Custoza

Custoza DOCG, Zenato, Veneto

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Garganega, Chardonnay, Cortese
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	animierende Frucht, harmonische Säure
Alkohol:	12,5 vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu gemischten Vorspeisen, Salat mit mildem Dressing, Risotto und Pastagerichten mit Gemüse und Fisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	11 99 46

Charakteristika

Sehr heller, fein nach Blüten und grünen Früchten wie Apfel und Birne duftend, mit zartgliedriger, animierender Frucht und harmonischer Säure. Am Gaumen ist er weich und unkompliziert, mild im Abgang.

Klima/Terroir

Das Lesegut stammt aus Weinbergen mit trockenen, lehmigen und kalkhaltigen Böden. Das Klima ist mediterran geprägt, mit heißen trockenen Sommern und milden feuchten Wintern.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert in Edelstahltanks vergoren und ausgebaut.

Das Weingut

Das 1960 von Sergio Zenato gegründete Weingut hat wie kein anderes zur Popularität der Weine vom Gardasee und insbesondere des Lugana beigetragen. Den Run auf die winzige DOC am Südufer des Gardasees, hat der Pionier aus San Benedetto di Lugana, der 2008 im Alter von 73 Jahren nach langer, schwerer Krankheit starb, noch miterlebt. Seine Kinder Alberto und Nadia führen seither das Unternehmen, zu dem 70 ha der besten Lagen in Lugana gehören, ein Zehntel der DOC. Zenatos Weine sind Musterbeispiele an Typizität und Zuverlässigkeit, seriös, aber stets mit spielerischer Leichtigkeit und seit Jahren so beliebt, dass es auf dem deutschen Markt regelmäßig zu Verknappungen kommt.

ZENATO