

ALBINEA CANALI DAL 1936 Lambrusco dell'Emilia IGT Semisecco

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase reife Pflaumen und Waldbeeren mit würzigen Noten. Angenehm prickelnd und ausgewogen am Gaumen, vollmundig und klar mit Brombeeraromen und einer harmonischen Restsüße. Herrlich unkompliziert und trinkfreudig. Der halbtrockene Lambrusco passt hervorragend zu Vorspeisen, Pasta und rotem Fleisch, macht aber auch als Aperitif oder zum Dessert eine gute Figur.

Erzeuger:	Cantina Albinea Canali
Anbaugebiet:	Emilia-Romagna
Rebsorte:	Lambrusco Salamino, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + 1 Jahre
Weinart:	Perlwein
Land:	Italien
Qualität:	Landwein
Geschmack:	halbtrocken
Passt zu:	Lasagne, Grillteller, Aperitif
Artikel-Nr.	27270
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-009
Schweflige Säure frei (mg/l)	35
Gesamtsäure (g/l)	6,5
Restzucker (g/l)	22
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	100
Vorhandener Alkohol (Vol%)	10
Weinstil	mild

