

Lugana
D.O.C.

Vinum

**LUGANA DOC, DER WEIN DES GARDASEES
MIT EINZIGARTIGEM CHARAKTER.**

**ENTDECKEN SIE SEINE VIELSEITIGKEIT
UND LANGLEBIGKEIT.**







DER GARDASEE DAS GROBE
GEWÄSSER, DAS EINE FRISCHE
BRISE UND MILDES KLIMA
GARANTIERT.

PELÉR – AUCH VENTO, SÚER ODER NORDWIND GENANNT
KÖNIG UNTER DEN GARDASEEWINDEN
SCHÖNWETTERWIND

JUNI, JULI, AUGUST UND SEPTEMBER AUS NÖRDLICHER RICHTUNG
ZWISCHEN MITTERNACHT UND 3:00 UHR MORGENS

CHARAKTERISTISCH FÜR DEN PELÉR SIND DREI GROBE WELLEN, DENEN MEHRERE KLEINE FOLGEN. AM STÄRKSTEN WIRD DER PELÉR IN DER REGEL SOBALD DIE ERSTEN SONNENSTRAHLEN DAS WASSER AM WESTUFER BESTRAHLEN.

DER PELÉR BLÄST BIS ZUM MITTAG. WENN ER ETWAS STÄRKER IST ALS SEINE ÜBLICHEN 4/5 WINDSTÄRKEN DANN HÄLT ER MANCHMAL AUCH BIS 14:00 ODER 15:00 UHR AN. BRINGT ER STARKE WELLEN MIT SICH, WÜHLT ER DAS WASSER AUF UND ES KÜHLT DADURCH DEUTLICH AB. DANN KANN ES PASSIEREN, DASS DAS WASSER TROTZ STARKER SONNENEINSTRALUNG NICHT MEHR AUSREICHEND AUFGEWÄRMT WIRD UND SO DIE ORA NICHT EINSETZEN KANN. IN DIESEM FALL GIBT ES AM SPÄTEN NACHMITTAG SPIEGELGLATTES WASSER. AM FRÜHEN ABEND SETZT DANN WIEDER DER NORDWIND EIN.

ORA - SÜDWIND = BEKANNTESTE GARDASEEWIND
THERMISCHER WIND

ENTSTEHT, WENN DIE VON DER SONNE AUFGEHEIZTE LUFT AM NORDENDE DES SEES NACH OBEN STEIGT. SO WIRD EIN VAKUUM ERZEUGT, DAS NEUE LUFTMASSEN AUS DER POEBENE ANSAUGT. DIESE STRÖMEN MIT HOHER GESCHWINDIGKEIT HERAN. IM FRÜHJAHR, SOMMER UND HERBST IST DIE ORA SEHR ZUVERLÄSSIG UND BEGINNT NACH ABFLAUENDEM PELÉR GEGEN 13:00 UHR UND HÄLT BEI NORMALER WETTERLAGE BIS SONNENUNTERGANG AN. JE NÖRDLICHER UMSO STÄRKE.



Insgesamt ca. 1000 Hektar

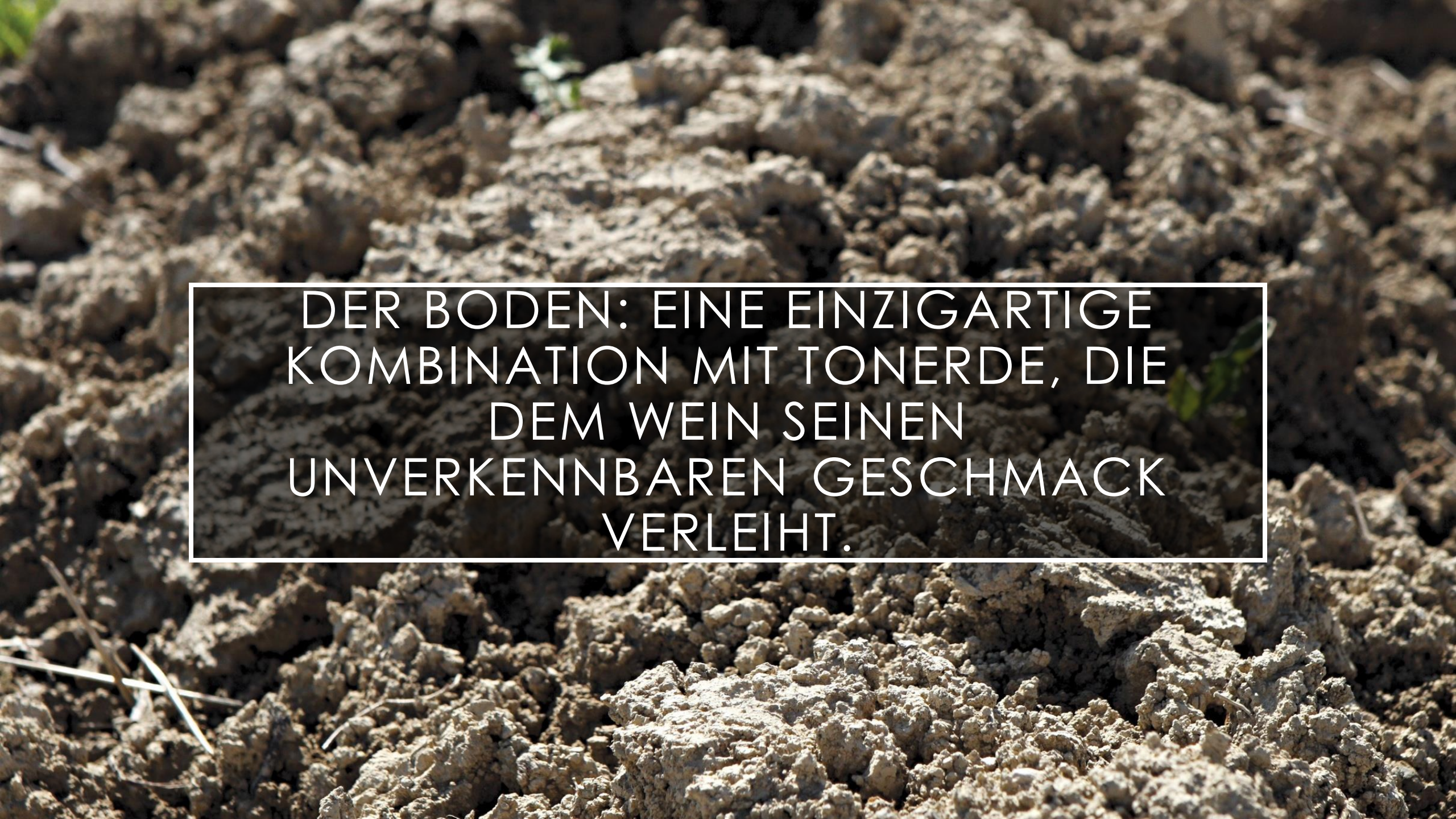
255 Weinbauern | 125 Abfüllern

Am See – San Benedetto di
Lugana sagt man – liegen die
besten Weinberge

Der 2. Bereich hat mehr Hügel –
Torre Monumentale di San
Martino della Bataglia in Richtung
Pozzolengo und Lonato | mehr
Lehm und Sand | wellenförmiger
Verkauf bis 130 m.ü.d. M. | hier
haben die Weine mehr Kraft und
Körper und auch mehr Säure.

Venetien: Peschiera del Garda ist
führend in Bezug auf das
Handelsvolumen | 60 % von
veronesischen Betrieben = ca. 9
Millionen Flaschen

Lombardischer Teil: Desenzano,
Sirmione, Pozzolengo, Lonato –
750 Hektar

A close-up photograph of dark, crumbly soil, likely from a vineyard. The soil is composed of small, irregular clumps and is illuminated by bright, natural light, creating strong shadows and highlights. A white rectangular text box is centered over the middle of the image, containing text in a clean, white, sans-serif font.

DER BODEN: EINE EINZIGARTIGE
KOMBINATION MIT TONERDE, DIE
DEM WEIN SEINEN
UNVERKENNBAREN GESCHMACK
VERLEIHT.

GESCHICHTETE TONERDEN, DIE AUS MORÄNEN SEDIMENTÄRER
NATUR ENTSTANDEN SIND.

DER BODEN HIER IST ÜBERWIEGEND KALKHALTIG UND REICH AN
MINERALSALZEN.

IM HÜGELIGEREN TEIL DES ANBAUGEBIETS WIRD DER BODEN
VERSTÄRKT SANDIG.

WÄHREND DER BODEN IN DÜRREZEITEN HART UND KOMPAKT IST,
WIRD ER BEI REGEN WEICH UND SCHLAMMIG.

DAS TERROIR GIBT DEN WEINEN IHRE KLAREN UND KRAFTVOLLEN
AROMEN VON MANDELN UND ZITRUS, SOWIE DIE SÄURE, WÜRZE
UND AUSGEWOGENE STRUKTUR.

LEHMBÖDEN UND MORÄNISCH GEPRÄGTE URZEITBÖDEN

DIE BESTEN BÖDEN HABEN EINEN HOHEN KALKANTEIL UND SIND
REICH AN MINERALISCHEN SALZEN

IM WINTER SIND DIE BÖDEN DICHT, HART UND SCHWER ZU
BEARBEITEN

IM SOMMER SIND SIE WEICH UND MANCHMAL SCHWAMMIG

A close-up photograph of a bunch of white grapes hanging from a vine. The grapes are small and round, with a pale yellow-green hue. They are surrounded by large, vibrant green leaves with prominent veins. The lighting is bright, creating a soft glow around the grapes and highlighting the texture of the leaves. A white rectangular box is overlaid on the center of the image, containing text.

TURBIANA: EINE EDLE REBSORTE MIT
EINZIGARTIGEN MERKMALEN



- Turbiana ist die Rebsorte der Region. Sie liefert zeitlose Harmonie und Finesse vom Gardasee.
- Enge Verwandte sind:

Trebbiano di Soave

Verdicchio die Castelli di Jesi

- Turbiana – ist feiner – oft zarte Kamillennoten – Mandel und Blüten
- Topweine bringen dann Mandarine, reifen Apfel und nussige Noten gepaart mit Gewürzen
- Mineralität findet man hin und wieder mit einer angenehmen Salzigkeit
- Geringer Ertrag – die Traube ist mittelgross und kompakt, längliche Pyramidenform – dicke Schale – saftig, lockeres Fruchtfleisch, säuerliches Fruchtfleisch – eher zurückhaltend im Geschmack
- Ansonsten meistangebaute Rebsorte Italiens (in ca. 80 Regionen)

**LUGANA DOC – SEIT 1967 - DAS FLAGGSCHIFF MIT 90%
DER GESAMTPRODUKTION**

**LUGANA SUPERIORE - SEIT 1998 – MIND. 1 JAHR NACH
DER LESE GEREIFT**

**LUGANA RISERVA – MINDESTENS 24 MONATE GEREIFT –
6 DAVON IN DER FLASCHE**

**LUGANA VENDEMMIA TARDIVA – SPÄTLESE ENDE
OKTOBER – ANFANG NOVEMBER**

**LUGANA SPUMANTE SEIT 1975 – GIBT ES ALS
TANKGÄRUNG UND METODO CLASSICO**



WOLFGANG FUSENIG

*DIPL. ING. MILCH- UND
MOLKEREIWIRTSCHAFT*

KÄSE-SOMMELIER

WWW.MOSEL-KAESE-EVENT.DE

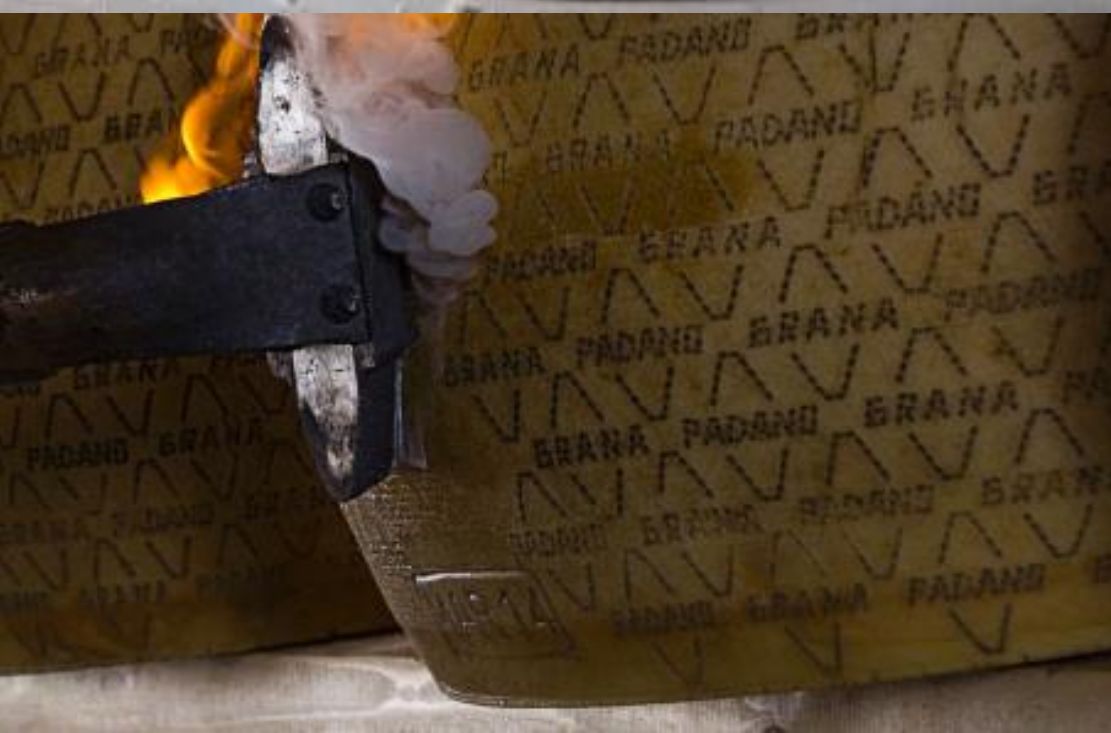


1135 Benediktiner
Caseus vetus

„Grana“ = körnig

1954 „Grana Padano“
→ *Pianura padana*

teilentrahmte Rohmilch
Piemont – Veneto



seit 1996: DOP

Consorzio di Tutela

2021 5,2 Mio. Räder

2,2 Mio. Export

50g Grana Padano: 60%

Calcium



9 - 16 Monate
delikat, süßlich, fruchtig, Milch

über 16 Monate
würzig, Heu, Brühe, Umami,
körnig

über 20 Monate, Riserva
voll, Trockenobst, sehr granulös

**LUGANA DOC – 90 % ALLER WEINE – STROHGELB,
GRÜNE REFLEXE, ZART BLUMIGER GERUCH, EIN HAUCH
VON MANDEL, FRISCH UND NICHT ZU FORDERND IM
GESCHMACK MIT FEINER ZITRUSNOTE**

**LUGANA SUPERIORE KOMPLEXERES
GESCHMACKSMUSTER, WILDKRÄUTER, GOLDENER IN DER
FARBE, REIFER APFEL, ZITRUSFRÜCHTE WIE MANDARINE
UND BERGAMOTTE. HASELNUSS, GEWÜRZE WENN IM
HOLZ GEREIFT. GUTE MINERALIK UND SALZIGKEIT.**

**LUGANA RISERVA IST DIE WEITERENTWICKLUNG DES
SUPERIORE. BALSAMISCHE NOTEN. MUNDFÜLLEND UND
LANG. GERNE MIT HOLZ.**

MEIN ERKENNUNGSZEICHEN: KAMILLE IM DUFT



Lugana
D.O.C.

Vinum

DANKE FÜR IHRE VERLINKUNG AUF INSTAGRAM

@VINUMMAGAZIN
@CONSORZIOLUGANA
@WINE.GLORY
@BORNTOBETOGETHER_
@GRANAPADANO