

Tenuta di Montefalco BIO Rosso Riserva di Montefalco DOC

Ausbalanciert - charaktervoll - komplex

Herkunft

Italien

Produzent

Lungarotti

Jahrgang

2020

Flaschengrösse

75 cl

Alkoholgehalt

15%

Kulinarik

Klassischen Schmorgerichten, Wild

Rebsorte

Merlot, Sagrantino, Sangiovese

Verschlusstyp

Hochwertiger Naturkork

Genussreife

ab 2024

Trinktemperatur

16-18°C

Artikelnummer

22339720

Ausbau

12 Mt. Barrique

ÜBER DEN WEIN

Im Jahr 2010 begann Lungarotti in Montefalco mit dem biologischen Anbau. Seit 2014 sind die produzierten Weine offiziell als Bio-Weine zertifiziert. Laut italienischem Recht darf die Traubensorte Sagrantino nur auf den Etiketten der Montefalco Sagrantino DOCG-Weine stehen, nicht jedoch auf anderen DOCG-Weinen aus der Region. Deshalb wird Sagrantino auf dieser Karte nicht neben Sangiovese und Merlot aufgeführt. Das Etikett zeigt eine Zeichnung des Lungarotti-Anwesens in Montefalco, mit dem Falken im Vordergrund, dem Symbol der Stadt, benannt nach Kaiser Friedrich II. von Schwaben, der hier oft zur Falkenjagd einkehrte.

Klassischen Schmorgerichten, Wild

BESCHREIBUNG

Farbe

Klares, mittleres Rubinrot mit leichtem Aufhellen am Rand.

Aromatik

Komplex und intensiv, mit Aromen von roten Früchten wie Kirsche und Backpflaume, ergänzt durch würzige Noten von schwarzem Pfeffer, Zimt, Tabak, Vanille und feine florale Noten von Veilchen. Eine subtile mineralische Frische und erdige Akzente runden das Aromenspektrum ab.

Körper

Trocken, mit mittlerem Körper und gut integrierter, lebendiger Säure. Die Gerbstoffe sind fein und gut eingebunden. Die fruchtigen und würzigen Aromen setzen sich fort und werden von einer dezenten Holz- und Röstnote begleitet. Der Abgang ist von mittlerer Länge.

Gesamteindruck

Strukturierter, langlebiger Wein, vielschichtig mit grossem Potenzial.



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch



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