

Weinzentrale

EBERLE

2017 - Rosé Lambrusco di Modena Spumante Brut - Cantina della Volta

Art.-Nr: 60405



Beschreibung:

Reizvolles Bouquet von Rosen, Walderdbeeren und warmen Strauchhimbeeren. Am Gaumen mit viel Zug und Animation in der Perlage. Die Geschmacks-Bibliothek zeigt eine ultrapure-rote-Beerenfrucht und Granatapfeljus. Cremigkeit, Frucht- und Säurespiel führen bis ins hohe Finale einen spannungsreichen Kontrast! Meisterhaft!

Hersteller:

Die traumhaften Lambrusco-Spezialitäten der Cantina della Volta haben in der Edel-Schaumwein-Szene weltweit für Furore gesorgt. Urgroßvater Francesco Bellei gründete 1920 diese Cantina. In vierter Generation entwickelte im Jahr 2010 Christian Bellei stilbildende Projekte um die neue Welt des Lambrusco di Sorbara!

Anbau:

Die Ernte der Rotwein-Traubensorte Lambrusco di Sorbara findet hier (im gleichnamigen DOC-Gebiet) in der letzten Septemberwoche statt. Die wonnigen Weingärten stehen auf "Kalkmergelböden" in den Schwemmlandgebieten entlang des Flusses Secchia.

Rebsorte Lambrusco di Sorbara	Region Emilia-Romagna	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 8 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Lambrusco di Modena DOC	Restsüße 5,5	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kalkmergelböden	Trinkfenster 2022-2026	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht ●●●○○	Körper/Intensität ●●●○○	Mineralität ●●●○○	Säure ●●●○○	Tannin ●○○○○
------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	-----------------------	------------------------

Passt zu

