

# Weinzentrale

EBERLE

## 2015 - Lambrusco di Modena Trentasei Spumante Brut - Cantina della Volta

Art.-Nr: 60406



### Beschreibung:

Zartes Korallenrosa. Rotfruchtiger Auftakt, dahinter Aromen von Rosenblüten, Himbeeren, wilde Waldbeeren und Süßkirschen. schaumige Perlage, rote Gaumenfrucht. Von Extrakt und Fülle gepufferte Säurestruktur, unterlegt mit zart herben Gerbstoff-Noten. Hier trifft das Moderne auf beste Lambrusco-Tradition!

### 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 dritten Septemberwoche statt. Die wonnigen Weingärten stehen auf "Kalkmergelböden" in den Schwemmlandgebieten entlang des Flusses Secchia.

<b>Rebsorte</b> Lambrusco di Sorbara	<b>Region</b> Emilia-Romagna	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 8 °C
<b>Weingeschmack</b> -	<b>Qualitätsstufe</b> Lambrusco di Modena DOC	<b>Restsüße</b> 5,5	<b>Ausbau</b> Edelstahl
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Kalkmergelböden	<b>Trinkfenster</b> 2023-2026	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Selektive Lese	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

### Charakter

<b>Frucht</b> ●●●○○	<b>Körper/Intensität</b> ●●●○○	<b>Mineralität</b> ●●●○○	<b>Säure</b> ●●●○○	<b>Tannin</b> ●○○○○
------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	-----------------------	------------------------

### Passt zu

