



Lugana Prestige DOP

Azienda Agricola Cà Maiol

Prestige vom Gardasee

Beschreibung:

Ein herrlich ausgewogener Lugana, der das südliche Ufer des Gardasees in all seiner Schönheit repräsentiert. Dieser frische, mineralische und angenehm aromatische Weißwein begeistert mit Zitrusnoten, weissen Blüten und einer feinen salzigen Struktur.

Aromenprofil:

Ein in seiner Art einmaliger, lehmreicher Boden; das milde Mikroklima des Gardasees und die edle einheimische Rebsorte Turbiana, die weiße Beeren mit besonderer Typizität produziert.

Sauber mit klarer Identität, Duft nach gru

dem Apfel, Limette und wildem Thymian. Bei Flaschenöffnung offenbart er ein Aroma von Hafer und weißem Pfeffer. Angenehm und delikates am Gaumen, perfektes Gleichgewicht all seiner Komponenten, mit einem mineralischen Finish.

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

Ausbau: 3 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Trebbiano di Lugana

Artikelnummer: 1056125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lugana Prestige DOP

Azienda Agricola Cà Maiol

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Trebbiano di Lugana
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.