Emilia Rosso »Franzes« IGT

Podere Sottoilnoce

»Franzes«. Rotwein aus der Emilia-Romagna. Wie sein Name ahnen läßt, geht es Max Brondolo dabei um die ideelle Verbindung zu einer Stadt, in der Wurst und Käse eine ähnliche Rolle spielen wie in Modena, dem französischen Lyon und dessen Beaujolais. Schließlich lieben beide Städte appetitanregend leichte Rotweine zur Begleitung ihrer herzhaft lokalen Küche. Den französischen Beaujolais macht erst die Rebsorte Gamay zu dem, was er ist. Max Brondolo kombiniert die lokalen Rebsorten des Lambrusco (Grasparossa mit kleinen Anteilen von Sorbara und Trebbiano Modenese) zu einem süffig frechen Rotwein, der unweigerlich an guten Beaujolais erinnert. Fröhlicher Trinkfluß, filigrane Säure und mundwässernde Frische in einem leicht agierenden, hellen Rotwein, der rote Früchte im Duft freisetzt, typisch für Lambrusco, unterlegt von der Frische von Minze und der Würze von Salbei. Im Mundgefühl trocken, angenehm säuerlich und appetitmachend, fröhlich und überraschend »anders«. Nichts für die Sportschau also, und schon gar nichts für den deutschen Primitivo-Trinker. Aber eine besondere Empfehlung für all jene, die Wein als Essensbegleiter zu genießen wissen. Am besten dezent gekühlt serviert zur deftigen Pracht regionaler Wurst- und Brotzeit-Küche.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert | unbehandelt | Minimal geschwefelter Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,55

0,75l
IER22307

K&U
www.weinhalle.de