

Le Fornaci Lugana DOC



Artikelnr.: A2LUG0DOCFOR23

Kellerei: Tommasi

Qualität: DOC

Anbaugebiet: Venetien; Weinberg "Le Fornaci" in Sirmione auf der Brescia-Seite des Gardasees.

Jahrgang: 2023

Inhalt: 750 ml

Alc.: 12,0 %



Artikelgruppe: Weißwein

Rebsorte: 100 % Turbiana

Farbe: Ein helles Strohgelb mit hellgrünen Reflexen.

Duft: Fruchtig und duftend in der Nase, mit Noten von tropischen Früchten und Salbei.

Geschmack: Trocken und ausgewogen am Gaumen zeigt er ein elegant frisches Geschmacksprofil. Sein würziger, balsamartiger Abgang ist intensiv und anhaltend.

Serviervorschlag: Ideal als Aperitif zu Vorspeisen und Fingerfood. Passt auch besonders gut zu Fischgerichten im Allgemeinen. Hervorragend zu würzigen Nudel- und Reisgerichten auf Basis von weißem Fleisch und zu frischem Käse.

Temperatur: 10 - 12 °C

Gesamtsäure: 6.22 g/l

Ausbau: Edelstahl

Restzucker: 3.70 g/l

pH: Array

Technische Details

Einheit: Fl

Verpackung: Karton

VE: 6

EAN: 8004645359105

EAN Karton: 8004645359167

Verschlussart: Korken

Kartons pro Palette: 100

Kartons pro Lage: 10

Lagen pro Palette: 10