



Tenuta Rovaglia



Italien

Lombardei



## 2025 LIMNE Lugana D.O.C. - Stelvin

### Weingut

Vom angenehmen Tischwein in den Trattorien am Gardasee zu einer der unglaublichsten Erfolgsgeschichten, welche die Weinwelt jemals gesehen hat. Absehbar war das nicht, aber der Lugana hat tatsächlich alle Eigenschaften, die ihn mit Abstand zum beliebtesten Weisswein der letzten Jahre hat werden lassen.

Ein begrenztes Gebiet, eine stattliche Anzahl an privaten und sehr engagierten Weingütern und den wunderschönen Gardasee als Ursprungsreferenz. Einer der drei oder vier führenden Betriebe dort ist die Tenuta Rovaglia, ein Urgestein mit besten Lagen inmitten der ursprünglichen „Premier Cru“ - Zone, aus der die garantiert echten Lugana stammen.

Paolo Fabiani hat das Gut durch beständige Arbeit bis ganz an die Spitze gebracht und stellt bei allen wesentlichen Verkostungen mindestens ein oder zwei der höchstbewerteten Weine. An seinem Aushängeschild Lugana Limne orientieren sich nicht wenige Kollegen, da sie diesen Lugana als eine benchmark für sich selbst betrachten. Lugana at it's best.

### Tipp

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

#### Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 311 kJ / 75 Kcal

Kohlenhydrate: 1,1 g

davon Zucker 0,0 g

**Zutaten:** Trauben, Kaliummetabisulfit, Bentonit

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2025
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Lugana DOC
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	4.60 g/l
<b>Säure:</b>	6.00 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Lombardei
<b>Ausbau:</b>	Edelstahltank
<b>Rebsorten:</b>	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 Edelstahltanks.

### Sensorik

Leuchtendes Strohgelb. In der Nase grüne Früchte und Äpfel. Am Gaumen leicht und beschwingt, sehr fruchtig mit ganz weicher Säure. Herrlicher Sommerwein.

### Passt gut zu

Leichter Pasta, Salate, Fisch aus der Pfanne

### Lagerfähig

4 Jahre