



Lambrusco »L'Acino« Grasparossa Frizzante Corte Manzini

Lambrusco? Dieses wunderbar schäumende Getränk aus der Rebsorte »Grasparossa« ist der geschmackliche wie stilistische Wegweiser zu Italiens fröhlichsten Schaumweinen. L'Acino hat Anspruch, schmeckt trocken, duftet nach frischen Himbeeren, Kirschen und dunklen Beeren und beschert mit seiner einmaligen Art ein unvergleichliches Weinerlebnis. Irgendwie nicht ernst zu nehmen und doch ernsthaft beschwingt. Angenehm mild sprudelnd, explosiv »fruchtig«, aber auch herzhaft würzig. Parma und Modena sind nicht weit. Also liegt feinsten Schinken auf dem Teller, Parmiggiano und Mortadella. Zur fetten lokalen Kost reicht man ihn vor Ort, den sprudelnden Lambrusco, stets angenehm kühl serviert - und schon läuft alles wie geschmiert.

Manzini zelebrieren Ihren Lambrusco in lokaler Tradition, als regional verwurzelten Wein mit unverwechselbarer Herkunft. Dem Gegenteil von global. Als fröhlich sprudelnden Rotwein mit Vergangenheit und Zukunft. Ihr »L'Acino« ist typischer »Grasparossa«. Fast schwarzlila in der Farbe, erfrischend saftig im Mundgefühl und expressiv würzig in der Beerenfrucht. Lullt jeden ein, der sich dem Erlebnis »Grasparossa« stellt und schon wird das Leben schön. Vom Lustgesöff im Sommer auf der Terrasse zum Kultstoff, den Sie und Ihre Gäste nicht mehr missen möchten. Die Zeiten haben sich geändert in Sachen Lambrusco . . .

Alkohol: 11,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Restzucker: 10 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Alternativkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Charmat-Gärung | Filtriert
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,39

0,75l
IEW13100



www.weinhalle.de