

NEU



21012521 | 2021

SÚERE LUGANA RISERVA

 Cà Maiol

 Italien
Lugana

 trocken

 Trebbiano di Lugana



ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Súere Lugana Riserva 2021 von Cà Maiol besticht durch ein faszinierendes Spiel der Aromen. In der Nase entfalten sich komplexe Noten von hellem Pfirsich und frischer Ananas, harmonisch ergänzt durch pochierte Aprikose. Am Gaumen überrascht der Wein mit einer reichhaltigen, cremigen Textur, akzentuiert von rauchigen Nuancen und gerösteten Mandeln. Mineralische und kräuterbetonte Elemente verleihen eine fokussierte Komplexität und sind ein Zeichen für die hohe Qualität und den nachhaltigen Anbau des Weinguts.

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Riserva
Qualitätsstufe	DOC - Denominazione Di Origine Controllata
Boden	Tonmergel

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Barrique in Flaschenreifung

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8016729821002 8016729820067

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Azienda Agricola Cà Maiol 25015 Desenzano del Garda IT



WEINBEREITUNG

Dieser goldfarbene, komplexe Riserva zeigt die Balance aus Barrique- und Edelstahlausbau in Perfektion. Auffällig ist sein Zusammenspiel aus Cremigkeit und Frische, die sich durch Noten von Zitronengras und Ingwer zeigt.

PRODUZENTEN-INFO

Ein einmaliges Anbaugebiet zwischen dem See und den morenischen Hügeln. Ein Weingut, das mit der Zeit das Potential zu nutzen wusste. Ein Wein, der aus dieser Begegnung zwischen Mensch und Natur seinen reinsten Ausdruck gewann: „Lugana“.

Im Jahre 1967 gründete der Mailänder Architekt Walter Contato dieses Weingut. 50 Jahre entwickelter er und sein Sohn Fabio das Weingut kontinuierlich weiter. Unzählige nationale und internationale Preise zeugen von ihrem Engagement. Im Jahre 2017 erwarb es altersbedingt die venezianische Adelsfamilie Marzotto, unter dessen Federführung wegweisende Investitionen in Betrieb vorgenommen wurden. 120 Hektar Reben, weiß und rot, in den besten Lagen der DOP Lugana und DOP Valtenesi, werden nun unter modernsten technischen Gesichtspunkten vinifiziert. Das Prinzip der Gravitation ermöglicht es, die Trauben ohne mechanische Belastung durch Förderschnecken oder Pumpen zu verarbeiten, was sich – hinsichtlich Raffinesse und Langlebigkeit – positiv auf die Qualität der Weine auswirkt. Cà Maiol hat sich in all den Jahren als feste Größe und beliebtes Ausflugsziel am Gardasee etabliert.