



## 2007 San Giorgio

Rosso Umbria IGT, Cantine Giorgio Lungarotti

Umbrische Klasse von Lungarotti

### **Beschreibung:**

Lungarotti ist der Nachname dreier Schwestern, die das gleichnamige Weingut mit Liebe und Leidenschaft führen. Die Familie Lungarotti hat in der Gemeinde Torgiano, die sich im Zentrum der Region Umbrien befindet, ein exzellentes Weingut erschaffen.

### **Degustationsnotiz:**

Konzentriertes Rubin, granatfarbene Akzente. Ein sehr gehaltvolles Nasenbild, das sich nach und nach aufbaut: Blaubeeren und Cassis, ergänzt durch balsamische Noten, Brownies und einem Hauch Wildleder, schliesslich süsses Vanille. Am Gaumen fest und druckvoll, eine glanzvolle Aromatik von Brombeeren und Heidelbeeren, ergänzt durch pflaumige Noten; die Röstaromen sind passend eingefügt und verleihen diesem Umbrier viel Komplexität; körperreich und mit samtigen Tanninen, sehr delikates 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

### **Bewertung(en):**

James Suckling 93/100, Score 18.5/20

### **Ausbau:**

12 Monate in Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.0 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2025

### **Rebsorte(n):**

50% Cabernet Sauvignon, 40% Sangiovese, 10% Canaiolo

### **Artikelnummer:**

0178607

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **San Giorgio**

Rosso Umbria IGT  
Cantine Giorgio Lungarotti

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** James Suckling 93/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 50% Cabernet Sauvignon, 40% Sangiovese,  
10% Canaiolo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2025  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.