



Lugana DOC

Selezione Privata, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Urlaubsgrüsse vom Gardasee

Beschreibung:

Mit dem Lugana aus dem kleinen Familienweingut Malavasi holen Sie sich die ausgelassene Stimmung des Sommerurlaubs am Gardasee nach Hause. Mit seinem Charme und der schmeichelnden Frucht von der Trebbiano-di-Lugana-Traube ist er der ideale Begleiter für unbeschwerte Sommerfeste im Kreis guter Freundinnen und Freunde.

Degustationsnotiz:

Hellgelb, grünliche Akzente. Eine Nase, die an einen schönen Sommerabend erinnert: duftige Blütennoten, Apfelnoten, einige Wildkräuter, schliesslich ein Hauch weisser Pfeffer. Am Gaumen fällt die wunderbare Harmonie zwischen gelbfruchtigen Noten und einer passenden Frische auf, sehr ausgewogen und aromatisch, von einer dezenten Fruchtsüsse unterlegt, elegant; ausgeglichenes Finale mit mineralischen Akzenten und einem Hauch Salbei.

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: Azienda Agricola Daniele Malavasi

Ausbau: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Trebbiano di Lugana

Artikelnummer: 0790022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lugana DOC

Selezione Privata
Azienda Agricola Daniele Malavasi

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