

# Marangona

## *Marangona Lugana DOC*

 , 750 ml

 Italy,

 9911012031



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Burrata mit Zitronenöl und Zeste (vegetarisch)

Auf der Haut gebratener Saibling mit Miso-Beurre-Blanc (Fisch)

Insalata di Mare (Meeresfrüchte)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 01.04.2026

## **Information um Wein**

Der Lugana, der nach dem Weingut benannt ist, stammt von 25 Jahre alten Reben aus biologisch zertifizierten Weinbergen zwischen Sirmione, Peschiera und Pozzolengo am Gardasee. Die Böden sind geprägt von kalkdurchsetztem Lehm, sowie Moränenböden ehemaliger Gletscher. Nach der Lese wurden die Trauben entrappt und langsam gepresst. Der Saft wurde spontan im Edelstahl vergoren und dort für sechs Monate auf der Hefe ausgebaut.

## **Farbe**

helles Zitronengelb

## **Nase**

Der "Marangona" duftet verführerisch nach Orangen- und Mandelblüten in Verbindung mit Noten von Pfirsichen, gelben Äpfeln und ein wenig reifer Zitrone. Dazu kommen Anklänge von Hefe, Mandelcrème und frischen Kräutern.

## **Gaumen**

Am Gaumen präsentiert sich der "Lugana" saftig und seidig mit einem feinen Druck und einer lebendigen, reifen Säure, die zum Finale hin immer präsenter wird. Es ist ein präziser, klarer, leicht salziger und dadurch trinkfreudiger Wein mit frischer Stein- und Kernobstfrucht sowie ein wenig Agrumen, die in eine cremige Textur gebettet ist. Das schmeckt definitiv nach mehr.