

LAMBRUSCO SORBARA ROSSO SPUMANTE BRUT D.O.P. – "ETICHETTA BIANCA / WHITE LABEL" 2020



Società Agricola Zucchi

Emilia-Romagna, Italien

PREIS: 10,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ERDBEERE◀
HIMBEERE◀
ROTE KIRSCH◀



Rebsorten

Dosage

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

Lambrusco di Sorbara

7 Gramm / Liter

11,50 Vol.%

8 bis 10°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 rubinfarbene, trockene Lambrusco "Etichetta Bianca" wird zu 100% aus der Rebsorte *Lambrusco di Sorbara** nach der Méthod Charmat, also im Tankgärverfahren hergestellt. Die handgelesenen Trauben sind sehr hell in der Farbe, säurereich und haben einen fruchtigen Charakter. Der trockene Lambrusco schmeckt intensiv nach roten Früchten, wie Kirsche und Erdbeere. Er ist trocken und seine Säure und Tannine sind exzellent ausbalanciert. Der Abgang zeigt sich angenehm spritzig. Einfach betörend!

* 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.