

Lugana "Santa Margherita" DOC



Name:	Lugana "Santa Margherita" DOC
Artikel Nr.:	2221
Hersteller:	Santa Margherita
Herkunft:	Italien
Region:	Veneto
Rebsorte:	Turbiana di Lugana
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Wunderbare Apfelaromen abgerundet von Andeutungen edler Mandeln. Delikat und fein mineralisch, harmonisch und rund mit exzellent eingearbeiteter Säure.
Herstellung:	Die bei entsprechender Reife gelesenen Trauben werden sanft gepresst und der Most vergärt danach 12-15 Tage lang bei 14-16°C in Edelstahlbehältern. Anschließend bleibt der Wein auf der Feinhefe liegen, bis er zu Frühlingsbeginn auf die Flasche gefüllt wird, in der er noch eine Weile verfeinert.
Hersteller-information:	Im Jahr 1935 gründete der geniale und weitsichtige Geschäftsmann Gaetano Marzotto das Weingut Santa Margherita, benannt nach seiner früh verstorbenen Frau Margherita. Er setzte konsequent auf die qualitätsorientierte Weinproduktion aus traditionellen Rebsorten mit moderner Kellertechnik auf noch frisch erschlossenen Böden des Venetos und des Trentino-Alto Adiges. Santa Margherita war das erste Weingut, das die ins Rötliche gehenden Trauben der Rebsorte Pinot Grigio reinsortig als Weißwein vinifizierte. Die Familie der Marzottos leitet auch heute noch die Geschicke des Betriebs und steht für anspruchsvolle und verlässliche Top-Qualitäten über Jahrgänge hinweg.
Servierempfehlung:	Zu erlesenen Fischgerichten und feinen Meeresfrüchten oder mildem Geflügel. Trinktemperatur ca. 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 1,6 g/l Säuregehalt: 5,62 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3-4 Jahre