

„Marangona“ DOC Lugana, bianco

Region	Lombardei
Erzeuger	Marangona - Lugana
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Trebbiano
Bestell-Nr.	ILO010321

Ursprünglicher Lugana aus dem Herzen der DOC

Lugana ist der Versuch, die nahezu „unverschämte“, auf jeden Fall vollkommen unverstellte Schönheit der Landschaft am Gardasee trinkbar zu machen. Im Gebiet Pozzolengo hat das Weingut Marangona dafür die besten Voraussetzungen. Sonne und Boden verleihen der Turbiana-Traube hier im Zentrum der DOC Lugana ein intensives, ausdrucksstarkes Aroma. Und Winzer Alessandro Cutolo will diesen natürlichen Charakter schon beim Anbau erhalten und fördern. Seit 2012 werden die 30 Hektar Rebfläche von Marangona ausschließlich biologisch bewirtschaftet und für die eigenen Weine nur das beste Traubenmaterial genutzt. Was nicht den höchsten Qualitätsansprüchen genügt, wird verkauft. Im Glas schimmert Cutolos Basis-Lugana von 2021 hellgelb kühl mit grünlichen Reflexen, und wirkt, quasi synästhetisch auch zunächst so in der Nase. Ein zarter Duft von grasigen Noten schwebt heran, wird dann intensiver: erst, mit einer fast seidigen Qualität, Jasmin, dann zart-fruchtig weißer Pfirsich. Je wärmer der Wein wird, desto komplexer zeigt sich sein Duft, offenbart etwas dunkler abgetönte Aromen, jetzt etwas Brioche und leicht angeröstete Mandel. Am Gaumen dann explodiert eine spritzige, saftige Säure von Limette und Pink Grapefruit, die wiederum alles einfängt, dem Gerüst aus Frische und Trockenheit Struktur und Form verleiht. Hier können sich intensiven mineralischen Nuancen des Lugana voll entfalten. Die zarten Pfirsichnoten bilden einen fruchtigen Akzent, dominieren dabei nie, und auch der an Mandelmilch erinnernde Abgang gelingt absolut stimmig. Winzer Alessandro Cutolo liefert hier



Kontrollstelle: IT-BIO-015



einen ausdrucksstarken Lugana, der zu den ursprünglichsten Weinen seiner Art gehört und sich von der Masse seiner Konkurrenten wohltuend abhebt. Vor allem als Speisenbegleiter kann er seine Stärken ausspielen, wo er vegetarische Pastagerichte ebenso „genussmaximiert“, wie er sich als ausgezeichnete Wahl zu aromatischem Süßwasserfisch erweist.

Trinkempfehlung: Ab sofort bis sicherlich 2024+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333