



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Cipriano Lugana DOC

Artikel-Nr: 120020

ANBAUGEBIET Italien / Veneto

REBSORTE(N) Trebbiano di Lugana

KLASSIFIZIERUNG DOC Lugana

ERZEUGER Cantine Francesco Minini

AUSBAU Der Wein wurde vollständig in Edelstahltanks ausgebaut.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Der Wein überzeugt durch sein feines Aromenprofil von grünen Äpfeln und weißen Beeren, Zitronen und einen Hauch grüner Blätter. Am Gaumen harmonisiert die fruchtige Frische mit viel Schmelz und einem cremigen Mundgefühl. Rund und zugänglich, feinsaftig und toll ausbalanciert.

SERVIEREMPFEHLUNG zu Gemüsespeisen mit milden Saucen, Geflügel und Süßwasserfisch sowie zu Spargelgerichten. Auch solo ein Vergnügen.

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C



Sehnsuchtsziel der Deutschen: der Gardasee. Hier am Südufer des Gardasees hat die Rebsorte Trebbiano di Lugana deutlich mehr Gewicht und Charakter als anderswo in Italien und bereits einen fixen Platz auf dem deutschen Markt erobert. Der Boden besteht aus einer Mischung aus Ton und Kalk und sorgt neben dem milden Klima dafür, dass hier schon die Römer Reben gepflanzt haben. Wirklich das ideale Getränk zu Fischen aus dem Gardasee – am besten vor Ort überprüfen.

Unter Experten gilt vor allem der Lugana als Italiens Weißwein mit dem besten Preis-/Genussverhältnis. Als einem der ersten Weine des Landes, wurde ihm 1967 eine eigne DOC zugestanden. Mit unserem Cipriano Lugana präsentieren wir Ihnen diese Ikone vom südlichen Gardasee in absoluter Bestform.

