

„TreCampane“ DOC Lugana, bianco

Region	Lombardei
Erzeuger	Marangona - Lugana
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Trebbiano
Bestell-Nr.	ILO010220

Dieser „Lugana“ von 50 Jahre alten Reben ist ein Fest für die Sinne!

Als Alessandro Cutolo und seine Schwester Laura 2007 das Weingut ihrer Eltern zwischen Sirmione und Peschiera am Gardasee übernahmen, hätten sie auch die Hände in den Schoss legen können. Wer braucht schon Veränderung, wenn man „Lugana“ wie geschnitten Brot verkaufen kann, weil es doch der beliebteste Weißwein Italiens ist? Doch das war Alessandros Sache nicht. Zumal seine Idee eines Luganas (und des dazugehörigen Weinguts) eine ganze andere war und ist. Und so stellte er den Betrieb damals sofort auf biologische Bewirtschaftung um, weil ihm dies, in Kombination mit den teils schon alten Reben, als probates Mittel erschien, um den Weinen zu einer neuen, ganz anderen Tiefe zu verhelfen. Nach und nach verfeinerte er seinen Stil und den seiner Weine und erzeugt nun solch elegante wie komplexe, dabei stets frische und lebendige Lugana wie den außergewöhnlichen „TreCampane“. Der Trebbiano di Lugana, die Sorte, die hier Verwendung findet, steht in drei Weinbergen – tre campane – zwischen Sirmione, Peschiera und Pozzolengo auf kalkreichem tonigen Schwemmlandboden, deren Reben nun mittlerweile über 40 Jahre alt sind. Nach dem Entrappen und einer sanften Pressung findet die Gärung im Edelstahl bei niedriger Temperatur statt. Allerdings ist es keine Kaltvergärung, wie sonst oft üblich, durch die der Weindropsige Noten erhalten kann, denn Alessandro geht es hier um Frische. Völlig ungewöhnlich die Tatsache, dass der Wein bei Marangona für rund zwölf Monate auf der Feinhefe in unverglasten Zementtanks und danach zur Verfeinerung



Kontrollstelle: IT-BIO-015



nochmals sechs Monate auf der Flasche reift. Das Ergebnis ist ganz eindeutig wunderbar und hebt diesen Lugana auf eine andere Stufe (um diese Stufe ein wenig nachvollziehbarer zu machen: Der Vorgängerjahrgang des „TreCampane“ war dem DECANTER 96 Punkte wert! Nota bene: Eine höhere Punktzahl für einen Lugana wurde nicht vergeben.). Dabei duftet der strohgelbe Wein zunächst einmal eher verhalten nach reifen Zitrusfrüchten, gelbem Kernobst und Kräutern. Spektakulär wird es am Gaumen, den der „TreCampane“ komplett mit einer stoffigen und seidigen Textur auskleidet und an lemon curd, Birnen und Quitten, Kräuter und zermahlene Stein erinnert. Der Wein ist aber nicht nur stoffig, sondern ebenso saftig, pikant und würzig. Das macht ihn zu einem hervorragenden und anspruchsvollen Essensbegleiter. Wir denken da an Risotto mit Steinpilzen oder an Süßwasserfische mit leicht cremigen Saucen.

Trinkempfehlung: Ab sofort und bis sicherlich 2030. ☒

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