

Sorgente

Lugana DOC

Die ganze Frische der ersten Ernte Aus der ersten Traubenernte entsteht dieser frische Lugana, perfekt als Aperitif. Seinen Namen (Sorgente = die Quelle) erhielt er, weil man beim Anlegen des Weinbergs auf eine alte Wasserquelle gestossen ist.

Rebsorten

Turbiana di Lugana.

Bodentypologie

Moraeneschuttboden, kalkhaltig und lehmig.

Weinlesezeit

Mitte- Ende September.

Weinbereitung

Stahl.

Ausbau

Stahl, auf feinem Satz.

Alkoholgehalt

12%

Ideal als Aperitif, frisch und sueffig. Zart strohgelbe Farbe mit ausgepraegten gruenlichen Reflexen. In der Nase angenehme Intensitaet, klaere und angenehme zitrusfruchte Note, sowie eine leichte mineralische Graphitnote. Im Mund trocken und trotzdem frisch.

Zu versuchen zu #Fruehling

#Strand #Casualfriday

Scannen Sie den QR-Code fuer Informationen ueber Recycling-Verpackungen, Zutaten und Naehrwerttabelle.

