



2019 Lugana DOC

Selezione privata del Fondatore, Azienda Agricola Pratello

Vibrierender Lugana vom Gardasee

Beschreibung:

Die Privatselektion des Lugana vom Weingut Pratello entspricht vollkommen der Vorstellung von einem modernen, ausgeglichenen italienischen Weißwein. Das Weingut ist der Tradition verpflichtet, aber dennoch international ausgerichtet. Der Name Pratello weist auf die Heimat des Weinguts hin. Der Weinkeller liegt in Padenghe sul Garda, im Ortsteil Pratello. Dieser Klassiker vom Gardasee eignet sich jetzt schon als vorzüglicher Begleiter von Süßwasserfisch oder frischer Pasta mit Trüffeln, er besitzt aber auch eine ausgezeichnete Lagerfähigkeit. Sein Genuss-Preis-Verhältnis ist unschlagbar.

Degustationsnotiz:

Hellgelbe Farbe, goldene Reflexe. Schöne Aromen nach Mandelblüten, Golden Delicious und Stachelbeeren in der Rebsortentypischen Nase. Am Gaumen präsentiert sich eine feine Frucht, die gestützt wird durch eine bezaubernde Saftigkeit, zitrische Noten und etwas Mirabelle, dahinter auch zartmineralische Akzente; ein Hauch von Bittermandel zum Finale hin; ein gradliniger, eleganter Jahrgang.

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:	Pratello
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Turbiana
Artikelnummer:	0930719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lugana DOC

Selezione privata del Fondatore
Azienda Agricola Pratello

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Turbiana
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren