

Tenuta di Montefalco Sagrantino BIO di Montefalco DOCG

Aristokatisch - elegant - exklusiv

Herkunft	Rebsorte
Italien	Sagrantino
Produzent	VerschlussTyp
Lungarotti	Naturkork
Jahrgang	Genussreife
2019	ab 2024
Flaschengrösse	Trinktemperatur
75 cl	16 - 18°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
15%	22338719
Kulinistik	Ausbau
Gebratenem Rehrückenfilet an BrombeerWildrahmsauce, Entrecôte à la bordelaise, gereiftem Hartkäse	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 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

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, präsente Struktur, feine, frische Säure, dezente Herbheit im Abgang.



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