

MOLIN LUGANA SUPERIORE DOP

-  Cà Maiol
-  Italien
Lombardei Barsac
-  Trebbiano di Lugana



ARTIKELBESCHREIBUNG

Nur bestes Traubengut wird für den 'Molin' verwendet. Ein Wein mit außergewöhnlicher Struktur sowie einem überaus geschliffenen Duft. Kiwi, Lavendel und Mandeln lässt sein Aroma erkennen. Der Geschmack ist betont frisch mit Anklängen von saftigen gelben Früchten.



Speiseempfehlungen
Weißkulturkäse
Risotto
Steinbutt/Seeteufel gebraten/-
gegrillt



**Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit**

sehr gut
8 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8016729301009 8016729306004

ANALYSE

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

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Säureregulatoren (Weinsäure (L(+)-)), Konservierungsstoffe (Kaliummetabisulfit (Sulfite)), Antioxidationsmittel (L-Ascorbinsäure), Stabilisatoren (enthält Citronensäure und/oder Carboxymethylcellulose und/oder Hefe-Mannoproteine und/oder Kaliumpolyaspartat), rektifiziertes Traubenmostkonzentrat
Energiegehalt	330 kJ / 79 kcal
Kohlenhydrate	1.5 g
Zuckergehalt	0.0 g
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



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.