



2015

Lambrusco di Sorbara »Spumante Rosé« DOP

Cantina della Volta

Die Rebsorte »Lambrusco di Sorbara« ist eine von mehreren lokalen Rebsorten, aus denen Lambrusco gekeltert wird. Christian Bellei, der Mann hinter der Cantina della Volta, mazeriert deren Trauben in der hydraulischen Presse so lange, bis deren dünne Beerenschalen zarten Hauch an Farbe und herbes Rückgrat abgegeben haben. Dann preßt er den Most schonend ab, es entstehen nur 55 % Ausbeute an Saft um Bitterkeit zu vermeiden, dann vergärt er den Most in Edelstahltanks. Den so erhaltenen Grundwein vergärt er anschließend über drei Jahre auf der Flasche zu diesem höchst erstaunlichen Lambrusco Spumante.

Lambrusco aus dem Jahrgang 2015. Der Laie zuckt, der Fachmann staunt, denn im Mund erinnert Christian Belleis »Lambrusco Spumante Rosé« tatsächlich an hochkarätigen Rosé-Champagner. Feinperliges, cremig wirkendes Mousseux mit viel Druck am Gaumen, die Farbe ist nur ein Hauch und entpuppt sich doch als seriöser Rosé aus Direktpressung. Der typisch herbe Hauch an Gerbstoffen, die er aus den Beerenschalen extrahiert hat, löst Begeisterung aus. Seine profunde Länge am Gaumen stammt vom niedrigen pH-Wert und das durch die lange Hefereifung auf der Flasche gut gepufferte Säurespiel erstaunt selbst Kenner feinsten Blasenerlebens. Ein erstklassig verarbeiteter, anspruchsvoller Rosé Spumante, der dem geschundenen Image des Lambrusco ein ungeahntes Glanzlicht aufsetzt. Die Welt des Weines ist so dynamisch geworden, wie sie es noch nie war. Dieser rasant innovative Lambrusco Spumante der »Cantina della Volta« steht dafür.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023+

Restzucker: 9 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Schwemmland

Besonderes: Flaschengärung | Rosé
der Extraklasse | Aus Umstellung

Dekantieren: Nein

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Sektkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,2

0,75l

24,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

IER15102



www.weinhalle.de