



Wein Blinddate

**VERABREDUNG
MIT SECHS UNBEKANNTEN**

Steckbrief:

JAHRGANG: **2019**

TRAUBE: **TREBBIANO DI LUGANA**

HERKUNFT: **ITALIEN**

ALKOHOL: **13,0 PROZENT**

SÄURE: **5,5 g/l**

RESTZUCKER: **4,7 g/l**

TRINKTEMPERATUR: **8-9 GRAD**

Lugana DOC

Azienda Agrigola Collivaibò

WEINBESCHREIBUNG

Weinbeschreibung des Kellermeisters:

Handlese, temperaturkontrollierte Vergärung und Ausbau im Edelstahl. Lange Lagerung auf der Feinhefe, kurze Flaschenreifung.

Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Fruchtig-blumige Nase mit Noten von gelben und roten Äpfeln, sowie reifer Birne. Dazu Weißdorn, etwas frische Kräuter und Zitrus. Am Gaumen mittelgewichtig, fruchtgetragen und mit einer saftigen, gut integrierten Säure. Wieder viele gelbe, reife Früchte, Anklänge von Biskuit und einem herrlich feinen Mandeltouch. Ausgedehntes, ungemein delikates und appetitanregendes Finale mit hohem Trinkfuß.

Weinbeschreibung „mit Seele“ (A.W.):

Farbe: Strohgelb

In der Nase: leichter Hauch von Birnen und Aprikosen

Im Mund: Von Anfang an kommt dieser Wein mit feinen Birnennoten in den Mund. Im Laufe des Weges zeigen sich die reichlich vorhandenen Zitrusnoten immer mehr und bereiten diesem Wein einen frisch-fruchtigen Abgang.

Zum Essen: Antipasti und Fisch

Meine Notizen:

Mein Tipp:

Dieser Wein ist
„Unbekannte Nr“: