



2021 Lugana DOC

Oasi Mantellina, Allegri

Allegri's weisse Verführung vom Gardasee

Beschreibung:

Die Veroneser Familie Allegri hat sich mit dem eigenen Lugana einen langjährigen Traum erfüllt. Am Gardasee war sie schon immer zu Hause, doch um die richtigen Parzellen für den Lugana zu finden, liess sie sich Zeit. Das hat sich ausgezahlt, denn die Familie ist nun im Besitz einiger der besten Rebberge am südlichen Gardasee. Der neue Oasi Mantellina stammt aus der malerischen Gemeinde Pozzolengo, die Böden zeigen sich dort lehmhaltig, die Ausrichtung der Rebstöcke ist gegen Südosten.

Degustationsnotiz:

Hellgelbe Farbe. Zitrische Noten, Grapefruit, Limettenzeste, frische Ananas und einige zarte Holunderblüten. Am Gaumen sehr viel Schmelz zeigend, wiederum zitrische Noten, etwas weisser Pfeffer, sehr präsent und unterlegt von einer schönen Frische; langes 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:	Allegri
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	96% Turbiana, 4% Cortese
Artikelnummer:	1058821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lugana DOC

Oasi Mantellina
Allegrini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	96% Turbiana, 4% Cortese
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren