



Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025
Restzucker: 1,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Naturschaumwein | nicht
degorgiert, naturtrüb | minimal
geschwefelt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,25

0,75l
IER22302

»Confine« Lambrusco Viti Vecchie

Podere Sottoilnoce

»Confine« ist großer Lambrusco. Der vielleicht aufregendste, den es gibt. »Confine« steht für die Seele der Podere »Sotto il nocce«, stammt er doch aus jener alten Pergola-Anlage, in der jener Nußbaum steht, der dem Betrieb den Namen gegeben hat. Nicht weniger als 12 verschiedene alte Rebsorten stehen dort im gemischten Satz. Die Reben sind ca. 60 Jahre alt. Max Brondolo ist kein großer Freund langer Maischegärung. Hier hat er die Trauben nur 6 Tage mazeriert und anschließend den Most im Betontank vergoren und bis zur Versektung gelagert.

Der alte Weinberg wirkt wie die Grenze zwischen gestern und heute. Max muß sie jedes Jahr aufwendig verteidigen, weil die alten Reben und Sorten ein Eigenleben führen. Jeder Jahrgang fällt anders aus. Die Physiologie der alten Reben läßt ihn immer wieder staunen. Er hält sie für ein Wunder der Natur im Kampf gegen eine Gegenwart, die nur noch glatte, perfekte, aber seelenlose Weine will, statt sie von fruchtbarem Land und lebendigem Boden erzählen zu lassen, vom harten täglichen Brot des Winzers im Gang der Zeit.

»Confine« ist Lambrusco, der berührt und nachdenklich macht. Uns jedenfalls. Leuchtend rubinrote Farbe. Intensiv transparent, als wäre es der frische Saft dunkler Trauben. Im Duft komplex und tiefgründig, gewohnt aber auch orientalisch in der Kombination aus schwarzem Tee, Gewürzen und Sauerkirschen. Im Mund die Frische roter Beeren. Dann dringt die Intensität feuchter Erde durch, ein metallischer Hauch, die Schärfe edlen schwarzen Pfeffers. Faszinierend, wie der Wein im Mund zu vibrieren beginnt. Feine Perlage und frische Säure verleihen ihm Länge am Gaumen, lassen ihn pulsieren, machen ihn zu einem belebend lebendigen Erlebnis. Wein kann sprechen. Zumindest dieser hier.



www.weinhalle.de