

»Brutrosso« Lambrusco di Sorbara Spumante Brut

Cantina della Volta

»BRUTROSSO«. Ein hinreißend origineller Lambrusco Sorbara, gekeltert aus der gleichnamigen autochthonen roten Rebsorte. Eine ganz eigene Dimension in Sachen Lambrusco. Der Jahrgang 2024 reifte zur Bildung seines feinen Blasenspiels ein ganzes Jahr auf der Hefe der Flaschengärung in der Flasche. Weil rote Rebsorten Gerbstoffe abgeben, verleihen sie Schaumwein ein ungewöhnlich fein schäumendes Mundgefühl, weil sich die bei der Flaschengärung bildenden Kohlensäure-Moleküle an die Gerbstoffketten anlagern. Dadurch perlen sie im Glas weniger, lösen sich aber auf der Zunge durch die Körpertemperatur und entwickeln dann jene feinsinnige Perlung, die man nur in Schaumweinen aus roten Rebsorten erleben kann.Feinste Perlung, überraschende Präzision in unerwartet hochwertigem Mundgefühl und nur 6.2 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, wie es ihn nur einmal gibt. Sein Preis ist eine Sensation für das, was er zu bieten hat. Lust-Sprudel par excellence. Ein persönlicher Lambrusco-Favorit.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029+
Restzucker: 6.2 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Schwemmland
Besonderes: Traditionelle Flaschengärung | außergewöhnliches Niveau
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 2,89

0,75l
IER22111

K&U
www.weinhalle.de