



Lugana DOC

San Giacomo, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Barriqueverfeinerter Lugana vom Familienweingut

Beschreibung:

Der reinsortige Trebbiano di Lugana verbrachte einige Monate im Barrique, was ihn an Fülle und Komplexität gewinnen ließ. Das Traubengut stammt aus der Region um Sirmione in unmittelbarer Nähe zum Gardasee. Ein vielfältiger Weißwein, der sowohl in der Jugend gefällt als auch gut einige Jahre gelagert werden kann. Die Familie Malavasi empfiehlt den San Giacomo zu Fischgerichten, Pasta oder Risotto.

Aromenprofil:

Helles Gelb, grünliche Akzente. Eine bezaubernde Nase, die an Zitrusnoten wie Limetten, Zitronengras und Mandelblüten erinnert, auch ein Hauch Minze. Sehr präzise und von ausgewogener Eleganz der Gaumen: Gravensteiner und Zitronenzeste, auch etwas Brioche und eine feine Mineralik, tänzerisch und unterlegt von einer angenehmen Frische; aromatisches Finale.

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: Azienda Agricola Daniele Malavasi

Ausbau: 2 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Trebbiano di Lugana

Artikelnummer: 0970525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lugana DOC

San Giacomo
Azienda Agricola Daniele Malavasi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Mundus Vini Gold/, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Trebbiano di Lugana
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	2 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.