



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

362319 2021

2021er Montefalco Sagrantino DOCG Umbrien

DOCG

Lungarotti

| Bulletpoints      | Name                          | Beschreibung                                    |
|-------------------|-------------------------------|---|
|                   | Emotionalisierung             | Ein Stück umbrische Tradition.                  |
|                   | Geschmacksrichtung            | trocken   |
|                   | Leitaromen                    | Heidelbeere, Sauerkirsche, Kakao, süße Gewürze  |
|                   | Speise oder Anlassempfehlung  | Passt zu Wildgerichten, würzigem Käse und Fasan |
| <b>Farbe</b>      | ROT                           |   |
| <b>Alkohol</b>    | 15 % vol.                     |   |
| <b>Verschluss</b> | NATURKORKE                    |   |
| <b>Enthält:</b>   | Sulfite                       |   |
| <b>Bio</b>        | IT-BIO-015 Agricoltura Italia |   |

Intensiver Rotwein mit komplexen Aromen von roten Früchten, Kakao und Gewürzen; kraftvolle Struktur, reife Tannine und langer Abgang.

Der Montefalco Sagrantino vom Weingut Lungarotti ist ein kraftvoller Rotwein mit hohem Polyphenolgehalt, der sich hervorragend für eine lange Lagerung eignet. Hergestellt aus 100 % Sagrantino-Trauben, die Mitte September geerntet werden, wachsen die Reben auf mittelstrukturierten, kalkhaltigen Böden mit südwestlicher Ausrichtung. Die Vinifizierung erfolgt über 28 Tage auf den Schalen in Edelstahl tanks, gefolgt von einer 12-monatigen Reifung in Barriques und großen Holzfässern. Anschließend ruht der Wein zwei Jahre in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt. Im Glas präsentiert er sich in intensivem Rot mit violetten Nuancen. Das Bouquet ist breit und komplex, mit Noten von Heidelbeere und Sauerkirsche, ergänzt durch elegante Holznoten wie Kakao, süße Gewürze und Chinarinde. Am Gaumen zeigt er eine kraftvolle Struktur mit frischer Frucht, lebendiger Säure und reifen Tanninen, die in einem anhaltenden Abgang münden.

#### Klassifikation **Denominazione di Origine Controllata e Garantita**

"Denominazione di Origine Controllata e Garantita" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete mit besonderer Auszeichnung. Sie sind in der Qualitätsstufe über den DOC Weinen angesiedelt.

#### Erzeuger **Lungarotti**

Wer Torgiano sagt meint Lungarotti, denn Torgiano ist die Region, die den Wein aus Umbrien berühmt gemacht hat. Dies ist die Leistung von Giorgio Lungarotti der in den 60iger Jahren die Kellerei Lungarotti gegründet hat. Heute wird das Weingut von den Schwestern Chiara Lungarotti und Teresa Severini geführt. Ihr Leitspruch ist, herausragend und für Innovationen offen zu sein.

#### Rebsorten

100% Sagrantino

#### Zutaten

Trauben, Antioxidationsmittel (L-Ascorbinsäure), Konservierungsstoffe (Sulfite), Stabilisatoren (Metatarsäure, Kaliumpolyaspartat), Säureregulatoren (Weinsäure (L(+)-)). Unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Stand 21.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

## Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email service@schlumberger.de  
Web www.schlumberger.de