



## »Valtiberia« White Sparkling

Podere Sottolnoce

Valtiberia. Ein verwirrend anderer Schaumwein. Das Gegenteil von dem, was man als Lambrusco erwartet. Doch diese Assemblage aus den beiden raren weißen autochthonen Rebsorten des Lambrusco Trebbiano Modenese und Trebbiano di Spagna ist weißer Lambrusco, auch wenn es den so nicht gibt. Wie immer bei Max Brondolo als Flaschengärung per Mostimpfung für die spontane zweite Gärung zur Kohlensäure gekommen. Naturschaumwein, der nicht von der Hefe der zweiten Gärung abgezogen, sprich »degorgiert«, wurde, also unfiltriert naturtrüb ins Glas kommt. Unser Tipp: Unbedingt vor dem servieren die Hefe aufrütteln. Sie ist entscheidend für den sensorischen Genuß dieses mundfüllend cremigen Schaumweines. Hell in der Farbe, natürlich trüb, im Duft noch sehr reduktiv, was im Glas aber verfliegt, einladend animierend nach gelben Früchten und weißen Blüten duftend. Auf der Zunge sehr feine Perlung, kaum spürbar und doch präsent. Und dann legt er los, dieser Schaumwein, präsentiert sich lebhaft im Mundgefühl, entwickelt Körper und saftig weiche Fülle in tiefgründiger Vertikalität, die ihn größer macht, als er zunächst erscheint, und ihm präzise geradlinigen, dynamisch ausklingenden Nachhall am Gaumen verleiht. Sehr spannend und überzeugend, aber ungewöhnlich.

Alkohol: 13 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2025  
Restzucker: 1,1 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Betontank  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Nicht degorgiert,  
naturtrüb | ungeschwefelt |  
Naturschaumwein  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Kronkorken  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,1

0,75l  
IER23308



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)