



Lugana DOC

Vigne Alte, Cantina Zeni

Frischer Lugana von alten Rebstöcken

Beschreibung:

Am südlichen Ufer des beliebten Gardasees liegt Lugana, ein Örtchen, das aufgrund des gleichnamigen Weines über die Landesgrenzen hinaus bekannt ist. Das hügelige Land lässt die Trebbiano Reben wunderbar gedeihen. Der Lugana Vigne Alte von Zeni begeistert mit seiner strohgelben Farbe und dem blumig-elegantem Aroma in der Nase. Florale Noten, ein wenig Nuss und schmelzige Butter mischen sich dazu und lassen einen sommerlichen Aromenteppich entstehen. Dank langer Lagerung auf der Feinhefe konnte sich der Lugana perfekt entwickeln und überzeugt nun mit seinem vielfältigen Bukett.

Aromenprofil:

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverse Lombardei

Produzent: Cantina Zeni

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Artikelnummer: 1202124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lugana DOC

Vigne Alte
Cantina Zeni

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.00/20
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.