



## 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:** 1202125

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Lugana DOC**

Vigne Alte  
Cantina Zeni

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 18.00/20
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<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.