

Brunello

Lugana DOC



Anbaugebiet: Italien - Lugana

Jahrgang:	2022	Geschmack:	trocken
Alkohol:	12,5 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	5,4 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	5,3 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	100% Trebbiano		

Empfehlung:

Lecker zu Fisch, Pasta, Meeresfrüchten oder Risotto

Beurteilung:

Weisswein, trocken, Aromen nach tropischen Früchten mit Anklängen von Mandeln, typisch und vollmundig im Geschmack, ausgewogene Säure, feine Mineralität

Ernte / Herstellung:

Die Erntezeit liegt bei Ende September bis Anfang Oktober. Die Produktionsmenge liegt bei 10.000 Litern pro Hektar/Jahr.

Weinerzeuger:

Das Weingut Brunello wurde 1930 gegründet und befindet sich im Süden des Gardasees. Die Rebfläche umfasst 8 ha und wird von der Familie Brunello bewirtschaftet. Die Philosophie Brunellos unterstützt die natürliche Identität der autochtonen Rebsorten. Die Reben wachsen auf Lehm und kalkhaltigen Böden.



Art.-Nr.: 06195-22

