Lambrusco Grasparossa Amabile - Tradizione Settecani DOP

Rotwein aus Italien

Erzeuger und Abfüller: Cantina Sociale Settecani di Castelvetro, Via Modena, 184, 41014 Settecani di Castelvetro (MO), Italia, +39 059 702505

Qualitätsbezeichnung: Denominazione di Origine Protetta (DOP)

Rebsorte: 100% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.

Sensorische Charakteristik: Duft nach Veilchen begleitet von einer feinen Himbeernote; angenehme Süße, anhaltend; sanfte Perlage.

Farbe: Granatfarben.

Alkoholgehalt: 8 % Vol.

Restzucker: 48 g/l

Säuregehalt: 7 g/l

Verschlussart: Naturkork.

Servierempfehlung: Passt gut zu italienischen Vorspeisen, Pizza, Pasta, gegrilltem Fleisch, würzigen Würstchen, gegrilltem Hühnchen, gebratenem Huhn, Schweinefilet, Truthahn, verschiedenen Käsesorten, Tomatenbasierten Gerichten, nicht zu süßen Desserts, Frucht-Tiramisu, Beeren mit Mascarpone und leichten Sommergerichten. Speisen sollten nicht zu stark gewürzt sein, um die subtilen Aromen des Weins zu bewahren.

Empfohlene Serviertemperatur: Zwischen 10 und 13°C.

Allergene: Enthält Sulfite

Impressum:
Cantina24 – Weinhandel
Pideritplatz 2
32825 Blomberg
Tel.: 05235 97473

Jugendschutz: Diesen Artikel liefern wir nur an volljährige, unbeschränkt geschäftsfähige natürliche Personen und behalten uns vor, entsprechende Altersnachweise zu verlangen. Die für die Bestellung erforderlichen Daten wie Name, Anschrift usw. sind vollständig und wahrheitsgemäß anzugeben.