



Tenuta Roveglia



Italien

Lombardei



2015 LUGANA "Limne" STELVIN D.O.C.

Weingut

Eine Erfolgsgeschichte ohnegleichen schreibt der Lugana der Tenuta Roveglia vom Gardasee. In München schon länger als weitaus bessere Alternative zu Pinot grigio bekannt, genießt Lugana einen durchaus guten Ruf und hat sich zielstrebig auch in den Westen und Norden Deutschlands vorgearbeitet. Kaum mehr als zwanzig Betriebe teilen sich die nur 800 Hektar des Anbaugebietes Lugana südlich des Gardasees. Allerdings hat der Erfolg dieses Weines natürlich Begehrlichkeiten geweckt und so ist es kein Wunder, dass inzwischen auch durchaus fragwürdige Exemplare auftauchen, die es vor allem mit den vorgeschriebenen Rebsorten nicht so genau nehmen. Die Tenuta Roveglia dagegen ist ein Traditionsbetrieb, einer der ältesten der Zone und liegt als einer der wenigen inmitten der ursprünglichen „Premier Cru“ - Zone, aus der die garantiert echten Lugana stammen. Paolo Fabiani hat das Gut durch beständige Arbeit an die Spitze gebracht und mit seinen 50 ha Weinbergen ist die Tenuta Roveglia einer der Stars der Zone. Wichtigste Weine sind natürlich der bestseller Lugana „Limne“, aber auch der herrliche Roséwein Chiaretto, vielleicht der Beste am ganzen Gardasee. Der Spätlesecharakter verleiht dem hochwertigen Lugana „Catullo“ einen ganz besonderen Charme und auch der Cabernet Sauvignon ist ein erstaunliches Kaliber, der an einen Ripasso denken läßt.

Expertise

Jahrgang:	2015
gesetzl. Herkunft:	Lugana DOC
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	8.00 g/l
Säure:	6.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Lombardei
Rebsorten:	Trebbiano di Lugana

Vinifizierung

Schonende Lese von Hand in kleinen Körben, dabei Selektion der Trauben. Sanftes Pressen der unverletzten Beeren mit einer Saftausbeute von maximal 60%, temperaturkontrollierte Gärung und Ausbau in Edelstahl tanks.

Sensorik

Grüne Früchte, Äpfel, leicht und beschwingt, am Gaumen sehr fruchtig mit ganz weicher Säure. Herrlicher Sommerwein.

Passt gut zu

Leichter Pasta, Salate, Fisch aus der Pfanne

Lagerfähig

4 Jahre

Tipp

Frisch und mit einer wunderbaren Süffigkeit erzeugt dieser Lugana ganz einfach Urlaubsgefühle. Die milde Frucht und die feinnervige Säure, bei gleichzeitiger herrlicher Weinigkeit machen diesen Kult-Lugana zum idealen Begleiter leichter Gerichte. Trendiger geht's nicht.