



## 2022 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.

### **Degustationsnotiz:**

Hellgelbe Farbe, grünliche Nuancen. Ein anmutiges Bouquet, das sowohl frischfruchtige wie auch florale Noten zeigt, Ananas, Golden Delicious und weisse Akazienblüten, auch ein Hauch Mandarinschale und etwas Anis. Ein frischer Auftakt, der sich harmonisch mit der ausgezeichneten Frucht verbindet, nun auch deutlich Zitrusnoten und ein Hauch Muskat, schliesslich etwas weisser Pfeffer und Zitronenminze; aromatisch auch im Abgang seine ganze Klasse zeigend, immer elegant bleibend.

### **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:** Schweiz

**Region:** Tessin

**Produzent:** Tamborini

**Bewertung(en):** Vinum 91/100, Falstaff 90/100, Score 18/20

**Ausbau:** 5 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2025

**Rebsorte(n):** 33.33% Merlot, 33.33% Chardonnay, 33.33% Viognier

**Artikelnummer:** 1242522

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Lumano**

Bianco Ticino DOC  
Tamborini

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Vinum 91/100, Falstaff 90/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	33.33% Merlot, 33.33% Chardonnay, 33.33% Viognier
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	5 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren