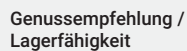


Zitrusfrucht, Wildkräuter und Aromen von hellem Steinobst vereinen sich im Glas. Im dynamischen, linearen Geschmack begleiten frische Säure grünen Apfel, Mandarine und Zitronenthymian hin zu einem spritzigen Finale. Eine Spur von weißem Pfeffer markiert den Abgang.



sehr gut
3 Jahre

Boden	Lehmboden
-------	-----------

Farbe	Weiß
-------	------

Reifung im Edeltank

Gebinde	6 / 0.750 l
---------	-------------

EAN Flasche / EAN Karton	8016729311008 8016729316003
---------------------------------	--------------------------------

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
---------------	-----------

Restzucker	1.3 g/L
------------	---------

Zutatenliste	Trauben, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Säuerungsmittel (Weinsäure (L(+)-)), Antioxidationsmittel (L-Ascorbinsäure), Konservierungsstoffe (KALIUMMETABISULFIT), Stabilisatoren: enthält Citronensäure und/oder Kaliumpolyaspartat und/oder Carboxymethylcellulose
---------------------	---

Fettgehalt	0.0 g
------------	-------

Kohlenhydrate	1.5 g
----------------------	-------

Eiweiß	0.0 g
--------	-------

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
-----------------------------------	---

Inverkehrbringer	Azienda Agricola Cà Maiol 25015 Desenzano del Garda IT
------------------	--



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.