

**LUNGAROTTI**

# LUNGAROTTI

## „L‘U“ Rosso dell‘Umbria IGP

*Strukturiert - stoffig - überraschend*



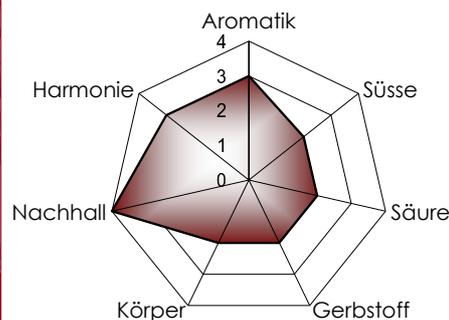
**Herkunft** Italien, Umbrien  
**Rebsorte** Sangiovese, Merlot, weitere umbrische Rebsorten  
**Produzent** Cantina Lungarotti S.r.L., Torgiano, Italien [www.lungarotti.it](http://www.lungarotti.it)  
**Ausbau** Ausbau in Edelstahltanks, dann 6 Monate im Barriques, anschliessend Reifung in der Flasche

**Über den Wein** In der Region verwurzelt, aus internationalen und einheimischen Rebsorten gekeltert, fließt das breite Weinwissen der Familie Lungarotti in das moderne Gewächs. Es repräsentiert eine Synthese urwüchsiger, autochthoner Rebsorten mit den internationalen „Weltenbummlern“ unterschiedlichster Anbauzonen. Die Typizität, die Eigenständigkeit und den Biss der Region haben die Weine neben der modernen, verführerischen Frucht bewahrt. Im Weinname L‘U verbinden sich die ersten Buchstaben von L‘Umbria“, aber auch diejenigen des Familiennamens Lungarotti. Nur wenige Familien in der Weinwelt werden in einem Atemzug mit der Region genannt. Giorgio Lungarotti hob Umbrien praktisch im Alleingang auf die Weinweltbühne.

**Jahrgang** 2014  
**Alkohol** 14.0 % vol.  
**Verschlussstyp** DIAM (aus Naturkorkgranulat hergestellter Hopfen)  
**Genussreife** ab 2016 Degustation: 30.11.2016  
**Trinktemperatur** 16 - 18° C  
**Passt zu** Gebratener Entenbrust, Wild an Schokoladensauce, Rind und Lamm, kurz gebraten



Erhältlich in 75 cl



Farbe	Dichtes Rubin mit rotgoldenen Reflexen mit schwarzem Kern, farbdicht
Aromatik Intensität	Genussreiche, süß wirkende dunkelbeerige Aromen, kompottartig, zarte würzige Nuancen mit Anklängen mineralischer Noten nach Graphit
Körper	Langer weicher Auftakt, gute strukturiert, stoffig am Gaumen, schöne Gerbstoffe setzen den Kontrapunkt zur spürbaren Fruchtsüsse, retronasal, herrliche schwarze Frucht
Qualität	Moderner, lebendiger und fruchtiger Wein, ein überraschender Essensbegleiter von grosser Harmonie