

REGGIANO DOC LAMBRUSCO SEMISECCO 2015

Cantina Puianella - Emilia Romagna - Italien



Reggiano DOC Lambrusco Semisecco 2015

Weingut:	Cantina Puianella
Qualität:	DOC
Region:	Emilia Romagna
Land:	Italien
Rebsorten:	Lambrusco Salamino 35%, Lambrusco Marani 30%, Lambrusco Maestri 30%, Ancellotta 5%
Alkohol:	9,50 vol.%
Restzucker:	24,00 g/l
Säure:	6,70 g/l
Ausbau:	Edelstahl
Allergene:	enthält Sulfite
Trinktemperatur:	14-16°C

Beschreibung:

Nach mindestens 60 Stunden Mazeration bei kontrolliert gekühlter Temperatur erhält der Lambrusco Reggiano seine tiefrote Farbe und den beerigen Duft. Intensive Noten von Brom- und Holunderbeeren und eine leichte Veilchennote sind zu riechen. Die Restsüße ist schmeckbar, durchaus lebendig und wirkt durch die weinige Charakteristik nicht aufdringlich. Unbedingt gekühlt trinken.