

Lugana DOC

Jahrgang: 2025
Erzeuger: Mario Minini
Art. Nr.: 105.140

Herkunftsland: Italien
Region: Lombardei



Weingut / Erzeuger

Mario Minini vereint Innovationsgeist mit tief verwurzelter italienischer Weintradition. Mit erfolgreichen Weinlinien wie TANK, Terre Avare, MEA CULPA und Corte dei Mori zeigt er, wie sich Tradition und moderner Stil harmonisch verbinden lassen. Sein Fokus liegt auf exzellenter Qualität, die Weinliebhaber und anspruchsvolle Genießer begeistert.

Seine Weine spiegeln die Vielfalt Italiens wider und sind perfekt auf internationale Trends abgestimmt. Ob kraftvolle Rotweine aus Apulien, elegante Weißweine aus Venetien oder charakterstarke Weine aus Sizilien - jedes Projekt zeigt sein Gespür für herausragende Weine mit zeitgemäßem Anspruch. Markante Etiketten, ausdrucksstarke Aromen und ein Geschmackserlebnis, das die Essenz Italiens transportiert, machen sie unverwechselbar.

Mit seinem neuesten Projekt widmet sich Mario Minini dem Lugana DOC, einem der gefragtesten Weißweine Italiens. Sein Lugana präsentiert sich modern, mit einem einprägsamen Etikett und authentischem Charakter. Feine Zitrusnoten, dezente Mineralität und eine harmonische Balance verleihen ihm Finesse. Frisch, klar und vielschichtig, bringt er die Eleganz der Region perfekt zum Ausdruck.

Mario Minini bleibt eine prägende Figur im modernen Weinbau. Sein Erfolgsrezept: hochwertige Weine, die Tradition bewahren und zugleich neue Wege beschreiten. Die Kombination aus Authentizität, modernem Design und ausgezeichneter Qualität macht seine Weine zu einem festen Bestandteil der internationalen Weinszene.

Beschreibung

Der Lugana DOC von Mario Minini wird aus der Rebsorte Trebbiano di Lugana (auch bekannt als Turbiana) hergestellt, die in der Region um den Gardasee heimisch ist. Nach der schonenden Pressung erfolgt die Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks, um die frischen und fruchtigen Aromen zu bewahren. Anschließend reift der Wein für eine kurze Zeit auf der Feinhefe, was ihm zusätzliche Komplexität und eine angenehme Textur verleiht. Dieses Verfahren betont die typischen Zitrusnoten, die dezente Mineralität und die harmonische Balance des Weins, wodurch der charakteristische Stil des Lugana DOC zum Ausdruck kommt.

Farbe: hellen Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Rebsorte: Trebbiano di Lugana
Charakteristik: im Duft Aromen von gelbem Apfel, reifer Birne und einem Hauch von Aprikose, am Gaumen fruchtig und frisch mit zarter Cremigkeit und feinen Zitrusnoten, lebendiges, harmonisches Finale, das pure Trinkfreude verspricht

Ausbau:
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	13 % vol.
Restzucker:	6 g/l
Gesamtsäure:	6 g/l

Gastromische Empfehlungen

Perfekte Begleiter für diesen frischen Weißwein sind feine Fischgerichte wie ein zartes Zanderfilet mit Zitronenbutter oder cremiges Risotto mit grünem Spargel und Parmesan. Seine feine Säure und Mineralität harmonieren besonders gut mit leichten, frischen Speisen.

Stand: 01.09.2026 15:00 Uhr