



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Lambrusco Reggiano DOC dolce



Name:	Lambrusco Reggiano DOC dolce
Artikel Nr.:	2008
Hersteller:	Cantine Riunite
Herkunft:	Italien
Region:	Emilia Romagna
Rebsorte:	85% Lambrusco, 15% Lancellotta
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	süß
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase fruchtig mit Noten von Waldbeeren. Am Gaumen süßlich, harmonisch, leicht und ausgewogen.
Herstellung:	Die Trauben stammen allesamt aus der ursprünglich 1971 definierten Region in Reggio Emilia. Die Reben stehen auf fruchtbaren Böden von durchmischter Struktur. Nach der Ernte erfolgt eine kurze Mazerationsperiode, an die sich eine Gärung unter kontrollierten Temperaturen anschließt. Durch die Zweitgärung nach der Charmat-Methode entsteht die charakteristische Kohlensäure. Der Wein wird jung und frisch zum Verkauf freigegeben.
Herstellerinformation:	Die Cantine Cooperative Riunite wurde 1950 in der Provinz Reggio von verschiedenen Weingütern als Genossenschaft zur Vermarktung der Weine aus Emilia Romagna gegründet. Heute hat die Cantine Riunite rund 1500 Mitglieder, 5 Kelteranlagen und eine der modernsten Abfüllanlagen weltweit. Riunite bietet qualitativ hochwertige Produkte, die der Tradition im Weinbau in Reggio Emilia entsprechen, nach modernen Ansprüchen vinifiziert sind und zu wettbewerbsfähigen Preisen verkauft werden.
Servierempfehlung:	Idealer Begleiter zu leichten Vorspeisen oder zum Dessert. Serviertemperatur ca. 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 7,5% Restzucker: 58 g/l Säuregehalt: 7 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2 Jahre