

Tenuta di Montefalco Sagrantino BIO di Montefalco DOCG



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Kräftig - komplex - lagerfähig

Herkunft

Italien

Produzent

Lungarotti

Jahrgang

2019

Flaschengrösse

75 cl

Alkoholgehalt

15%

Kulinarik

Kräftigen Fleischgerichten wie Lamm, Wild, Rinderbraten, die mit würzigen Saucen serviert werden, herzhaftes Eintöpfe, gegrilltes Gemüse

Rebsorte

Sagrantino

Verschlusstyp

Naturkork

Genussreife

ab 2024

Trinktemperatur

16 - 18°C

Artikelnummer

22338719

Ausbau

12 Mt. Barrique



ÜBER DEN WEIN

Der Sagrantino di Montefalco blickt auf eine lange Tradition zurück und wurde jahrhundertlang als Messwein in den Gärten der Klöster angebaut. In den 1990er-Jahren erhielt dieser besondere Rotwein den DOCG-Status. Sagrantino zeichnet sich durch einen der höchsten Polyphenolgehalte unter den Rebsorten aus und benötigt daher viel Aufmerksamkeit im Weinberg, um ein ausgewogenes vegetativ-produktives Gleichgewicht zu gewährleisten und die Trauben optimal reifen zu lassen. Das Etikett des Weins zeigt eine Zeichnung des Lungarotti-Anwesens, auf der der Falke, das Symbol von Montefalco, zu sehen ist. Die Jahresproduktion des Weins ist mit nur 15.000 Flaschen begrenzt.

Kräftigen Fleischgerichten wie Lamm, Wild, Rinderbraten, die mit würzigen Saucen serviert werden, herzhaftes Eintöpfe, gegrilltes Gemüse

BESCHREIBUNG

Farbe

Klares, tiefes Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen.

Aromatik

Komplex und intensiv, mit Aromen von schwarzen Früchten wie Brombeere, Pflaume und schwarzer Kirsche, die von würzigen Noten wie schwarzem Pfeffer, Zimt und Tabak, Leder, Schokolade und leicht rauchigen Nuancen. Eine feine mineralische Frische sowie florale Noten von Veilchen und erdige Akzente runden das Bouquet ab.

Körper

Trocken, mit kräftigen Gerbstoffen und einer lebendigen Säure und einem vollen Körper. Aromen von dunklen Früchten und Gewürzen setzen sich fort und werden von einer subtilen Holz- und Röstnote begleitet. Die mineralische Komplexität sorgt für Tiefe und Langlebigkeit. Der Abgang ist lang, kräftig und komplex.

Gesamteindruck

Qualität: Ein gut strukturierter, kraftvoller Sagrantino mit hervorragendem Lagerpotenzial.



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