

2022

Lugana Trecampane

Societa Agricola Marangona · Italien



Ein Lugana auf höchstem Niveau: Über 40 Jahre alte Reben, biologische Bewirtschaftung, Handlese und zwölf Monate Ausbau auf der Feinhefe im Zement verleihen ihm eine außergewöhnliche Tiefe. Zartes Zitronengelb mit silbernen Reflexen, in der Nase eine kalkhaltige Mineralität, weiße Blüten, Kamille und hefige Noten in Richtung Brotkrume. Am Gaumen zeigt sich eine salzige Frische, knackige Zitrusnoten, gelber Apfel und intensiver weißer Pfirsich, dazu dezente Kräuteraromen. Strukturiert wie ein Chablis, mit der Finesse eines Rieslings – ein charakterstarker Lugana, der neue Maßstäbe setzt!

Weineigenschaften

fruchtig, komplex, lang, trinkfreudig, trocken, Geschenk, Privat, Sundowner, Ihn, Divers, Für mich, konservativ & klassisch, Bio,

Weindaten

Alkoholgehalt	13,5 % vol
Trauben	Trebbiano
Trinktemperatur	8-10 °C
Zertifikat	IT BIO 015
Erzeuger	Società Agricola Marangona
Region	Lombardei

ADRESSE

Weinzeit Weindepot OG
Mariahilfstraße 29 Ost Shed 14
6900 Bregenz
Tel.: +43 664 348 4428
office@weinzeit.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag
09:00 - 13:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr

Samstag
09:00 - 13:00 Uhr

Oder Sie vereinbaren einfach telefonisch einen Termin.

Bio, von der Rebe bis ins Glas.



AT - BIO - 301