



## 2008 Rubesco Vigna Monticchio

Torgiano Rosso Riserva DOCG, Cantine Giorgio Lungarotti

Umbriens grosse Riserva

### Beschreibung:

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

### Degustationsnotiz:

Intensives Rubinrot, granatfarbene Einschlüsse. Delikates Bouquet von schöner Reife, an Weichselkirschen und Pflaumen erinnernd, mit einem raffinierten Röstton unterlegt (Mokka, Milkschokolade); weich fließender Auftakt, abgelöst von wiederum rotfruchtigen Aromen und balsamischen Noten, von kräftiger Struktur und erstaunlicher Komplexität; die Tannine sind elegant und von schöner Reife; würziger und leicht frischer Abgang.

### Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, 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, Luca Maroni 96/100, Score 18/20

### Herstellung:

12 Monate in Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.0 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2025

### Traubensorte(n):

80% Sangiovese, 20% Canaiolo

### Artikelnummer:

0173708

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Rubesco Vigna Monticchio**

Torgiano Rosso Riserva DOCG  
Cantine Giorgio Lungarotti

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Gambero Rosso 3/3, Luca Maroni 96/100, Score 18/20  
**Traubensorte(en):** 80% Sangiovese, 20% Canaiolo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2025  
**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.