i Quercioli Lambrusco Grasparossa DOC secco



ArtikeInr.:GRASPAQUES75F6

Kellerei: Medici Ermete

Qualität: DOC

Anbaugebiet: Emilia Romagna; Modena,

Castelvetro

Jahrgang: -

Inhalt: 750 ml

Alc.: 11,0 %



Artikelgruppe: Lambrusco

Rebsorte: 100 % Lambrusco Grasparossa

Farbe: Intensives Rubinrot mit violettem Schaum und spritziger

Perlage.

Duft: Sehr fruchtig und blumig in der Nase, lang anhaltend, nach

roten Beeren und Früchten duftend.

Geschmack: Angenehme, fruchtige Süße mit floralen Nuancen,

vollmundig und samtig.

Serviervorschlag: Bestens kombinierbar mit allen typischen

Gerichten der regionalen Küche.

Temperatur: 8 - 10 °C **Gesamtsäure:** 6.50 g/l

Ausbau: Edelstahl **Restzucker:** 12.00 g/l

pH: Array

Technische Details

Einheit: Fl

Verpackung: Karton

VE: 6

EAN: 8004810486483

EAN Karton: k.A.

Verschlussart: Sektkorken

Kartons pro Palette: 80

Kartons pro Lage: 16

Lagen pro Palette: 5