

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Lugana DOC „Cemento” bianco

Region: Lombardei
Erzeuger: Marangona - Brescia
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorte: Trebbiano
Bestell-Nr.: ILO010117

Bester Lugana auf der Millésime Bio

Gewinner bei der Challenge Millésime Bio 2019 in Montpellier – Gold!

Das ist er also, der Preisträger der großen Bio-Weinpräsentation in Montpellier. An seinem Namen ist schon zu erkennen, was in ihm steckt.

Alessandro Cutolo steckt voller Ideen, möchte Lugana wieder eine Identität verleihen, die dem Potenzial der Region gerecht wird. Und mit seinem „Cemento“ zeigt er dieses auf und liefert gleichzeitig eine neue geschmackliche Facette der Region. Dieser reinsortige Trebbiano di Lugana wurde im Zementbottich ausgebaut. Dadurch frei von Holzaromen, aber deutlich weicher als die häufig im Stahltank liegenden Weißweine der Region. Dieser Ausbau verleiht dem Wein zudem eine neue aromatische Tiefe, die wir so von klassischem Lugana noch nicht kannten.

Bereits beim Einschenken wird die Vielschichtigkeit dieses hellgoldenen Weins deutlich. Denn das duftet verführerisch nach Aprikosen, floralen Noten, Blütenblätter, grünem Tee und frischem Sesam. Aber auch eine feine Würze ist da, weißer Pfeffer und exotischer Anis vitalisieren geradezu die reintonige gelbliche Frucht. Am Gaumen zeigt der Cemento dann einerseits eine angenehme Fülle mit cremigem Einschlag, hat aber eine ungemein frische Ader, die den Wein durchzieht und ihm stets einen leichten Pulsschlag versetzt. Enorm kraftvoll für die Region. Das hat viel Charakter, ist lang und wechselt sich im Ausklang immer wieder zwischen würzig-nussigen, fruchtigen und floralen Aromen ab. Bittermandeln neben kandierter Orange und viel kalkige Mineralität verleihen ein faszinierendes, immer aber dezent bleibendes Aromenspektrum. „Bittersweet“ nennt Alessandro dieses Geschmacksfeuerwerk und ist genauso von ihm gewollt, weil es den letzten Frischekick auf die Zunge zaubert. Riesenkompliment an Alessandro Cutolo, ein richtig großer Wein vom Gardasee!



Kontrollstelle: IT-BIO-015