



A·Mano Spumante Rosa "The Pink Panther"

Erzeuger: A Mano
Herkunft: Apulien
Rebsorten: 50% Greco,
25% Primitivo,
25% Negroamaro



Ausbau/Reife: Vergärung des Grundweins über zwei Monate bei einer sehr niedrigen Temperatur von 6°C, anschließend malolaktische Gärung, um das intensive Mundgefühl zu erhalten. Dann folgt für 4 Monate die zweite Gärung nach dem Charmat-Verfahren auf der Feinhefe in Edelstahltanks, um dem Sekt seine feine Perlage und Komplexität zu geben.

Eigenschaften: erinnert farblich an einen Sonnenuntergang, erstaunlich komplexes Aroma nach Himbeeren, frischen Kirschen, Orangenblüten und gerösteten Haselnüssen, reich im Abgang. Im Geschmack spürt man die Mineralität und Frische von Zitronen. Kurz gesagt: Schmeckt nach Apulien!

ideal zu: Aperitif, kann ein ganzes Menü begleiten