

Lambrusco dell' Emilia Rosso IGT dolce



Artikelnr.:110D75F6

Kellerei: Medici Ermete

Qualität: IGT

Anbaugebiet: Emilia Romagna

Jahrgang: -

Inhalt: 750 ml

Alc.: 8,0 %



Artikelgruppe: Lambrusco

Rebsorte: Lambrusco Salamino, Ancellotta

Farbe: Intensives Rubinrot mit violetterm Schaum und spritziger Perlage.

Duft: Angenehm und anhaltend, sehr fruchtig und aromatisch.

Geschmack: Lieblich, frisch, leicht, angenehm und harmonisch.

Serviervorschlag: Zu roten Waldfrüchten und Nachspeisen, aber auch zu Pastagerichten und Pizza.

Temperatur: 8 - 10 °C

Gesamtsäure: 6.50 g/l

Ausbau: Edelstahl

Restzucker: 50.00 g/l

pH: Array

Technische Details

Einheit: Fl

Verpackung: Karton

VE: 6

EAN: 8004810040104

EAN Karton: 8004810155419

Verschlussart: Sektkorken

Kartons pro Palette: 105

Kartons pro Lage: 21

Lagen pro Palette: 5