeflügel wie Fasan, vollreifer Käse	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, präsente Tannine, würzige und fruchtige Noten mit einem ausgiebigen Finale.



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