

Brunello

Lugana Selection Nera DOC



Anbaugebiet: Italien - Lugana

Jahrgang: **2022**

Geschmack: **trocken**

Alkohol: 12,5 % vol.

Verschluss: Kork

Säure: 5,8 g/l

Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 3,1 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100% Trebbiano

Empfehlung:

Lecker zu Muscheln oder feine Fischspeisen sowie Käsespezialitäten

Beurteilung:

Delikater, trockener Weisswein mit Apfel- und Blütenduft, Pfirsich- und Aprikosenaromen, saftig am Gaumen, rassige Säure, schöner Schmelz, sehr lang und frisch. Elegant!

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.: 06196-22

