



ohne Jahr

Lambrusco Grasparossa »Amabile«

Corte Manzini

Lambrusco Amabile. erinnert das nicht an Studentenzeiten, in denen möglichst große Flaschen Lambrusco für nachdrückliche Bekanntschaft mit dem Medium Alkohol sorgten? »Tempi passati«. Heute bietet guter Lambrusco fröhlich unbeschwertem Schaumweingenuß. Lambrusco ist seriös geworden, mehr noch, guter Lambrusco ist dabei, zum Kultgetränk der nachstudentischen Erwachsenenwelt zu werden. Schließlich ist guter Lambrusco Regionalkulturgetränk, gefeiert, gesoffen, vergessen und nun endlich wiederentdeckt.

Familie Manzini sitzt im Anbaugebiet »Grasparossa«, mitten im Lambrusco. Ihre Lambrusci sind also dunkel in der Farbe, fröhlich kirsch- und himbeergetränkt im Duft, besonders feinperlig und erfrischend mild in der Säure. Ihr mit 46,7 Gramm Restzucker pro Liter eher zart lieblich als süß wirkender Lambrusco »Amabile« gilt als eines der besten Exemplare seiner Art. Grasparossa in Perfektion.

Manzini sind ein netter kleiner Familienbetrieb abseits der Millionenflaschenabfüller. Deshalb ist ihr »Amabile« alles, nur nicht pappesüß, sondern die wundervolle Verabreichungsform eines der originellsten roten Schaumweine der Welt. Ein verhalten feinduftender Perlwein, himbeerfruchtig, zwetschgenduftig und zart erdbeearomatisch, dessen feine Süße man in der vor Frische strahlenden Struktur als sehr angenehm wahrnimmt, weniger süß, als elegant und delikate ausbalanciert im Mundgefühl. Eine wahre Wohltat, gar köstlich zum Aperero, schnellstens verdunstend zu salzigen Antipasti, Schinken, Salami, kaltem Fisch und hellem Fleisch und auch per se genossen ein unbeschwerter und fröhlicher Begleiter durch den Alltag.

Corte Manzini's Lambrusco »Amabile« macht Freude und sorgt beim ersten Kontakt garantiert für Erstaunen. So lecker kann seriöser Lambrusco mit Restsüße sein. Er wirkt viel trockener als er ist, seine spielerische Süße entdeckt man nur im direkten Vergleich mit der knochentrockenen Version. Er liegt als Most im Tank und wartet dort auf seine Versektung, die zu festen Terminen das Jahr über je nach Bedarf erfolgt. Er stammt also aus dem aktuellen Jahrgang.

An den warmen Tagen des Jahres ist Enrico Manzini's »Amabile« der Terrassen-Hit schlechthin. Am Grill ist er der garantierte Renner und in entsprechender Gesellschaft der Aufreißer, dem sicherer Erfolg beschieden ist. Er ist die ideale Ehrerbietung eines würdigen Feier- und freien Tages oder Abends.

Alkohol: 8,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2019+

Restzucker: 38 g/l

Anbau: Konventionell

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Perlwein | zugesetzte

Kohlensäure | unfiltriert

Dekantieren: Nein

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,23

0,75l

9,50 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

IEW13101



www.weinhalle.de