



Lumano

Bianco Ticino DOC, Tamborini

Meistercuvée aus dem Tessin

Beschreibung:

Die weiße Cuvée von Lumano besteht aus je einem Drittel der Rebsorten Merlot und Chardonnay, ergänzt durch die aromatische Viognier-Traube. Der Lumano ist ein echter Allrounder, der sich vielseitig kombinieren lässt.

Degustationsnotiz:

Hellgelbe Farbe, grünliche Nuancen. Ein anmutiges Bouquet, das sowohl frischfruchtige wie auch florale Noten zeigt, Ananas, Golden Delicious und weiße Akazienblüten, auch ein Hauch Mandarinenschale und etwas Anis. Ein frischer Auftakt, der sich harmonisch mit der ausgezeichneten Frucht verbindet, nun auch deutlich Zitrusnoten und ein Hauch Muskat, schließlich etwas weißer Pfeffer und Zitronenminze; aromatisch auch im Abgang seine ganze Klasse zeigend, immer elegant bleibend.

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: Schweiz

Produzent: Tamborini

Ausbau: 5 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 33.33% Merlot, 33.33% Chardonnay, 33.33% Viognier

Artikelnummer: 1242522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lumano

Bianco Ticino DOC
Tamborini

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Vinum 91/100, Falstaff 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	33.33% Merlot, 33.33% Chardonnay, 33.33% Viognier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.