

21082624 | 2024

## PRESTIGE LUGANA DOP HALBE FLASCHE



Cà Maiol



Italien  
Lombardei



Trebbiano di Lugana

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser Lugana vereint in sich eine prestigeträchtige Mischung: den einzigartigen Boden, das milde Mikroklima und die Rebsorte Trebbiano di Lugana. So entsteht ein Weißwein mit klarer Identität, der sich mit Noten von grünen Äpfeln, Limetten und wildem Thymian präsentiert.



Genussempfehlung /  
Lagerfähigkeit

sehr gut  
3 Jahre

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

### ARTIKELDATEN

Gebinde 12 / 0.375 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton  
8016729313002  
8016729313606

### ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %Vol

### INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Trauben, Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Säuerungsmittel (Weinsäure (L(+)-))

Energiegehalt 330 kJ / 79 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 0.1 g

Zuckergehalt 0.1 g

Ballaststoffe 0.0 g

Eiweiß 0.0 g

Salz 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 Anbaugelände 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 entwickelte 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 Valtènesi, 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.