

# 2018 Lugana - L'Artigianale

EL CITERA - LUGANA, ITALIEN



Vor geraumer Zeit haben wir euch den ersten Lugana der gesamten WaL-Ära anbieten können - nun sind wir schon beim dritten Jahrgang in Folge. Die Rede ist vom Lugana L'Artigianale von Ambra Zanetti. Sie führt die Familientradition im Veneto bzw. der DOC Lugana fort. Dabei greift sie sowohl im Weinbau als auch in der Weinbereitung so wenig wie möglich ein, um den natürlichen Ausdruck des Gebiets und des Jahrgangs in die Flasche füllen zu können. Die Erträge pro Rebstock sind sehr reduziert, um die Qualität der von Hand gelesenen Trauben so hoch wie möglich zu halten. Nach der Lese werden die Beeren vom Stilgerüst getrennt bzw. entrappt und für einen ganzen Tag eingemaischt. Die Maische wird nach der Standzeit nicht abgepresst, sondern nur der freilaufende Most abgezogen. Dieser vergärt in Betontanks, wo der Jungwein nach der Gärung noch für zwei weitere Jahre auf der Feinhefe reift, welche gelegentlich aufgerührt wird (Bâtonnage). Danach folgen mindestens drei weitere Monate auf der Flasche, was inkl. Gärung einen Ausbau 34 Monaten auf die Uhr bringt. Der Stoff verträgt eine Portion Sauerstoff t in der Karaffe und gerne auch etwas Temperatur. Zwischen 12° und 15° C zeigt dieses Exemplar allen anderen Lugana, wo der Bartel den Most holt - nämlich bei Ambra Zanetti, im Weingut El Citera.

<b>Rebsorte</b> Turbiana	<b>Region</b> Lugana	<b>Restzucker</b> 0 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 12-15°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> mediterrane Einflüsse	<b>Appellation</b> Lugana DOC	<b>Säure</b> 6,5 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 2 bis 5 Jahre
<b>Boden</b> Kalk, Lehm	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13%	<b>Empfohlenes Glas</b> Universalglass, Weissweinglas	<b>Abgefüllt durch</b> Acienda Agricola El Citera - 37019 Peschiera del Garda - Italia
<b>Höhe über N.N.</b> 76 Meter	<b>Ausbau</b> Betontank	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Die junge Winzerin Ambra Zanetti produziert auf dem Weingut El Citera nur einen, dafür unschlagbar guten und vor allem einzigartigen Wein. Bereits 1927 pflanzte die Familie ihre ersten Rebstöcke, welche heute in dritter Generation gehegt und gepflegt werden. Die knapp 60 Jahre alten Stöcke werden biologisch, mit Ansätzen der Biodynamie, bewirtschaftet und tragen wenig Trauben, dafür von ausgezeichneter Qualität. Sowohl im Weinberg als auch im Keller beschränken sich Ambra und ihr Lebensgefährte auf ein Minimum der Intervention. Das Ergebnis alles, außer gewöhnlich - großartiger Lugana abseits der Massenproduktion. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.