



2020

»Cattabrega« Lambrusco Uvaggio Rosé

Podere Sottoilnoce

Cattabrega ist feinperlender Rosé-Schaumwein auf der Basis der traditionellen Rebsorten des Lambrusco: Grasparossa, Sorbara und Trebbiano Modenese. Auf seinen knapp 6 Hektar Rebfläche produziert Max Brodolo nur wenige Tausend Flaschen. Von diesem hinreißend authentischen Rosé leider immer viel zu wenig. Cattabrega ist moderner Schaumwein, inspiriert von den bäuerlichen Traditionen der Region. Schaumwein ohne Technik. Die Trauben biodynamisch produziert, ihr Most im Edelstahl vergoren und dann mit gefrorenem Most des gleichen Jahrgangs zur Gärung auf der Flasche gebracht, also »Petillant Naturel«. Naturschaumwein. Natürliche Flaschengärung ohne Zusatz von Hefe und Zucker. Keine Filtration, keine Stabilisierung, keine Klärung. Spontane Gärung mittels eigener Hefen und nur minimale Zugabe von Schwefeldioxid (10 mg/l).

Griffige Textur im Mund. Feinperliges Spiel der Kohlensäure. Animierend herbe Bitterkeit im Mundgefühl. Quicklebendig, aufregend und fröhlich. Knochentrocken und durch die auf der Flasche verbliebene Hefe, die sie bitte leicht aufschütteln möchten, hinreißend cremig, sanft und doch druckvoll auf der Zunge. Gibt es fröhlichere Seriosität im Schaumwein? Wohl kaum. Macht automatisch gute Laune, erfreut mit hochwertigem Mundgefühl und beweist auf höchst natürlichem Qualitätsniveau, daß Lambrusco (der hier nicht so heißen darf, weil er hefetrüb belassen ist) das Zeug hat, zum Kultgesöff kundiger Schaumwein-Afficionados zu werden. Bravo, Max!

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: 2023

Restzucker: 0,5 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Edeltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Auf der Hefe der Flaschengärung naturtrüb belassen.

Vor dem Servieren schonend aufschütteln | Nicht zusätzlich geschwefelt | Naturschaumwein

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Kronkorken

ManuVin®: Ja

Schwefel: Nein

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,2

0,75l

19,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

IER20304



www.weinhalle.de