



# 2020 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:**

Hellgelbe Farbe, grünliche Akzente. Kleine, reife Mirabellen, Golden Delicious und zarte Mandelblüten in der ausdrucksstarken Nase. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer sehr dichten und fruchtbetonten Aromatik, nun auch zitrische Noten und ein Hauch Marzipan, spielerisch auf dem Gaumen tanzend, ergänzt durch eine passende Frischenote; aromatisch nicht nachlassend im ausgezeichneten 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, Score 18/20

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 13.0 %
Trinkreife: Jetzt bis 2026

Rebsorte(n): 100% Trebbiano di Lugana

Artikelnummer: 0970520



# Einsteckkarte für Weinregalclips Größe: A7 74x105

# **Lugana DOC**

San Giacomo

Azienda Agricola Daniele Malavasi

Herkunft:

Bewertung(en): Luca Maroni 94/100, Score 18/20 100% Trebbiano di Lugana Rebsorte(n):

Trinkreife: Jetzt bis 2026 Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 13.0 %

Service: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren