



Emilia Rosso »Franzes« IGT

Podere Sottoilnoce

»Franzes«. Roter Stillwein aus der Emilia-Romagna. Stiller Lambrusco sozusagen. Wie sein Name ahnen läßt, wenn man Modeneser Dialekt beherrscht, geht es Max Brondolo hier um die ideale Verbindung zu einer anderen Stadt, in der fette Würste und Käse eine ähnliche Rolle spielen wie in Modena: dem französischen Lyon und dessen Beaujolais. Beide Städte lieben leichte, appetitanregend säuerliche Rotweine zur Begleitung ihrer herzhaften Küchen.

Die Rebsorte Gamay macht den französischen Beaujolais zu dem, was er ist. Hier kombiniert Max Brondolo Grasperossa mit kleinen Anteilen von Sorbara und dem weißen Trebbiano Modenese zu einem Wein, der an guten Gamay erinnert. Das gelingt ihm überraschend gut: Fröhlicher Trinkfluß vereint sich mit frischer Finesse zu einem hellfarbigen Rotwein, den man, würde man ihn blind trinken, nie mit Grasperossa oder Lambrusco in Verbindung brächte. Rote Früchte im Duft, typisch für Lambrusco, unterlegt von der Frische von Minze und der Würze von Salbei, untypisch für Lambrusco. Im Mundgefühl trocken, mager, säuerlich und mundwässernd appetitlich, fröhlich belebend und überraschend »anders«. Also nichts für die Sportschau und schon gar nichts für den lieblichen deutschen Primitivo-Schlürfer. Eher was für Leute, die ihren Wein zum Essen zu genießen und einzusetzen wissen. Ein überraschend origineller Rotwein, den man dezent gekühlt serviert und am besten zur deftigen Pracht lokaler Küche genießt.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Auf der Hefe der Flaschengärung naturtrüb abgefüllt.
Vor dem Servieren schonend aufschütteln. Minimal geschwefelter Naturschaumwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,1

0,75l
IER19307



www.weinhalle.de