



»Trifalco« Rosso Frizzante

Podere Sottoilnoce

»Trifalco« ist ein knochentrockener, leicht schäumender, undurchdringlich dunkelviolettfärbter Schaumwein aus der obskuren Rebsorte Lambrusco Fioranese, die heute nur noch auf den Hängen hoch über dem Weiler Fiorano in der Provinz Modena angebaut wird. Wenn man sie im Ertrag zügelt, liefert ihr Most eine ausgewogene Harmonie von Süße und Säure und kräftig präsenten Gerbstoffen. Trotz ihres Namens kennt man bis heute keine genetische Verwandtschaft mit den Rebsorten der großen Lambrusco-Familie. Sie steht für sich, ihr Ursprung liegt im Dunkel der Geschichte. Max Brondolo keltert aus ihr einen knochentrockenen, verhalten feinperligen, dunkelfarbigem Schaumwein, der im Duft noch hefig jung und reduktiv wirkt. Nach ein paar Minuten im Glas aber entfaltet er verhalten dunkle Würze, die irgendwo zwischen fast neutral und weißem Pfeffer, Tabak und getrockneten Kräutern liegt. Im Mund trocken, herb und stumpf wirkend in den Gerbstoffen, weshalb die Perlung auch verhalten ausfällt. Wirkt unnahbar, rustikal archaisch und urwüchsig, ja ungezähmt, was dem Wein gewissen Reiz verleiht. Er braucht harte, deftige regionale Kost, um zum Charmeur zu werden. Für sich getrunken ist er nur etwas für Masochisten. Zu entsprechender Küche aber geht er, wir haben es ausprobiert, ab wie Schmidts Katze.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: 2025
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Naturschaumwein | nicht degorgiert, naturtrüb | minimal geschwefelt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Kronkorken
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,29

0,75l
IER21306



www.weinhalle.de