

Lambrusco di Sorbara »Rimosso« DOP

Cantina della Volta

»Rimosso« ist Lambrusco, wie Sie ihn vermutlich nicht kennen. »Rimosso« bedeutet »entfernt, behoben, etwas beseitigen«. Winzer Christian Bellei meint damit die Hefe der Flaschengärung, die er hier bewußt in der Flasche beläßt. »Rimosso« gibt sich also provozierend hefetrüb und radikal ungeschminkt, ist unerwartet säuerlich und knochentrocken, typisch für die Rebsorte »Lambrusco Sorbara«, die vor Rasse, Säure und Frische auf der Zunge zu vibrieren scheint. Der unberührt wilde Natur-Lambrusco erinnert im Duft an frische Himbeeren, rote Johannisbeeren und frisches Rhabarbermus. Zwar verunsichert seine knackige Säure mit ihrer rasant erfrischenden Wirkung den Erstkontakt, doch die in der Flasche verbliebene Hefe weiß den Schock zum geschmeidigen Mundgefühl zu mildern. »Rimosso« begleitet vor Ort die berühmten Schinken-, Wurst- und Käsespezialitäten der Emilia-Romagna in gelassener Harmonie. Besser geht's kaum. Deshalb servieren ihn dort viele Restaurants als Haus-Schoppen. Dabei schütteln sie dessen Hefe-Depot vor dem Servieren schonend lässig auf, damit es seine versöhnliche geschmackliche Wirkung entfalten kann. Man liebt ihn vor Ort. Zunehmend auch bei uns...

Alkohol: 11.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Restzucker: 1,9 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Auf der Hefe der Flaschengärung belassen| naturtrüb | Vor dem Servieren aufschütteln | ungeschwefelt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Alternativkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,19

0,75l
IER25100

K&U
www.weinhalle.de