



A-Mano Spumante Rosa "The Pink Panther"

Erzeuger: A Mano
Herkunft: Apulien
Rebsorten: Greco, Primitivo, Negroamaro



Ausbau/Reife: Vergärung des Grundweins über zwei Monate bei einer sehr niedrigen Temperatur von 6°C, anschließende malolaktische Gärung um das intensive Mundgefühl zu erhalten. Die zweite Gärung nach dem Charmat-Verfahren und mit anhaltendem Kontakt zur Weinhefe dauert 4 Monate, 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. Kurz gesagt: Schmeckt nach Apulien!

ideal zu: Aperitif, kann ein ganzes Menü begleiten

Pressestimmen: bleiben abzuwarten, seit April 2012 auf dem Markt