

Lambrusco Superiore Cantine Riunite Magnum



Name:	Lambrusco Superiore Cantine Riunite Magnum
Artikel Nr.:	4134
Hersteller:	Cantine Riunite
Herkunft:	Italien
Region:	Emilia Romagna
Rebsorte:	75% Lambrusco Salamino, 10% Lambrusco Marani, 15% Lancellotta
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	süß
Inhalt:	1.5 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	7,0%
Beschreibung:	Intensives Rot gepaart mit violetten Anklängen und langsam weichendem Schaum. Weinig, fruchtig mit Andeutungen von Pfirsichkernen. Am Gaumen lieblich bis süß, weich und harmonisch.
Herstellung:	Die Reben stammen von ausgesuchten Weinbergen aus der Provinz Reggio Emilia. Die Böden sind fruchtbar und von unterschiedlichen Charakteristiken geprägt. Während der Weinlese wird besonders auf die Qualität der Trauben geachtet. Für die angenehm fruchtige Süße wird nicht wie häufig üblich entschwefelter Traubenmost, sondern während der Weinlese tiefgekuehlter Traubensaft benutzt. Für die Gärung unter kontrollierten Temperaturen werden nur Edelhefen aus eigener Produktion verwendet. Die Kaltvergärung des Lambrusco Superiore dauert mehr als einen Monat, bevor er frisch und jung zum Verkauf freigegeben wird.
Hersteller-information:	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.
Servier-empfehlung:	Ein guter Begleiter zu vielerlei Gerichten, wunderbar zum Dessert. Frisch und erfrischend ist dieser Wein auch ein guter Begleiter zu lauen Sommerabenden. Serviertemperatur 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 7,0% Restzucker: 72 g/l Säuregehalt: 6,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2 Jahre