



## 2016 Brolettino

Lugana DOC, Cà dei Frati

94 Punkte von Falstaff

### Beschreibung:

Der grosse Sieger bei der Lugana-Degustation von Falstaff im Frühling dieses Jahres. Hoffentlich reicht die Menge aus, es war ein Kampf um die letzten begehrten Flaschen des 2016ers. Der Jahrgang 2017 wird erst gegen Jahresende kommen.

### Degustationsnotiz:

Eher helles Gelb, grünliche Akzente. Zitronenminze, Agrumen und ein süsser Mandelduft in der bezaubernden Nase, sehr fein aufeinander abgestimmt. Am Gaumen zeigen sich prachtvolle Fruchtaromen, Golden Delicious und kandierte Zitronen, auch etwas Mineralik (Feuerstein); von schöner Dichte und angenehmer Frische; anhaltender Finish.

### Passt zu:

Hervorragend zu Vitello tonnato, Minestrone, Fritti misti sowie Siedfleisch und Mortadella und Carbonara. Toll auch zu kräftigem Käse und geräuchertem Fisch.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Lombardei
<b>Subregion:</b>	Diverse Lombardei
<b>Produzent:</b>	Cà dei Frati
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 94/100, Score 18/20
<b>Herstellung:</b>	6 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Turbiana
<b>Artikelnummer:</b>	0793316

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Brolettino**

Lugana DOC  
Cà dei Frati

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 94/100, Score 18/20
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Turbiana
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Herstellung:</b>	6 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren