



2019 Lugana DOC

San Giacomo, Azienda Agricola Daniele Malavasi

Der Lugana mit elegantem Toasting

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:

Hellgelbe Robe, grünliche Nuancen. Kamille, Mandelblüten und gelber Apfel in der wunderbar balancierten Nase, dahinter auch etwas Zitronenzeste. Am Gaumen von ausgezeichneter Reife und auffallender Dichte, wiederum viel gelbe Frucht, aber auch etwas Blütenhonig und sanfte Röstaromen; cremige Textur, aber auch mit einer passenden Frische ausgestattet; mittellanges 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
Region:	Lombardei
Subregion:	Diverse Lombardei
Produzent:	Malavasi
Bewertung(en):	Luca Maroni 94/100
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Trebbiano di Lugana
Artikelnummer:	0970519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lugana DOC

San Giacomo

Azienda Agricola Daniele Malvasi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 94/100
Rebsorte(n):	100% Trebbiano di Lugana
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren