



Lambrusco di Modena Spumante Brut »Trentasei« Cantina della Volta

Trentasei. Sechsendreißig. So viele Monate reift dieser einmalige Jahrgangs-Lambrusco auf der Hefe der Flaschengärung. Winzer Christian Bellei widmet ihn seinem Vater Beppe, dem er die Leidenschaft für die Blasen im Wein verdankt.

»Trentasei« ist Lambrusco rarer Spitzenklasse. Erstaunlich dunkel in der Farbe. Duftig in Aroma, Mundgefühl und Wirkung. Hochkarätig feinperlend. Ein echter »Brut«, also trocken dosiert. Vor allem aber ein verblüffend originelles rotes Schaumwein-Erlebnis. Während der langen Reife auf der Hefe der Flaschengärung docken die entstehenden Kohlensäuremoleküle an die roten Farbpigmente der Gerbstoffketten an; sie lösen sich erst wieder durch die Wärme der Zunge im Mund. Dann beginnt man die ultrafeine, dichte Dispersion der Blasen als wohltuend belebendes Gefühl zu spüren. Sanft und mild und fast cremig in der Wirkung der zarterben Gerbstoffe des roten Grundweines, ungemein erfrischend, herzhaft trocken und belebend rassig im Sinne eines echten Rosé-Champagners, den es kaum noch gibt. Auf sehr anregende Art und Weise entspannt wirkend, beruhigend hochwertig und augenzwinkernd lebensfroh. Für die Freunde originell hochwertiger Schaumweine. Spielt souverän in der Oberliga mit.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch (nicht zertifiziert)
Ausbau: Edeltank
Boden: Schwemmland
Besonderes: Flaschengärung | 36 Monate auf der Hefe | minimal geschwefelt
Vergärung: Reinzuchthefergärung
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,2

0,75l
IER15106



www.weinhalle.de