

 **Marangona**

Cemento Lugana DOC

 , 750 ml

 Italy,

 9911012032



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Kalbbries mit Zitronen und Kapern (Kalb)

Lauwarmer Salat von leicht geräucherter Forelle, Fenchel & Zitrone (Fisch)

Gebratene Jakobsmuscheln mit brauner Butter & Salbei (Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 01.04.2026

Information um Wein

Der Lugana stammt von mehr als 40 Jahre alten Trebbiano di Soave-Reben, die am Weingut in lehmigen, kalkreichen Böden wurzeln. Die Trauben wurden entrappt und auf der Maische spontan in rohen Zementtanks vergoren und dort für zehn bis zwölf Monate auf der Hefe ausgebaut. Danach erfolgte eine zweite Reifephase für sechs Monate auf der Flasche.

Farbe

helles Zitronengelb

Nase

Der "Cemento" ist ein eleganter Lugana mit Kraft und Tiefe, was man schon im Duft spürt. Er erinnert an Jasmin und Ginster, Heublumen, knackige Äpfel, Birnen und Mirabellen mit ein wenig Hefe, Mandel, ein wenig Gestein mit Flechten und kräuterwürzigen Anklängen.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der "Cemento" hell und saftig – einerseits lebendig und verspielt, andererseits mit Tiefgang und Charakter. Es ist ein Wein mit leichtem Extrakt und entsprechender Textur und Griffigkeit. Dabei fließt der Lugana aber dank seiner Salzigkeit mit hohem Geschwindigkeit über den Gaumen. Es ist ein auskleidender Wein voller Energie und mit toller Länge.