

DIE REGION

Lugana ist das bekannteste Anbaugebiet aus der sanften Hügellandschaft des südlichen Gardasees. Der frische, leichte Weißwein reift in den Hügeln zwischen Desenzano, Sirmione und Peschiera und wurde 1967 als einer der ersten Weine Italiens als Doc-Wein anerkannt. Das Anbaugebiet nimmt eine Rebfläche von etwa 700 ha ein, auf der sich etwa 160 Winzer um diese Sorte bemühen. Der aus Ton, Kalk und mikroorganischen Ablagerungen bestehende Boden ist hier besonders reich an Steinsalz. Seine Eignung für den Weinanbau wird unterstützt durch ein mildes, mediterranes Klima, das reich an Sonnenschein und relativ arm an Niederschlägen ist. Die wunderbaren Klimabedingungen am Rande des Gardaseebeckens fördern die üppige Entwicklung der Weinberge.



Luca Oliosi,
der Önologe

DER ERZEUGER

Die **Cantina di Custoza** zählt mit nur 227 Mitgliedern zu den kleinen Winzergenossenschaften in Norditalien. Schon aufgrund der Größe setzen die Winzer aus Custoza auf Qualität und nicht auf große Mengen. Um aus ihren etwa 1000 ha Rebland das Beste herauszuholen, haben sie sich auf ein arbeits-intensives Qualitätsprogramm im Weinberg verständigt und den Keller auf den aktuellen Stand der Technik gebracht. Der Einsatz hat sich ausgezeichnet, 2018 wurde die Cantina wegen der hohen Qualität ihrer Produkte beim Meininger Verlag in den Top 20 der italienischen Genossenschaften geführt.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS LUGANA

Die leichten, trockenen Lugana Weißweine erscheinen in einer hellen strohgelben Färbung, die von grünlich schimmernden Reflexen umspielt wird. Mit zunehmender Reife erhalten sie einen leicht goldenen Glanz. Während die junge Lugana harmonisch und zart nach Blüten sowie nach Aprikosen und Pfirsichen duftet, besitzt der über mehrere Jahre gelagerte Wein angenehme Nuancen von Bittermandeln und Rose. An dieser Stelle verdient die Tatsache eine besondere Erwähnung, dass der Lugana-Weißwein nach einer Lagerzeit von einigen Jahren immer besser wird. Er erscheint dann komplexer und eleganter. Bedingt durch die begrenzte Anbaufläche ist der Lugana sowohl in seinem Herkunftsland Italien aber auch in Deutschland oft schnell ausverkauft. Die zugelassene Rebsorte ist **Trebbiano del Garde**, die überall sonst in Italien Verdicchio heißt.

2019 LUGANA I CLASSICI

Lugana DOC, Cantina di Custoza, Veneto

WEINBESCHREIBUNG

Der Lugana der Cantina di Custoza ist mit hellfruchtiger Aromatik und großer Frische ein absoluter Italienklassiker. Seine strohgelbe Farbe mit grün schimmernden Reflexen leitet einen Duft mit Anklängen an **Birne, Apfel** und **Zitrusfrüchte** ein, deren angenehme Noten auch am Gaumen wiederkehren. Er verfügt über einen leichten Schmelz. Im Finale deuten sich mit Nuancen von **Bittermandeln** und **Rose** Komplexität und Eleganz an, die nach einem Jahr Flaschenreife noch zunehmen werden.



Trebbiano di Lugana



2022



8°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der frische und leichte Lugana eignet sich als Aperitif. Er passt hervorragend zu mit Fisch oder Gemüse angerichteten Vorspeisen und zu Risotto- und Pilzgerichten. Gern wird er auch zu jungem Käse, Geflügel und Fisch getrunken.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
