

LAMBRUSCO SORBARA BRUT D.O.P. ROSSO SPUMANTE 2020



Società Agricola Zucchi

Emilia-Romagna, Italien

PREIS: 14,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ROTE KIRSCHER <
ROTE JOHANNISBEERE <
HIMBEERE <
ERDBEERE <



Rebsorten

Dosage

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

Lambrusco di Sorbara

4 Gramm / Liter

11,00 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

Lambrusco di Sorbara brut ist ein Lambrusco von seiner schönsten Seite! Knochentrocken, anspruchsvoll, saftig-Frisch und dabei betörend leicht und lebendig. Ein großartiger Schaumwein.

Anlässlich ihres 10. Jahrgangs im Weingut, gibt es nun auch eine eigene Linie von Silvia, die passenderweise „Silvia Zucchi in Purezza“ heißt. Hier werden zu 100% Trauben der Rebsorte Lambrusco di Sorbara verwendet. Eine Hommage an ihre Wurzeln mit den Großeltern, die den Grundstein gelegt haben, aber auch ihren Eltern. Eine tolle Ergänzung zu einem sowieso schon großartigen Sortiment.

Lambrusco di Sorbara brut besteht aus 100% Lambrusco die Soraba und wird im Tankgärverfahren hergestellt. Die Trauben werden von Hand geerntet, selektioniert und sehr schonend in kleinen Kisten transportiert. Nach dem Abberen werden die Trauben angequetscht und für 12 Stunden gekühlt, so dass die Gärung noch nicht startet und Aromen aus den Schalen extrahiert werden. Anschließend wird der gepresste Most bei niedrigen Temperaturen von 14 bis 16°C in einem Drucktank vergoren und ein Teil des Kohlendioxids für die Kohlensäuregewinnung zurück gehalten. Auf diese Weise entsteht ein großartiger, hell-rubinroter Lambrusco mit intensiven und natürlichen Aromen roter Früchte (Kirsche und Erdbeere). Er verfügt über eine angenehme Balance von Frucht, Frische und feinen Gerbstoffen und hat einen langen Abgang.