

**MENEGHELLO**

Venetien – Pacengo (Lazise)

Das Weingut der Familie Meneghello umfasst insgesamt 30 Hektar in Pacengo, südlich von Lazise, an den Ufern des Gardasees. Aktuell sind 22 Hektar mit den typischen Reben der Gardasee-Region bestockt. Die Böden der Hügelketten am südlichen Gardasee sind eiszeitlichen Ursprungs mit einigen steinigen Ablagerungen und ergeben feinfruchtige Weine.

Die **Familie Meneghello** erzeugt schon seit dreizehn Generationen Wein in Pacengo. Sie ist tief verwurzelt in der Region, mit den Traditionen, der Kultur und dem Terroir. Dokumente von 1536 beweisen, dass schon damals ein gewisser Signor Bortolo Meneghello Wein auf dem Anwesen gekeltert hatte. Aus diesem Wissen heraus wird ein schonender Weinbau mit Rücksicht auf die Reben und die Natur betrieben, um der nächsten Generation ein weiterhin gut bestelltes Feld zu überlassen.

Die Familie Meneghello erzeugt **ehrlische, authentische Regionalweine für den täglichen Genuss**, die man ohne große Reue für den Geldbeutel genießen kann.



2017 **Bianco di Custoza** € **6,90** (1 l = € 9,20)

12,5% / 0,75 l / Weißwein / trocken / DOC

Gekeltert wird der äußerst leckere Bianco di Custoza aus 40% Garganega, 35% Trebbiano, 20% Cortese und 5% Trebbianello. Der 2017er Custoza besticht in der Nase vor allem durch eine intensive, fruchtige Klarheit. Helle Früchte paaren sich mit leicht würzigen, sehr angenehme Aromen. Am Gaumen vollfruchtig, animierend, leicht mineralisch, mit einem schönen Spiel zwischen Frucht und Eleganz. Unkompliziert und sehr trinkig! Flasche mit Schraubverschluss!

2017 **Lugana** € **9,50** (1 l = € 12,67)

13% / 0,75 l / Weißwein / trocken / DOC

**Lugana** ist in den letzten Jahren in Mode gekommen. Er ist fruchtig, frisch, hat eine schöne Säure und lässt sich unkompliziert genießen! Sein Anbaugebiet an der Südseite des Gardasees zwischen Peschiera und Desenzano misst nicht viel mehr als 9 mal 16 Kilometer. Gekeltert wird der Lugana von Meneghello aus **100% Trebbiano di Lugana aus eigenen Weinbergen!** Das ist leider nicht immer üblich beim Lugana, oft werden aus kommerziellen Gründen Trauben aus ganz Italien dazu gekauft.

2017 **Bardolino Charetto** Classico € **6,90** (1 l = € 9,20)

12,5% / 0,75 l / Roséwein / trocken / DOC

Gekeltert wird der fruchtige **2017er Bardolino Charetto** aus 60% Corvina und 40% Rondinella, die von den Moränenhügeln des Gardasees stammen. Dieser äußerst leckere Rosè verströmt im Duft vor allem rote Früchte. Am Gaumen saftig, fruchtig, mit feiner Fruchtsüße, unkompliziert, aber nie belanglos. Ein toller, trinkiger Rosè mit guter Länge! Flasche mit Schraubverschluss!

2017 **Bardolino** Classico € **6,90** (1 l = € 9,20)

12,5% / 0,75 l / Rotwein / trocken / DOC

Das 'klassische' Anbaugebiet, die Classico-Zone, ist das südöstliche Ufer des Gardasee mit den Gemeinder Bardolino, Lazise, Cavaion und Garda. Der **2017er Bardolino** mit seinem mittleren Kirschrot verströmt eine rotbeerige Aromatik. Himbeeren, rote Johannisbeeren, Kirschen, aber auch leicht vegetale, frische Noten, etwas pfeffrig, dann feine Rosenblüte, sehr einladend. Feine Fruchtsüße, relativ kräftig strukturiert mit wenigen Gerbstoffen. Mit einem moderaten Alkoholgehalt von 12,5% ausgestattet, ist dieser Bardolino sehr trinkig, harmonisch und animierend.

**Der Bardolino von Meneghello eignet sich auch ideal als Sommerwein**, getrunken an einem lauen Abend, leicht gekühlt (ca. 14°). Er wird aus den traditionellen Sorten Corvina (60%), Rondinella (35%) und etwas Merlot gekeltert. Die Reben wachsen auf steinigen Lehm Böden. Müßig zu betonen, dass der Wein ohne Einsatz von Holz auskommt, der Ausbau erfolgt nur im Stahltank. **Der Bardolino von Meneghello ragt wohltuend aus dem Meer der vielen charakterlosen Tropfen des Gebiets heraus.**





**Vinotek „Laveziana“**

Frank Laveziana  
Fritz–Reuter–Str. 17  
63500 Seligenstadt



Tel. 06182-39 30 Fax 03222-242 7696

Mobil 01525 – 40 39 268

info@weindurst.de

www.weindurst.de

