



2011

Lambrusco di Modena »Spumante Rosé« DOP Cantina della Volta

Eine Entdeckung, auf die wir stolz sind. Lambrusco der anderen Art.

Wie in vielen anderen, eher als minderbemittelt geltenden Regionen, erfährt auch Lambrusco derzeit seine unerwartete Renaissance. Gut ausgebildete junge Leute lassen sich dort nieder, weil die Preise für Weinberge noch günstig sind, und sorgen dann für Überraschung mit Qualitäten, wie man sie dort weder erwartet, noch je erlebt hat.

Christian Bellei hat in diesem Umfeld nach einer Ausbildung in der Champagne den väterlichen Betrieb mit Hilfe von Freunden regeneriert und produziert dort heute Schaumweine aus Lambrusco, der regionalen Rebsorte, wie es sie im Lambrusco, der Region, noch nie gab. Richtig seriöse Spumante im Champagnerverfahren. Hier sein brillanter Rosé Spumante aus dem Jahrgang 2011. Richtig, drei Jahre alter Lambrusco. Der erste und einzige seriöse Lambrusco Spumante nach dem Champagnerverfahren. Der Beginn einer neuen Tradition?

In der Farbe kaum sichtbar getönt, köstlich herb im Spiel auf der Zunge, feinperlig wie großer Rosé-Champagner, knochentrocken, mundwässernd frisch und begeisternd persistent. Das soll Lambrusco sein? So geht er neue Wege und Christian Bellei und seine »Cantina della Volta« gehören zur Speerspitze der Entwicklung. Als Liebhaber jener jungen Generation von Winzerchampagnern, die in der Champagne derzeit eine nachhaltige Revolution auslöst, hat er sich der Produktion authentischen, trockenen Lambruscus verschrieben. Er wagt es, die harte Säure der Rebsorte Lambrusco di Sorbara unmanipuliert nackig auf Flasche zu bringen und sorgt damit für unverwechselbaren Herkunfts- und Regionalcharakter. Er experimentiert mit mehrjähriger Flaschengärung und adelt Lambrusco damit auf unerwartete Weise, wie dieser »Lambrusco Spumante Rosé« beweist.

Die Rebsorte »Lambrusco di Sorbara« ist eine von mehreren lokalen Rebsorten, die in der Region angebaut werden. Sie mazeriert er in der hydraulischen Presse so lange, bis deren dünne Beerenschalen zarten Hauch an Farbe und herbess Rückgrat entwickelt haben. Dann preßt er den Most so schonend ab, daß nur 55 % Ausbeute an Saft entstehen um Bitterkeit zu vermeiden, und vergärt dann den Most in Edelstahltanks, um den erhaltenen Wein anschließend über drei Jahre Flaschen-Gärung zu erstaunlichem Lambrusco Spumante zu präparieren.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2017+
Restzucker: 10 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
Vegan: Nein
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,2

1,5l

49,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

IER11102M



www.weinhalle.de

Lambrusco aus dem Jahrgang 2011. 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, und der typisch herbe Hauch an Phenolen (Gerbstoffen), die er aus den Beerenschalen sensibel extrahiert hat, löst - zumindest bei uns - 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, lebensfroher und anspruchsvoller Rosé Spumante, der dem geschundenen Image des Lambrusco ein Glanzlicht aufzusetzen versteht. 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. Wir freuen uns, Ihnen die Weine der kleinen Cantina aus dem Lambrusco anbieten zu können.