



## 2012 Rubesco Vigna Monticchio

Torgiano Rosso Riserva DOCG, Cantine Giorgio Lungarotti

Ein feiner Strukturwein

### Beschreibung:

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

### Degustationsnotiz:

Mittleres Rubin, granatfarbene Nuancen. Eine aristokratische, sehr feine Nase nach Backpflaumen, frisch gepflückten Himbeeren und einer guten Spur Nougat, auch Caramelnoten und etwas Malz. Angenehm weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr druckvollen roten Fruchtaromatik, von feiner Textur, unterlegt mit einer passenden Frischenote; nach und nach auch prächtige Röstaromen und etwas Minze; schokoladige Noten im mineralisch geprägten Finale.

### 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.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

### Herkunftsland:

Italien

### Region:

Umbrien

### Produzent:

Lungarotti Società Agricola A.R.L.

### Bewertung(en):

Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Score 19/20

### Herstellung:

12 Monate in Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.0 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2029

### Traubensorte(n):

100% Sangiovese

### Artikelnummer:

0173712

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Rubesco Vigna Monticchio**

Torgiano Rosso Riserva DOCG  
Cantine Giorgio Lungarotti

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100,  
Score 19/20  
**Traubensorte(en):** 100% Sangiovese  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 12 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.