



Lugana DOC

San Giacomo, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Barriqueverfeinerter Lugana vom Familienweingut

Beschreibung:

Der reinsortige Trebbiano di Lugana verbrachte einige Monate im Barrique, was ihn an Fülle und Komplexität gewinnen liess. Das Traubengut stammt aus der Region um Sirmione in unmittelbarer Nähe zum Gardasee. Ein vielfältiger Weisswein, der sowohl in der Jugend gefällt als auch gut einige Jahre gelagert werden kann. Die Familie Malavasi empfiehlt den San Giacomo zu Fischgerichten, Pasta oder Risotto.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb, grünliche Akzente. Eine bezaubernde Nase, die an Zitrusnoten wie Limetten, Zitronengras und Mandelblüten erinnert, auch ein Hauch Minze. Sehr präzise und von ausgewogener Eleganz der Gaumen: Gravensteiner und Zitronenzeste, auch etwas Brioche und eine feine Mineralik, tänzerisch und unterlegt von einer angenehmen Frische; aromatisches 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
Subregion:	Diverse Lombardei
Produzent:	Azienda Agricola Daniele Malavasi
Ausbau:	2 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Trebbiano di Lugana
Artikelnummer:	0970522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lugana DOC

San Giacomo
Azienda Agricola Daniele Malavasi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20, Berliner Wein Trophy Gold/
Rebsorte(n):	100% Trebbiano di Lugana
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	2 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren