



## Lunatio di Masi

Lugana DOC, Masi Agricola (Bio)

Eine Klasse für sich aus dem Traditionshaus Masi

### **Beschreibung:**

Aus dem traditionellen Weingut Masi stammt dieser biologisch angebaute Lugana, ein typisch frischer Vertreter seiner Art. Der Name Lunatio leitet sich vom "Mondmonat" ab, was bezugnehmend auf den vom Mondzyklus beeinflussten und naturnahen Anbau steht, welchen Masi für diesen Lugana betrieben hat. Die Reben wachsen auf den sanften Hügeln rund um Verona und Breccia südlich des Gardasees.

Der lebhafteste Wein besticht durch Aromen von Ananas und Zitrus, die Säure animiert und der würzige Nachhall macht ihn zu einem ernstzunehmenden Speisebegleiter.

### **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

**Produzent:** Masi Agricola (Bio)

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Artikelnummer:** 1207324

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Lunatio di Masi

Lugana DOC  
Masi Agricola (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 17.00/20
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.