



SCHENK

WEINEXPERTISE

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC, Dolce

WEINKATEGORIE	Frizzante DOC
LAND/ANBAUGEBIET	Italien / Emilia-Romagna
UNTERGEBIET	Grasparossa di Castelvetro
REBSORTE	Lambrusco Grasparossa
FARBE	Rot
INHALT	0,75 l
KURZBESCHREIBUNG	süß, perlend, sehr fruchtig, feine Herbe im Abgang

AUSLOBUNG

Die Trauben dieses feinen Perlweins mit geschütztem Ursprung gedeihen in den Hügellagen rund um die Gemeinde Castelvetro südlich von Modena (Emilia-Romagna). Die Traube ist eine Spielart der Lambrusco-Traube und nennt sich Lambrusco-Grasparossa. Nach dem Einschenken fallen sofort die feine Perlung und die intensiv leuchtend-violette Farbe auf. Er duftet nach dunklen Beeren, nach Himbeeren und Kirschen und schmeckt saftig und weich am Gaumen. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro passt gut zu kräftigen Speisen, wie z.B. zu italienischen Wurstwaren, Schinken, Pasta Bolognese oder zur Pizza.

EMPFEHLUNG	Zu Fleischgerichten, zur Pasta (auch Lasagne), zum Dessert oder einfach zwischendurch.
TRINKTEMPERATUR	8 - 10 °C
ALKOHOL	8 % Vol.
GESAMTSÄURE	ca. 6,9 g/l
RESTZUCKER	ca. 50,0 g/l
GESCHMACK	Lieblich
ARTIKELNUMMER	20274





SCHENK

WEINEXPERTISE

*Lambrusco
Grasparossa di Castelvetro DOC,
Dolce*

EAN	4002567202749	
EAN KARTON	4002567602747	
MENGENEINHEIT	FL	
MENGE JE VPE	6	
KARTONMASSE/GEWICHT	L: 25, H: 30, B: 16,5 cm/7,52 kg	
LADDEHILFSMITTEL	EUR	MET
VPE JE PALETTE	84	63
LAGEN JE PALETTE	4	3
VPE JE LAGE	21	21

