

Rubesco Vigna Monticchio

Torgiano Rosso Riserva DOCG, Lungarotti Società Agricola

Lungarottis Einzellagenwein mit 98 Punkten

Beschreibung:

Lagerfähiger Einzellagenwein mit Kultstatus von Familie Lungarotti. Hat die 3 Gläser im Gambero Rosso quasi abonniert, und das vollkommen zu Recht.

Aromenprofil:

Dichtes Rubinrot mit deutlich granatfarbenen Einschlüssen. Vorwiegend rotfruchtig geprägte Nase nach roten Kirschen, Preiselbeeren, aber auch Milkschokolade und Nougat, schließlich einige würzige Noten. Am Gaumen paart sich eine schöne Samtigkeit mit einer intensiv mediterranen Frucht, nun auch Himbeeren und Blaubeeren, ergänzt durch sanfte Röstaromen; die Tannine sind fest und perfekt eingebunden, die Frische gibt eine traumhafte Saftigkeit; druckvoll und lange anhaltend im Abgang.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Lungarotti Società Agricola

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0173717



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rubesco Vigna Monticchio

Torgiano Rosso Riserva DOCG
Lungarotti Società Agricola

Herkunft:	Italien
Ratings:	Doctor Wine 98/100, Falstaff 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.