

LAMBRUSCO DI SORBARA DOSAGGIO ZERO - METODO CLASSICO 2016



Società Agricola Zucchi

Emilia-Romagna, Italien

PREIS: 25,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
BRIOCHE ◀
ROTE JOHANNISBEERE ◀
BROMBEERE ◀
ROTE KIRSCHER ◀



Rebsorten

Dosage

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

Lambrusco di Sorbara

3 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 dosaggio zero besteht zu 100% aus Lambrusco di Sorbara, wird von Hand gelesen und 12 Stunden lang einer kurzen Kaltmazeration unterzogen. Beim Pressen wird nur der hochwertigste Teil des Mostes verwendet. Es folgt die alkoholische Gärung und der biologische Säureabbau sowie die klassische zweite Flaschengärung mit dem Ausbau auf der Hefe. Und das sogar für ganze 36 Monate. Abgefüllt wird der Lambrusco komplett ohne Zuckerzugabe.

Das Ergebnis ist ein brillantes Rubinrot, belebende Noten von Kirschen, Brombeeren und Johannisbeeren sowie etwas Gebäck und Toast. Am Gaumen ist der Lambrusco frisch und trotzdem geschmeidig, nicht aufdringlich, aber doch intensiv und lang. Ein großartiger Schaumwein!