

Lambrusco Rosso Amabile

Reggiano DOC, Cantina Puianello

Ein überraschend vielseitiger Apéro und Speisenbegleiter

Beschreibung:

Italienische Lebensfreude pikant gewürzt mit leichter Perlage – so schmeckt der Lambrusco Primabolla! Vergangen sind die Zeiten, als Lambrusco ein verstaubtes Image hatte. Heute präsentiert sich das italienische Urgestein frisch, keck und dennoch schmeichelnd warm und himmlisch fruchtig!

Aromenprofil:

Leuchtendes Rubinrot, im Glas mit feiner Perlage, saftig-frischer und süßer Frucht reifer roter Beeren, dazu dezent Marzipan. Animierend süß bis in den Abgang.

Passt zu:

Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Pouletgerichten, Truthahn, heissem Schinken, Wurstgrilladen, Berner Platte und milden Käsesorten oder einfach so zum Geniessen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverse Emilia-Romagna

Produzent: Cantina Puianello

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 8.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Artikelnummer: 11924--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lambrusco Rosso Amabile

Reggiano DOC
Cantina Puianello

Herkunft:	Italien
Ratings:	Meiningers Weinwelt 87/100, Score 17.5/20
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	8.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.