

Lambrusco di Sorbara »Spumante Rosé« DOP

Cantina della Volta

Ein Lambrusco Rosé, der sich mit Rosé-Champagner messen kann? Gibt's. Hier ist er. Gekeltert aus der Rebsorte »Lambrusco di Sorbara« und von Christian Bellei, der jahrelang in der Champagne gearbeitet hat, höchst raffiniert umgesetzt. Dazu mazeriert er die roten Trauben in der hydraulischen Presse so lange, bis deren Beerenschalen den lachsfarbenen Hauch an Farbe abgegeben haben. Dann preßt er den Most schonend mit einer Saft-Ausbeute von nur 55 % ab, um Bitterkeit zu vermeiden, und vergärt den gewonnenen Most im Edelstahl. Nach der Gärung vergärt und reift er den Grundwein über 42 Monate per klassischer Flaschengärung zu diesem höchst erstaunlichen Lambrusco Spumante.

Jahrgang 2020. Ein Lambrusco, der so alt ist, soll noch trinkbar sein? Der Laie staunt, der Fachmann lacht, denn im Mund agiert knackig frisches, feinperliges, fast cremig wirkendes Mousseux mit mächtig viel Saft, Kraft und Druck am Gaumen. Die Champagne läßt grüßen. Die Farbe der perfekte Hauch Rosé. Auf der Zunge feindosiert herbe Gerbstoffe. Am Gaumen profunde Länge durch niedrigen pH-Wert und lange Hefereife auf der Flasche. Das Säurespiel erregt selbst Kenner feinsten Blasenerlebens. Ein hochklassig verarbeiteter, technisch anspruchsvoller Rosé Spumante, der dem geschundenen Image des Lambrusco ein echtes Glanzlicht aufsetzt. Der neue Lambrusco, er macht Staunen.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029+
Restzucker: 3,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Schwemmland
Besonderes: 42 Monate Flaschengärung | Minimale Schwefelung | Aus Umstellung
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,1

0,75l
IER20102

K&U
www.weinhalle.de