

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