

Lambrusco di Modena Spumante Brut »Trentasei«

Cantina della Volta

Trentasei. Sechsundreißig. Winzer Christian Bellei widmet diesen extrem lange auf der Hefe der Flaschengärung gereiften Spitzen-Lambrusco seinem Vater Beppe, dem er die Leidenschaft für die Blasen im Wein verdankt. »Trentasei« ist Lambrusco des Jahrgangs 2023, der erst im März 2026 degorgiert wurde, also ungewöhnlich lange auf der Hefe in der Flasche reifte. Ein Experiment, das von der Cantina della Volta seitdem unter dem Namen DDR (= Degorgiatura Dossagio Recente - erst kürzlich degorgiert und dosiert) angeboten wird. Ein Sorbara Spumante Brut mit nur 6 Gramm Restzucker.
Dunkel in der Farbe. Duftig in Aroma, Mundgefühl und Wirkung. Hochkarätig feinperlend, trocken dosiert. Vor allem aber ein äußerst originelles rotes Schaumwein-Erlebnis. Während der langen Reife auf der Hefe der Flaschengärung docken die entstehenden Kohlensäuremoleküle an die roten Farbpigmente der Gerbstoffketten an und lösen sich erst wieder durch die Wärme der Zunge im Mund. Dann beginnt man die ultrafeine, dichte Dispersion der Blasen als wohltuend belebendes Gefühl zu spüren. Sanft und mild und fast cremig in der Wirkung der zartherben Gerbstoffe des roten Grundweines, ungemein erfrischend, herzhaft trocken und belebend rassig im Sinne eines echten Rosé-Champagners, den es kaum noch gibt. Auf anregende Art und Weise entspannt wirkend, beruhigend hochwertig und augenzwinkernd lebensfroh. Spielt souverän in der Oberliga italienischer Schaumwein-Kunst.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch (nicht zertifiziert)
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Schwemmland
Besonderes: Flaschengärung | 30 Monate auf der Hefe | minimal geschwefelt
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,2

0,75l
IER23106

K&U
www.weinhalle.de