



2020 Lugana DOC

Cascina Albarone, Azienda Agricola Pasetto Emilio

Fruchtig komplexer Lugana

Beschreibung:

Dieser Lugana wird aus der Rebsorte Trebbiano di Lugana hergestellt. Die Rebstöcke sind mindestens 20 Jahre alt und hatten viel Zeit, um tief in die Erde zu wurzeln und dem Wein dadurch den Charakter des Bodens zu verleihen. Die Weinlese findet in den ersten beiden Oktoberwochen statt. Dabei werden die Früchte ausschließlich von Hand in kleine Boxen mit 10 Kilo Fassungsvermögen gelesen – so erhält man die Unversehrtheit der Trauben, was sich unmittelbar auf die Qualität des Weins auswirkt. Die fruchtigen Noten dieses Weißweins vom Gardasee werden von einer feinen Salzigkeit und dezenten Kräuternoten begleitet, was ihm viel Tiefe verleiht. Ein Lugana mit sehr überzeugendem Genuss-Preis-Verhältnis.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes strohgelb, im Duft mit grünen Äpfeln, Pfirsich und Banane sowie frischen Wiesenkräutern. Im Glas delikats, gehaltvoll und saftig angelegt. Hocharomatische Aromen von reifer Birne, Apfel und Banane. Langes 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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Lombardei
Subregion:	Diverse Lombardei
Produzent:	
Bewertung(en):	Score 17/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Trebbiano di Lugana
Artikelnummer:	1133020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lugana DOC

Cascina Albarone
Azienda Agricola Pasetto Emilio

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17/20
Rebsorte(n):	100% Trebbiano di Lugana
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren