



Lugana DOC

Oasi Mantellina, Allegrini

Allegrinis weiße Verführung vom Gardasee

Beschreibung:

Die Veroneser Familie Allegrini hat sich mit dem eigenen Lugana einen langjährigen Traum erfüllt. Zur richtigen Zeit, denn Weißweine vom Gardasee boomen wie nie zuvor. Im malerischen Pozzolengo reifen die Trauben auf lehmigem Boden und unter warmer Sonne heran. Seine Leichtigkeit und sein Charme machen ihn zum perfekten Begleiter für köstliche italienische Antipasti oder raffinierte Fischgerichte.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, grünliche Nuancen. Eine zart parfümierte Nase, die an Mandelblüten, Zitronenmelisse und Stachelbeeren erinnert. Am Gaumen wunderbar ausgeglichen und feintexturiert, nun auch Golden Delicious und ein Hauch Zitronenzeste, ergänzt von einer Frischenote, die die Aromatik hervorragend unterstützt; lebendiges und anhaltendes Finale mit einem Hauch Salbei.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverse Lombardei

Produzent: Allegrini

Ausbau: 4 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 96% Turbiana, 4% Cortese

Artikelnummer: 1058823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lugana DOC

Oasi Mantellina
Allegrini

Herkunft:	Italien
Ratings:	Falstaff 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	96% Turbiana, 4% Cortese
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.