Lambrusco »Amabile« Grasparossa Frizzante

Corte Manzini

Lambrusco Amabile. Fröhlich unbeschwerter Genuß mit genau der richtigen Dosis Restzucker, für die man sich als Weintrinker nicht schämen muß. Längst zum Kultgetränk avanciert, als Regionalkulturgetränk gefeiert, gesoffen und wiederentdeckt. Dunkel in der Farbe, fröhlich kirsch- und himbeergetränkt im Duft, besonders feinperlig und erfrischend mild in der Säure. Mit ca. 45 Gramm Restzucker pro Liter eher zart lieblich als süß wirkend. Manzinis legendärer Lambrusco »Amabile« gilt als einer der besten seiner Art, einer der originellen roten Perlweine der Weinwelt.
Spielerische Süße in einem vor trinkfröhlicher Frische strahlenden Mundgefühl. Weniger süß als harmonisch in der Wirkung, schmeckt trockener als er in Wahrheit ist. Liegt als Wein im Tank und wartet dort auf seine Versektung, die je nach Auftragslage erfolgt. Frizzante, der immer aus dem aktuellen Jahrgang stammt. An den warmen Tagen des Jahres der Terrassen-Hit schlechthin. Am Grill ein Renner und in entsprechender Gesellschaft unerwartet genüßliche Überraschung. Als sommerlicher Apero eisgekühlt, zu salzigen Antipasti, Schinken, Salami, kaltem Fisch und hellem Fleisch ein Gedicht und per se genossen ein stets zugewandter Begleiter im Alltag.

Alkohol: 8.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Restzucker: 42 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Frizzante | minimal geschwefelt
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Alternativkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration | Charmat-Gärung | Kältebehandlung
pH-Wert: 3,23

0,75l
IEW13101

K&U
www.weinhalle.de