



## Camilla Selezione Privata

Lugana DOC, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Der Trend-Weißwein vom kleinen Familiengut

### **Beschreibung:**

Das kleine Familienweingut Malavasi mit der traumhaften Lage am Gardasee wird von Daniele Malavasi mit Leidenschaft geführt. Den milden klimatischen Bedingungen und dem önologischen Berater Franco Bernabei ist die „Selezione Privata“ zu verdanken, die mit viel Charme und schmeichelnder Frucht punktet. Der Lugana wird meistens jung getrunken. Interessant ist aber, dass er mit etwas Flaschenreife noch an Frucht und Fülle zulegt. Ein Geheimtipp vom Weingutsbesitzer persönlich.

### **Aromenprofil:**

(st) Helles Gelb, grünliche Akzente. Ein duftiges, zugängliches Bouquet nach gelber Steinfrucht wie Mirabellen, aber auch Apfelnoten und Lindenblüten. Am Gaumen von schöner Harmonie, eine gut ausgereifte gelbe Frucht, Golden Delicious, Kaiserbirne, aber auch Agrumen und ein Hauch Marzipan, schließlich einige Wildkräuter; von ausgesprochen schöner Frucht-Säure-Balance, cremig; harmonischer Finish.

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu weissem Fleisch sowie Fisch und Krustentieren. Geniessen Sie ihn auch zu Focaccia, Käsegebäck, Antipasti, Spaghetti vongole und Gnocchi mit Salbeibutter.

### **Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Diverse Lombardei

**Produzent:** Azienda Agricola Daniele Malavasi

**Ausbau:** 3 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Trebbiano di Lugana

**Artikelnummer:** 0790024

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Camilla Selezione Privata

Lugana DOC  
Azienda Agricola Daniele Malavasi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Berliner Wein Trophy Gold/, Mundus Vini Silber/, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Trebbiano di Lugana
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	3 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.