



www.genuss7.de



Lombardo Marsala Fine I.P. Ambra Sweet 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 intensiv-süßem Charakter.

Land	Italien
Region	Lombardei
Rebsorte	Catarratto, Grillo, Inzolia
Geschmack	süß
Monate im Barrrique	12
Alkoholgehalt	17.0
Verschlussart	Kork
empf. Trinktemperatur	12-14
Füllmenge	0.75
Speisen	Salzige 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 intensiv-süßem Charakter.

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