»Oops« Vino Rosso Frizzante

Cantina della Volta

Ein für Christian Bellei unerwartet freches Produkt. Ein Frizzante, ein Perlwein also, dem Kohlensäure zugesetzt wurde, damit er perlt. Das gibt es bei der Cantina della Volta, die für Lambrusco und Schaumweine ausschließlich aus Flaschengärung bekannt ist, nur einmal, nämlich in diesem fröhlich sprudelnden Pinot Noir aus Riccò di Serramazzoni bei Modena. Dort baut Christian Bellei Chardonnay und Pinot Noir für seine großen Schaumwein-Cuvées an, die ihm, auf einer Stufe mit Champagner stehend, weltweite Anerkennung brachten. Aus einer Junganlage dort stammt dieser im Edelstahltank vergorene Pinot Noir Frizzante. Die Ausnahme in der Region, deshalb das staunende »Oops«. Weich im Mund, rauchig würzig, feinperlig, trocken und, Oops, aromatisch total anders als aus der Region zu erwarten wäre. Ein Experiment, das beweist, daß auch Perlwein, mit entsprechender Kompetenz realisiert, so unkompliziertes wie anspruchsvolles Trinkvergnügen liefern kann. Kühl servieren und am besten in diesem Sommer jung zu genießen. Da muß sich so mancher Crémant ganz schön anstrengen …

Alkohol: 11 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028
Restzucker: 5,9 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Schwemmland
Besonderes: Frizzante - Perlwein
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,1

0,75l
IER25111

K&U
www.weinhalle.de