

italienische Qualitätsweine

Weinimport Cresceri GmbH · In den Obergärten 5 · 63329 Egelsbach
Telefon (0 61 03) 4 27 45 · Telefax (0 61 03) 4 24 30
www.weinimport-cresceri.de · information@weinimport-cresceri.de



Wein des Monats Mai.



Normalpreis 10,90 €

Sonderpreis 9,79 €

Bezeichnung: 2018er „L Lac“ Lugana DOC, Az. Agr. Cavalchina

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

Am Laghetto del Frassino, im Herzen der historischen Denomination. Bauen die Gebrüder Piona vom Weingut Cavalchina seit einigen Jahren die Turbiana-Trauben (Trebiano di Lugana) für diesen Wein an. Hier am südlichen Zipfel des Gardasees zwischen Peschiera, Sirmione und Desenzano werden die Trauben generell kultiviert. Für diesen Wein werden die Trauben schonend von Hand gelesen. Danach entrappt und angequetscht bevor sie direkt gekellert werden. Durch Absetzen erfolgt die Trennung der Trubstoffe und nach der anschließenden temperaturkontrollierten Gärung bei 16 C in Edelstahltanks reift der Wein noch weitere 4 Monate auf der Feinhefe bevor er abgefüllt wird und in den Verkauf gelangt.

Farbe: helles strohgelb, mit grünen Reflexen

Geruch: In der Nase nehmen wir die für die Trebbiano-Traube typischen floralen und fruchtigen Aromen wahr. Vor allen Dingen exotische, teilweise kandierte Früchte, wie Mango, Lychee und Papaya, aber auch Zitrus-Aromen, sowie weiße Blütenaromen steigen in die Nase.

Geschmack: Im Mund haben wir einen unverkennbaren, feinen und anhaltenden Geschmack. Hier kommt nun auch eine feine Mineralität mit ins Spiel, die sich mit den dominierenden Fruchtaromen sehr gut ergänzt. Durch das Feinhefelager ist der Wein kräftig mit einem vollen Körper.

Lagerung: 2-3 Jahre

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Trinktemperatur: 10-12° C

Essensempfehlung: Durch seine leichte und sehr fruchtbetonte Art eignet sich dieser Wein besonders als Begleiter einer Vielzahl von Fischgerichten, sowie aller Arten von Pasta mit leichteren hellen Soßen. Aber auch nicht zu schwere Fleischgerichte aus Kalb, Schwein oder Pute wie z.B. Wiener Schnitzel oder Saltimbocca mit Limonen-Butter-Sauce begleitet er sehr gut.