

SAPORI DEL LAGO

Lugana

JAHRGANG	2018
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Lugana DOC
REBSORTE (N)	Trebbiano die Lugana
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Verführerischer Duft von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten, sowie leichte Kräuter- und Pfirsichnoten. Tolle Frische, die sich am Gaumen mit einer feinen mineralischen Art paart.

EMPFEHLUNG Als Aperitif, zu kalten oder warmen Vorspeisen und speziell zu Süßwasserfischen.

SERVIERTEMP. 8 - 10 °C

INFO „Sapori del Lago“ was man als „Aromen vom See“ übersetzen kann stammt aus Weinbergen die in der Nähe des südlichen Ufer des Gardasees liegen, zwischen den Gemeinden Desenzano del Garda und Sirmione. Der Name Lugana leitet sich vom alten Name „Lucan“, der früher sumpfigen Wald-landschaft, ab und geht auf den lateinischen Ursprung „lucus = Wald“ zurück.



ANALYSE Säure 6,3 g/l Restzucker 10,8 g/l

Alkohol 12,5 % vol



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 8058774360020