

Spumante «Pinot Nero Rosé« Dosaggio Zero

Lusenti

Italiens Schaumweine spielen längst auf Weltklasse-Niveau mit. Weil die Italiener »Bollicine« lieben und in Sachen Schaumwein kulturelle Kompetenz beweisen. In Deutschland tun sie sich schwer. Zu sehr verstellt dort der französische Champagner die Sicht der Dinge und auch der Erfolg des Prosecco hat den Blick über den Glasrand nachhaltig vernebelt.
Dabei gäbe es allen Grund zu jubeln, wenn man diesen großen zartrosa farbenen Pinot Noir Spumante aus der Nähe von Piacenza in der Emilia Romagna im Glas hat. Da muß sich schon rein technisch die Champagne ganz schön strecken. Ein echter Rosé-Schaumwein, tatsächlich als Rosé gekeltert. Keine Mischung aus Weißwein mit etwas Rotwein wie so oft in der Champagne. Deshalb perlt er erotisch fein, weil sich die Kohlensäure-Moleküle während der Gärung auf der Flasche an die Gerbstoffe des Rosés andocken; sein sinnliches Blasenspiel entfaltet sich erst auf der Zunge, weil sich durch deren Wärme die Kohlensäure-Moleküle wieder von den Gerbstoffketten lösen. Physischer Rosé-Genuß auf höchstem Niveau. Extrem fein perlend durch 48 Monate Reife auf der Hefe der Gärung in der Flasche. Ohne Dosage. Trocken, weich und hinreißend frisch. Souveräne Qualität. Ein Schnäppchen für alle, die großen Schaumwein lieben.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 1,5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Brut Nature | Rosé aus Mazeration | Methode Classico (klassische Flaschengärung) | nicht zusätzlich geschwefelt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,2

0,75l
IEW23501

K&U
www.weinhalle.de