Brolettino

Lugana DOC, Cà dei Frati

Erstklassig zu eleganten Fischgerichten und Geflügel

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:
Hellgelbe Farbe, grünliche Akzente. Ein frisches, nach Agrumen duftendes Bouquet, ergänzt durch Noten von Zitronenminze, Mandelblüten und weissem Pfeffer. Am Gaumen eine kraftvolle Aromatik nach abwechselnd gelben Früchten wie Golden Delicious, aber auch Limetten und Mandarinenschale; zur zusätzlichen Finesse tragen die fein eingearbeiteten Röstaromen bei; eine angenehme Mineralik und eine gute Frische vervollständigen das Bild eines finessenreichen, harmonischen Gardaseeweins.

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
Subregion:	Diverse Lombardei
Produzent:	Cà dei Frati
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Turbiana
Artikelnummer:	0793323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brolettino

Lugana DOC
Cà dei Frati

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 94/100, Wine Spectator 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Turbiana
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch