

DRINKS.

Azienda Vitivinicola Zenato Lugana San Benedetto DOC 2021 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40913521
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien
Abfüller	Zenato Azienda Vitivinicola S.r.l., Via San Benedetto 8, 37019 Peschiera del Garda (VR), Italia
Marke	Zenato
Typ	Weisswein
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Helles Goldgelb im Glas. In der Nase Aromen von reifen Früchten wie Grapefruit und Melonen, feine Gewürznoten. Am Gaumen frisch mit angenehmer Säure und einem mittellangem Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	100% Trebbiano di Lugana
Ehrungen	Wine Enthusiast - 88 pointsBerebene 2020Viniplus - 4 rose camuneJames Suckling 2020 - 93 points
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Antipasti, Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel

Beschreibung

Zwischen den Gemeinden Sirmione und Peschiera liegt eines der ursprünglichsten Weinbaugebiete Europas. Es herrscht ein einzigartiges Klima, das durch den Gardasee gemildert wird. Eine atemberaubende Landschaft, die durch das Amphitheater der Hügel, das vor Tausenden von Jahren von Gletschermoränen geformt wurde, noch spezieller wurde. Diese Ursprünge sind das Geheimnis hinter den tiefgreifenden, feuchten Tonböden und den reichlich vorhandenen Mineralien der Appellation. Diese Böden machen das Land dort ideal für den Weinbau und insbesondere für Trebbiano di Lugana-Reben. Hier entstehen Weine mit Charakter und einem authentischen Ausdruck von Luganas unverwechselbarem Terroir. Das Geheimnis von Trebbiano di Lugana, einer einheimischen Rebsorte am südlichen Ufer des Gardasees, ist in seinen Ursprüngen verborgen. Alles begann mit dem Weisswein Lugana: Sergio Zenatos Herausforderung und Traum seit den 1960er Jahren. Heute verfügt Zenato über 95 Hektar Weinberge zwischen dem Weingut Zenato di Santa Cristina in San Benedetto di Lugana, das die idealen Bedingungen für den Anbau von Trebbiano di Lugana bietet, und dem Weingut Costalunga in Valpolicella, in dem das berühmte Amarone Zenato und die bekannten Rebsorten Corvina, Rondinella und Oseleta beheimatet sind. Für den Lugana San Benedetto findet die manuelle Ernte in den letzten zehn Tagen im September und in den ersten zehn Tagen im Oktober statt. Bei der Weinbereitung werden die Trauben sanft ausgepresst und im Edelstahltank bei einer kontrollierten Temperatur von 16-18 ° C vergoren, danach für 4 bis 5 Monate in Edelstahltanks verfeinert und 2 bis 3 Monaten in der Flasche gelagert bevor diese in den Verkauf kommt. Die Serviertemperatur liegt bei 9 bis 10 ° C und der Weisswein ist ein ausgezeichneter Aperitif, oder ein Begleiter zu Vorspeisen, Fisch und diversen kalten Gerichten.