»BRUTROSSO« Lambrusco di Sorbara Spumante Brut

Cantina della Volta

»BRUTROSSO« ist ein hinreißend origineller Lambrusco Sorbara, gekeltert aus der gleichnamigen autochthonen roten Rebsorte. Hier der Jahrgang 2023, der zur Bildung seines feinen Blasenspiels ein ganzes Jahr auf der Hefe der Flaschengärung in der Flasche reifte. Rote Rebsorten geben Gerbstoffe ab. Sie verleihen diesem Schaumwein feinst schäumendes Mundgefühl, weil sich die bei der Flaschengärung bildenden Kohlensäure-Moleküle an die Gerbstoffketten anlagern, dadurch im Glas weniger aktiv wirken, sich durch die Körpertemperatur auf der Zunge aber lösen und dann jene feinsinnige Perlung entwickeln, die man nur in Schaumweinen aus roten Rebsorten erlebt.Feinste Perlung, überraschende Präzision in unerwartet hochwertigem Mundgefühl und nur 5,5 Gramm Restzucker - die unverkennbare Handschrift Christian Belleis. Sein Lambrusco »Brutrosso« belebt und macht Freude, schmeckt leicht und ist doch potent, wirkt lebendig und trocken, erstaunt mit hohem Anspruch und erinnert im Duft an Himbeeren und Erdbeeren. Löst automatisch mundwässernden Appetit auf mehr aus. Richtig seriöser Lambrusco für feinsinnige Genießer. Sein Preis ist eine Sensation für das, was er zu bieten hat. Lust-Sprudel par excellence.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027+
Restzucker: 5,5 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Schwemmland
Besonderes: Traditionelle Flaschengärung
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,3

0,75l
IER22111

K&U
www.weinhalle.de