

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 and 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.

Abbildung unverbindlich