Marangona

Marangona Lugana DOC

2025, 750 ml

Italien, Lombardei

9911012031

Trebbiano

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Burrata mit Zitronenöl und Zeste (vegetarisch)

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

Insalata di Mare (Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 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.