



2020

»Confine« Lambrusco Viti Vecchie

Podere Sottoilnoce

Max Brodolo steht für Lambrusco ausgefallener Avantgarde. Das Gegenteil von dem, was man erwartet, kennt und gewohnt ist.

Sein »Confine«, italienisch für »Grenze«, ist die Spitze seiner Produktion. Naturtrüb, hellfarbig, knochentrocken, natürliche Flaschengärung (PetNat), fein perlend, schwefelfrei und - bei allem Ernst - einfach hinreißend fröhlich. Max Brodolo folgt dem Reiz der Naturwein-Bewegung. »Confine« stammt aus einem der ältesten Weinberge der Region mit altem Mischsatz an Rebsorten, von »Lambrusco Grasparossa« bis zu den fast ausgestorbenen »Uva Tosca« und »Trebiano di Spanna«. Deren zum Teil sehr alte Reben sind an der Grenze ihrer Produktivität angelangt. Der Weinberg stirbt langsam, seine Reben sind virusbefallen, doch Max hält ihn durch biodynamische Bewirtschaftung mühsam am Leben. Wer weiß, wie lange noch. Deshalb »Confine. Ein Schluck Vergangenheit, der in die Zukunft weist. Berührende Finesse. Lambrusco einzigartig und wegweisend in Stil und Charakter. Säuerlich belebend, animierend im Fluß, eigensinnig und frech, selbstbewußt und technisch souverän. Aber so vergänglich wie unser aller Leben.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023

Restzucker: 0,5 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Auf der Hefe der Flaschengärung belassen, also naturtrüb abgefüllt. Vor dem Servieren schonend aufschütteln.

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,1

0,75l

29,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

IER20302



www.weinhalle.de