

Weinzentrale

EBERLE

2022 - I Frati Lugana - Cà dei Frati

Art.-Nr: 04703



Beschreibung:

Leuchtend strohgelbe Farbe mit goldgelben Reflexen im Glas. Im Duft schmeichelt der Wein mit Anklängen an Blumen, Aprikosen und Mandeln. Zarte Mineralität mit etwas Feuerstein. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig mit feiner, delikater Säure. Elegant.

Hersteller:

Im Besitz der Familie Dal Cero seit dem Gründungsjahr 1939, Rebfläche 150 Hektar. Es entstehen Spitzenweine auf internationalem Niveau. Ein Keller-Neubau erfolgte im Jahr 2012. Tiefe Verbundenheit zum Gardasee und ganz speziell zum Lugana. Die autochthonen Rebsorten sind der ganze Stolz.

Anbau:

Der Gardasee spielt eine wichtige Rolle. Der Talkessel wirkt auch im Herbst wie ein Wärmespeicher. Das milde Klima macht eine späte Ernte gesunder und reifer Trauben möglich. Wind spielt eine grundlegende Rolle. 10 bis 35 Jahre alte Rebstöcke.

Rebsorte Trebiano	Region Lombardei	Alkoholgehalt 13 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Lugana DOC	Restsüße 5,9	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kalkreicher Boden, steinern, Mineralsalze, tonhaltig, schlickig	Trinkfenster 2023-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Antipasti



Helles Fleisch



Salatkreationen



Fisch



Meeresfrüchte



Pizza & Pasta



Grillgemüse