LAMBRUSCO ARIOLA AMABILE



SKU: 11545

Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Land	Italien
Region	Emilia Romagna
Herkunft	Lambrusco Calicella IGP
Weingut	Ariola Vigne e Vini
Rebsorte	100% Lambrusco Klon Maestri
Beschreibung	Fruchtiger Lambrusco mit ausgewogenem Süße-Säurespiel, üppiger Frucht von Waldbeeren und einer feinen Bitternote
Weinbereitung	Traditionell
Restzucker	53,00 g/l
Säure	5,70 g/l
Alkohol	7,50 %Vol
Empfehlung	Zu Desserts wie Fruchtkuchen sowie zu Wurst- und Schinkenplatten
Trinktemperatur	8 °C bis 12 °C
Trinkreife	Jetzt, jung zu genießen

Langtext	Erwachsen – Ariola Vigne e Vini Warum denken wir bei „Lambrusco“ immer nur an Jugendsünden und nicht an Schinken und Käse. In seiner Heimat rund um Parma gehört der sprudelnde Rote bis heute auf den Tisch wie das Amen in die Kirche – und auch dort sind die Menschen älter geworden. Ist unser mahnendes Angedenken am Ende nur der seinerzeit preisbedingten Qualität und der Dosis geschuldet? Der Lambrusco Amabile „Terre di Calicella“ der vielfach prämierten Kellerei Ariola ist in dieser Hinsicht auf jeden Fall erwachsen und wirft Sie mit nur sieben Prozent Alkohol auch nicht so schnell aus der Bahn. Mit seinem ausgewogenen Süße-/Säure-Spiel, der üppigen Frucht von dunklen Waldbeeren und der feinen Bitternote passt er natürlich wunderbar zu Fruchtkuchen und anderen Desserts. In der Emilia trinkt man ihn aber auch gerne zur Frittata oder Wurst- und Schinkenplatte. Versuchen Sie es doch mal wieder