

PRESTIGE LUGANA DOC MAGNUM



- Cà Maiol
- Italien
Lombardei
- trocken
- Trebbiano di Lugana



ARTIKELBESCHREIBUNG

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

Speiseempfehlungen
Fisch oder Meeresfrüchte

Serviertemperatur
8.0 °C bis 10.0 °C

Genussempfehlung / Lagerfähigkeit
sehr gut
3 Jahre

HERKUNFT

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

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	3 / 1.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8016729312005 8016729317000

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %Vol
Säure	6.4 g/L
Restzucker	1.7 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Säuerungsmittel, Weinsäure (L(+)-)
Energiegehalt	330 kJ / 78 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 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.