

LAMBRUSCO DI SORBARA METODO CLASSICO – DOSAGGIO ZERO 2016



Società Agricola Zucchi

Emilia-Romagna, Italien

PREIS: 19,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ERDBEERE◀
HIMBEERE◀
GRAPEFRUIT◀
BRIOCHE◀



Rebsorten

Dosage

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

Lambrusco di Sorbara
(0%)

0 Gramm / Liter

12,00 Vol.%

10 bis 12°C

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Die Lambrusco von Silvia Zucchi zählen zu den besten ihrer Art. Und dass Lambrusco nicht nur ein süßes Massenprodukt, sondern ein großartig erfrischender Schaumwein sein kann, spricht sich inzwischen immer mehr herum. Nach ihrem Önologiestudium kam Silvia 2010 auf das Weingut ihrer Eltern zurück und stürzte sich mit Passion und Ausdauer in die Arbeit. Das Weingut wurde 1950 von ihrem Großvater Bruno Zucchi gegründet. Sein Sohn und Silvias Vater Davide übernahm es 1970 und modernisierte es. Heute ist der 10 Hektar kleine Betrieb in San Lorenzo eine Ausnahmeerscheinung in der großen Lambrusco-Welt.

Warum wir die Lambrusco von Silvia Zucchi im Programm haben

Wir haben die Lambrusco von Silvia Zucchi im Programm, da wir Lambrusco gegenüber keine Vorurteile und Berührungsängste haben. Schon vor vielen Jahren haben wir gelernt, dass es neben teils unsäglichen Massenprodukten eine kleine, aber wachsende Zahl hervorragender Schaumweine mit dem Namen Lambrusco gibt. Und Silvia Zucchis Lambrusco zählen zweifelsfrei zu den besten Produkten dieser Kategorie. Auch wenn unser Herz an gutem Champagner hängt, so lieben wir die verführerisch frischen, trockenen und akzentuierten Spitzenprodukte von Silvia. Aus diesem Grund darf Lambrusco bei uns nicht fehlen. Und wir freuen uns bereits darauf, ihn bei nächster Gelegenheit wieder im

Der Metodo Classico aus dem Jahre 2016 lag rund zwei Jahre in der Flasche auf der Hefe. Das verleiht ihm eine zarte Feinperligkeit und Eleganz. Die roten Aromen sind dezent und ein Hauch von Brioche ist zu erkennen. Der Schaumwein ist knochentrocken, da kein Zucker als Dosage hinzugefügt wurde. Er ist enorm frisch, zurückhaltend aromatisch und dabei dennoch intensiv und lang. Zucchis Lambrusco nach der traditionellen Flaschengärung ist ein ernsthafter Schaumwein, der als anspruchsvoller Aperitif verückt und zu sehr vielen, mittelkräftigen Speisen harmoniert.

* Sorbara heißt einerseits der Ort, nach welchem die DOP (Denominazione di Origine Protetta, bisher DOC – ein geschützter, kleinerer geografischer Bereich, dessen Eigenschaften sich auf die Güte des Weins auswirken) benannt ist. Andererseits bezeichnet Sorbara auch die Lambrusco-Sorte, aus welcher der Wein erzeugt wird.