



»Valtiberia« Vino Bianco Frizzante

Podere Sottoilnoce

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: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Nicht degorgiert,
naturtrüb | ungeschwefelt |
Naturschaumwein mit wenig Druck
und wenig Kohlensäure
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Kronkorken
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Kein
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,1

0,75l
IER24308



www.weinhalle.de