Marangona

TreCampane Lugana DOC

2024, 750 ml

Italien, Lombardei

9911012033

Trebbiano

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Sushi mit in Kombu gereiftem Fisch (Fisch)

Fenchel-Orangen-Salat mit Oliven & gerösteten Mandeln (vegetarisch)

Pasta mit Bottarga (Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 01.04.2026

Information um Wein
Der Lugana stammt von mehr als 40 Jahre alten Trebbiano di Soave-Reben, die in drei Weinbergen - tre campane - zwischen Sirmione, Peschiera und Pozzolengo auf kalkreichem, lehmigem Schwemmlandboden stehen. Nach dem Entrappen und einer sanften Pressung erfolgt die spontane Gärung bei niedrigen Temperaturen in Edelstahltanks. Dabei handelt es sich allerdings nicht um eine Kaltvergärung! Der Wein wird rund zwölf Monate in unverglasten Zementtanks auf der Feinhefe gereift und danach zur Verfeinerung noch einmal sechs Monate in der Flasche.
Farbe
helles Zitronengelb

Nase
Der "Tre Campane" bietet ein komplexes und elegantes Bouquet mit blütenduftigen Aromen von Kamille, Jasmin und Ginster in Verbindung mit frisch blanchierten Mandeln, grüner Birne, Weißen Johannisbeeren und ein wenig Zitrone und Gestein. Der Wein wirkt duftig und unbeschwert und bietet doch Tiefe.

Gaumen
Am Gaumen setzt sich dieser Eindruck fort. Der "Tre Campane" ist ein exzellenter Trebbiano, der Struktur, Kraft und Intensität mit Frische und Leichtigkeit verbindet. Er bietet eine leicht jodige, mineralisch-steinige Intensität voller Energie, leichten Kräuternoten und saftig hellem Obst. Dazu kommt eine Gesteinswürze, die dem "Lugana" Tiefe verleiht, die sich am Gaumen mit einem leichten Extrakt verbindet. Ein saftiger, pikanter Wein mit schöner Länge.