



ohne Jahr

## »Fior de Lambrusco Rosé« Grasparossa

Corte Manzini

Manzini setzen im Anbaugebiet des Lambrusco Grasparossa die Maßstäbe. Der kleine Familienbetrieb gehört zu den besten der Region. Ihr köstlich duftender Rosé aus der Rebsorte »Grasparossa« stammt von fünfzig Jahre alten Reben, die noch in der traditionellen Pergola stehen. Deren Trauben werden von Hand gelesen und dann bei 0°C über 24 Stunden auf der Maische mazeriert, um jene zarte Rosa-Tönung zu erzielen, die ihn so appetitlich aussehen läßt. Dann wird der erhaltene Most in der Autoklave über zwei bis vier Monate hinweg vergoren und versektet, um anschließend auf Flasche gefüllt zu werden. Ein Frizzante nach dem Charmat-Prinzip.

»Fior de Lambrusco Rosé« ist ein fruchtig duftender Perlwein. Himbeerfruchtig und zwetschgenduftig, zart erdbeeraromatisch und mit hauchzart schmelziger Süße ausgestattet, die man aber kaum spürt, weil sie mit nur 10 g/l-Restzucker noch angenehm »Brut«-dosiert ist, vergleichbar einem guten Prosecco oder Champagner. Animierende Frische strahlt aus dem Glas. Die Zunge benetzen feinste Perlen, weich und unaufgeregt entspannt, im Mundgefühl wirkt fröhliche Eleganz. Der niedrige pH-Wert von 3,2 läßt trägt ihn in delikater Balance rasant frisch und lang über den Gaumen. Belebt, ist unkompliziert und erfüllt doch hohe Ansprüche. Das können sie, die Italiener. Ideal zum Aperó, rasant verdunstend zu Antipasti, Schinken, Salami, kaltem Fisch und hellem Fleisch. Gar köstlich verdunstend am Grill und am Ende eines langen Tages ein mit nur 11 Vol. % fröhlich sprudelnder Einstieg in den Abend.

Alkohol: 11 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2020+  
Restzucker: 10 g/l  
Anbau: Konventionell  
Ausbau: Edeltank  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Perlwein, Rosé  
Dekantieren: Nein  
Vergärung: Reinzuchthefergärung  
Verschlussart: Sektkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Filtration, Schönung  
Vegan: Nein  
pH-Wert: 3,2

0,75l

**8,90 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

IEW16102



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)