



# W e i n - E x p e r t i s e

## „Cherubino“ Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Art.-Nr.: 51 87 18



HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Romagna
ERZEUGER:	Cantine Bema, Reggio Emilia
REBSORTE:	Lambrusco di Grasparossa, Uva d'Oro
WEINERZEUGUNG:	Der Ausbau findet in Edelstahltanks statt.
BEURTEILUNG:	Trinkfreudiger lieblicher Wein, feinperlig.
MENÜEMPFEHLUNG:	Gut gekühlt als Aperitif, zum Essen oder nach der Mahlzeit.
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 8,0 % vol. Restzucker: 5,1 g/l (süß) Gesamtsäure: 6,2 g/l</i>

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro ist ein Qualitäts-Lambrusco mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung aus einem kleinen Anbaugebiet in der Provinz Modena. Lambrusco gibt es darüber hinaus als Wein ohne Herkunftsbezeichnung und mit nachträglich zugesetzter Kohlensäure als populären Schankwein. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro aber verdankt seine Kohlensäure der natürlichen Gärung. Den zahlreichen Freunden dieses saftigen, schäumenden, lieblichen Rotweines sind diese Unterschiede geläufig.