

I Frati

Lugana DOC, Cà dei Frati

Der trendige Weisswein vom Gardasee

Beschreibung:

Der Sommer ist die Zeit für gemütliche Apéros im Freien. Die warmen Temperaturen verlangen aber auch zur Begleitung des Essens nach einem unkomplizierten, frischen Getränk, das der leichten Sommerküche schmeichelt. Unsere sorgfältig zusammengestellte Weissweinselektion enthält Must-haves mit einer breiten Aromenvielfalt, die jederzeit und überall passen.

Degustationsnotiz:

Hellgelb, grünliche Nuancen. Feine Düfte nach zitrischen Noten und weißen Blüten, ergänzt durch einen Hauch Zitronengras und einige Mandelblüten. Lebendiger Auftakt, abgelöst von einer elegant-fruchtigen Aromatik, Agrumen, Golden Delicious, etwas weißer Pfeffer und Anis; eine passende Frische begleitet das vibrierende Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu weissem Fleisch sowie Fisch und Krustentieren. Geniessen Sie ihn auch zu Focaccia, Käsegebäck, Antipasti, Spaghetti vongole und Gnocchi mit Salbeibutter.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverse Lombardei

Produzent: Cà dei Frati

Ausbau: 6 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 100% Turbiana

Artikelnummer: 1641123



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

I Frati

Lugana DOC
Cà dei Frati

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Turbiana
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.