



Lombardo Marsala Fine I.P. Ambra Dry DOC

In der Provinz Trapani auf Sizilien entsteht der Marsala, benannt nach der gleichnamigen Stadt, in deren Umgebung dieser alkoholangereicherte Wein entsteht. Der Marsala wurde durch Zufall 1773 von einem englischen Kaufmann für die Welt entdeckt. Schon kurze Zeit später hatte er sich die Reputation erworben, würdig für die Tafel eines Gentleman zu sein. Die beiden DOC Marsalas von Lombardo gehören zu den modernen Vertretern ihrer Art. Die Bezeichnung Ambra deutet auf die bernsteinbraune Farbe hin und der Begriff Fine ist eine geschützte Angabe zur Fasslagerdauer von mindestens einem Jahr. Entdecken Sie den Marsala neu mit würzig-trockenem Charakter.

Land	Italien
Region	Lombardei
Rebsorte	Catarratto, Grillo, Inzolia
Geschmack	trocken
Monate im Barrrique	12
Alkoholgehalt	17.0
Verschlussart	Kork
empf. Trinktemperatur	12-14
Füllmenge	0.75
Speisen	Suppen, Tapas



Lombardo - Italien - Lombardei

In der Provinz Trapani auf Sizilien entsteht der Marsala, benannt nach der gleichnamigen Stadt, in deren Umgebung dieser alkoholangereicherte Wein entsteht. Der Marsala wurde durch Zufall 1773 von einem englischen Kaufmann für die Welt entdeckt. Schon kurze Zeit später hatte er sich die Reputation erworben, würdig für die Tafel eines Gentleman zu sein. Die beiden DOC Marsalas von Lombardo gehören zu den modernen Vertretern ihrer Art. Die Bezeichnung Ambra deutet auf die bernsteinbraune Farbe hin und der Begriff Fine ist eine geschützte Angabe zur Fasslagerdauer von mindestens einem Jahr. Entdecken Sie den Marsala neu mit würzig-trockenem Charakter.



Lombardo Marsala Fine I.P. Ambra Sweet DOC

Die beiden DOC Marsalas von Lombardo gehören zu den modernen Vertretern ihrer Art.
Die Bezeichnung Ambra deutet auf die bernsteinbraune Farbe hin und der Begriff Fine ...

7,59 Euro

Liter 10,12 EUR

Weitere Weine von Lombardo finden Sie auf www.genuss7.de