2018 Brolettino

Lugana DOC, Cà dei Frati

Lugana mit Barriqueverfeinerung

Beschreibung:
Das Kultweingut Cà dei Frati liegt malerisch am südlichen Gardasee. Für den Spitzen-Lugana verwendet die Familie Dal Cero nur Trauben von den ältesten Reben ihrer Weinberge Frati und Ronchedone. Die Reben haben ihre tiefen Wurzeln in einem mineralischen Kalk-Lehm-Boden. Nach einigen Monaten Barriqueausbau beweist der Brolettino, wie komplex und lagerfähig ein Lugana sein kann.
Degustationsnotiz:
Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Ein ausdrucksstarkes, sehr intensives Bouquet nach Agrumen, Zitronengras, aber auch Golden Delicious und gerösteten Mandeln, schliesslich etwas Brioche. Weicher Auftakt, abgelöst von einer einnehmenden Frucht, die Aromen der Nase bestätigen sich, aber auch einige Röstaromen und eine zarte Mineralik; insgesamt sehr vielsichtig und harmonisch, frischer, grandioser Abgang.
Passt zu:
Hervorragend zu Vitello tonnato, Minestrone, Friti misti sowie Siedfleisch und Mortadella und Carbonara. Toll auch zu kräftigem Käse und geräuchertem Fisch.
Servierempfehlung:
Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Lombardei
Subregion:	Diverse Lombardei
Produzent:	Cà dei Frati
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Turbiana
Artikelnummer:	0793318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brolettino

Lugana DOC
Cà dei Frati

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Turbiana
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de