

Tenuta di Montefalco Sagrantino BIO di Montefalco DOCG

Aristokratisch - elegant - exklusiv



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Rebsorte

Sagrantino

Produzent

Lungarotti

Verschlusstyp

Naturkork

Jahrgang

2019

Genussreife

ab 2024

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

16 - 18°C

Alkoholgehalt

15%

Artikelnummer

22338719

Kulinarik

Gebratenem Rehrückenfilet an
BrombeerWildrahmsauce, Entrecôte à
la bordelaise, gereiftem Hartkäse

Ausbau

12 Mt. Barrique

ÜBER DEN WEIN

Die Region um das mittelalterliche Städtchen Montefalco ist die Heimat des Sagrantino. Die rustikale und tanninreiche Rotweinrebsorte erhielt in der Mitteder 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

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

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Klares, dichtes Granatrot mit 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.



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