Marangona

Cemento Lugana DOC

2024, 750 ml

Italien, Lombardei

9911012032

Trebbiano

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kalbbries mit Zitronen und Kapern (Kalb)

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

Gebratene Jakobsmuscheln mit brauner Butter & Salbei (Meeresfrüchte)

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 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, anderseits 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.