



Lambrusco di Sorbara DOC Grosso

Frisch, saftig mit feiner eleganter
Perlage, Holunder, Briochenoten,
Mandeln, langes mineralisches Finale

Winzer: Paltrinieri

Region: Emilia Romagna

Rebsorte: 100% Lambrusco di Sorbara

Farbe: rosé

Ausbau: 24 Monate Flaschengärung

Alkohol: 12.0 % vol

Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Als Aperitif, zu Antipasti und
frittierten Fischgerichten

0.75 l – Bestellnummer 24400

Falstaff: 92 Punkte

Paltrinieri Emilia Romagna

Das Weingut wird heute in dritter Generation von Alberto Paltrinieri und seiner Frau Barbara geführt. Unterstützt werden sie dabei von den beiden Önologen Attilio Pagli und Leonardo Conti sowie dem Agronomen Stefano Dini. Die 15 Hektar der Familie befinden sich in der historischen Zone von Cristo di Sorbara in der Provinz Modena, eingebettet im Flachland zwischen den beiden Po-Nebenflüssen Secchia und Panaro.

Hier setzt man - was eine Seltenheit ist - auf die anspruchsvolle Rebsorte Lambrusco di Sorbara. Das ist der hellfarbige Vertreter der Lambrusco-Familie. Wenig Bitterstoffe, eine angenehme Säure und ausgeprägte Erdbeer- und Johannisbeeraromen sorgen für ein animierendes Gaumenerlebnis und machen ihn absolut tageslichttauglich.