Lumano

Bianco Ticino DOC, Tamborini

Meistercuvée aus dem Luganese-Gebiet

Beschreibung:
Die weisse Cuvée von Lumano besteht aus je einem Drittel der Rebsorten Merlot und Chardonnay, ergänzt durch die aromatische Viognier-Traube. Der Lumano ist ein echter Allrounder, der sich vielseitig kombinieren lässt.

Aromenprofil:
Mittleres Gelb mit schönem Glanz. Die Nase eröffnet mit gelber Steinfrucht, etwas Ananas und dem zarten Duft von Kamille, auch Zitronenzeste. Eine angenehme Frische im Auftakt, abgelöst von einer kompakten, fruchtigen Aromatik, nebst Agrumen auch Golden Delicious und weisser Pfeffer, insgesamt gut balanciert und ausdrucksstark; aromatisch anhaltend im erstaunlich langen 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.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Tamborini
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.2%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	33.33% Merlot, 33.33% Chardonnay, 33.33% Viognier
Artikelnummer:	1242523

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lumano

Bianco Ticino DOC
Tamborini

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Falstaff 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	33.33% Merlot, 33.33% Chardonnay, 33.33% Viognier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.2%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

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