



SCHENK

WEINEXPERTISE

Pratello 90+10 Lugana DOC

WEINKATEGORIE	DOC
LAND/ANBAUGEBIET	Italien / Venezien
UNTERGEBIET	Lugana
JAHRGANG	2022
REBSORTE	Trebbiano di Lugana, Chardonnay
FARBE	Weiß
INHALT	0,75 l
KURZBESCHREIBUNG	trocken, fruchtig-blumig, Rose, weich und elegant, mineralische Noten, Williamsbirne im Abgang
AUSLOBUNG	<p>Die Azienda Agricola Pratello kann auf eine Geschichte bis in das Jahr 1860 zurückblicken. Das Weingut liegt in Padenghe sul Garda am südwestlichen Ufer des Gardasees auf einer Anhöhe. Von dort lässt sich fast der ganze See überblicken - ein atemberaubendes Panorama. Auf ca. 71 ha bewirtschaftet Pratello Weinberge und Olivenbäume. Für den Lugana 90+10 verwendet Pratello neben der wichtigsten Sorte Trebbiano die Lugana (auch Turbiana genannt) 10% Chardonnay-Trauben von mind. 30-Jahre alten Rebstöcken. Der Wein darf nach dem Abschluss der Gärung weitere 6 Monate auf der Feinhefe reifen. Damit die Vielfalt und Komplexität des Weines den perfekten Ausdruck finden, empfiehlt es sich ihn nicht zu kühl zu genießen: Ideal sind 12-14 Grad in einem tulpenförmigen Glas.</p>
EMPFEHLUNG	Zu gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten, Garnelenrisotto, frittiertem Gemüse, weißem Fleisch.
TRINKTEMPERATUR	12 - 14°C
ALKOHOL	13 % Vol.
GESAMTSÄURE	ca. 5,6 g/l
RESTZUCKER	< 4,0 g/l
GESCHMACK	Trocken
ARTIKELNUMMER	40071





SCHENK

WEINEXPERTISE

Pratello 90+10 Lugana DOC

EAN	8033196720492	
EAN KARTON	8033196720492	
MENGENEINHEIT	KT	
MENGE JE VPE	6	
KARTONMASSE/GEWICHT	L: 26,5, H: 31, B: 18 cm/8,1 kg	
LADEHILFSMITTEL	EUR	MET
VPE JE PALETTE	95	57
LAGEN JE PALETTE	5	3
VPE JE LAGE	19	19

