MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Lugana DOC "Folar"




| | |
|---|---|
| Name: | Lugana DOC "Folar" |
| Artikel Nr.: | 1260 |
| Hersteller: | Santi |
| Herkunft: | Italien |
| Region: | Veneto |
| Rebsorte: | 100% Trebbiano di Lugana |
| Farbe / Art: | weiß |
| Geschmack: | trocken |
| Inhalt: | 0.75 Liter |
| Jahrgang: | 2025 |
| Enthält: | Sulfite Zutaten: Trauben, konzentrierter Traubenmost, Konservierungsstoffe (Sulfite), Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel (L-Ascorbinsäure), Säureregulatoren (Weinsäure (L(+)-)) |
| Alkoholgehalt: | 13,0% |
| Beschreibung: | Leuchtendes Goldgelb, feines Bouquet von großer Eleganz mit Noten von Birne und Pfirsich sowie Anklängen von weißen Blüten wie Geißblatt und Weißdorn und Bittermandel. Am Gaumen mit großer Fülle und Harmonie und einem langen, feingliedrigen Nachhall von Früchten und Mandeln. |
| Herstellung: | Die vollreifen Trauben werden in der ersten Oktoberhälfte gelesen und weitgehend ohne Sauerstoffkontakt vinifiziert. Sanftes Pressen, statische Mostklärung bei tiefen Temperaturen von ca. 0-2°C, lange und langsame Fermentation mit Reinzuchthefen bei einer Temperatur von 13-15°C. Der Wein verfeinert sich bis ca. Mitte März in Edelstahlbehältern. |
| Hersteller-information: | Das 1843 von Attilio Carlo Santi gegründete Weingut Santi konzentrierte sich von Anfang an auf die veronesischen Klassiker wie Soave, Bardolino, Valpolicella und Amarone. Auch heute noch genießt Santi hohes Ansehen als Erzeuger vorzüglicher Weine. Mit der Erfahrung und Kompetenz der gut ausgebildeten Önologen entstehen besondere Weine, die zum einen für die regionaltypischen Traditionen stehen und zum anderen an die modernen Vorlieben der Konsumenten angepasst sind. |
| Servier-empfehlung: | Der perfekte Begleiter zu Süßwasserfischen wie Gardaseeforelle, aber auch Schnecken, Eierspeisen und feinen Gerichten von hellem Fleisch. Empfohlene Trinktemperatur 12-14°C. |
| Analysewerte: | Alkoholgehalt: 13,0%<br>Restzucker: 2,0 g/l<br>Säuregehalt: 5,7 g/l |
| Lagerfähigkeit: | ca. 3 Jahre |

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.