



2022 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. Die Böden im malerischen Pozzolengo sind lehmhaltig, die Rebstöcke nach Südosten ausgerichtet.

Degustationsnotiz:

Hellgelb, grünliche Akzente. Eine sehr angenehm komponierte Nase, die Düfte nach Zitronenminze, Limetten und Mandelblüten offenbart, auch etwas Kamille. Rassiger Auftakt, abgelöst von viel gelber Frucht, Golden Delicious, aber auch Agrumen und eine dezent kräuterige Note, an Thymian erinnernd; frischer und saftiger Abgang.

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:	Allegrini
Bewertung(en):	Luca Maroni 95/100, Score 18/20, James Suckling 91/100
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	96% Turbiana, 4% Cortese
Artikelnummer:	1058822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lugana DOC

Oasi Mantellina
Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 95/100, Score 18/20, James Suckling 91/100
Rebsorte(n):	96% Turbiana, 4% Cortese
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren