



## 2006 San Giorgio

Rosso Umbria IGT, Cantine Giorgio Lungarotti

Umbrische Klasse von Lungarotti

### Degustationsnotiz:

Intensivfarbiges Rubinrot, fast schwarze Mitte. Eine kraftvolle, von schwarzer Frucht geprägte Nase, Brombeeren und Cassis, ergänzt durch wunderbar balsamische Noten, Crémant-Schokolade, Weisser Trüffel und reichlich Long-Pfeffer. Am Gaumen enorm kraftvoll und aromatisch, mit einer tollen Struktur ausgestattet; die Tannine sind reif und passend eingebettet, über die Mitte hinaus reich und von opulentem Körper; anhaltendes, schwarzbeeriges 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 94/100, Score 18/20, Veronelli 3\*/100, Antonio Galloni 91/100

### Ausbau:

12 Monate in Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.0 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2022

### Rebsorte(n):

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

### Artikelnummer:

0178606

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### San Giorgio

Rosso Umbria IGT

Cantine Giorgio Lungarotti

|                       |                                                                                           |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                   |
| <b>Bewertung(en):</b> | James Suckling 94/100, Score 18/20, Veronelli 3*/100, Antonio Galloni 91/100              |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 50% Cabernet Sauvignon, 40% Sangiovese, 10% Canaiolo                                      |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2022                                                                            |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                              |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate in Barrique                                                                     |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0 %                                                                                    |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |