



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Zanasi „Antica Natura“ Lambrusco

Artikel-Nr: 860350

ANBAUGEBIET Italien / Castelnovo Rangone

REBSORTE(N) Lambrusco Grasparossa

KLASSIFIZIERUNG Lambrusco Gasparossa of Castelvetro D.O.P.

ERZEUGER Zanasi società agricola

AUSBAU Die Trauben werden mit der Hand gelesen und die Maische im Anschluss kalt mazeriert. Für einen hohen Erhalt der natürlichen Aromen wurde zur Schaumweinerzeugung die Charmat-Methode angewandt.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Im Glas präsentiert sich der Wein tiefrot mit violetten Reflexen. In der Nase duftet es nach dunkelroten Beeren. Beeindruckende Frucht mischt sich mit rustikaler Struktur und unterstützt die feinen Aromen von Rosen, Beeren und Kirschen. Im Geschmack finden sich diese Eindrücke wieder, gemeinsam mit animierender, feiner Perlage. Ein konzentrierter Wein mit der richtigen Mischung aus Fruchtigkeit, Leichtigkeit, angenehmer Tanninstruktur und frischer Säure.

SERVIEREMPFEHLUNG Sehr vielseitiger Wein, der sowohl als Solist, als auch als Begleiter zu leichten Gerichten oder hellem Fleisch

SERVIERTEMPERATUR 12-14 °C



Lambrusco aus der Emilia-Romagna wurde lange Zeit stigmatisiert – als erschwinglicher Allerweltsw Wein mit wenig Charakter, aber dafür umso mehr Süße. Teils zu recht, teils zu unrecht. Denn der wahre Lambrusco hat damit rein gar nichts zu tun. Dieser ist trocken, bietet die dunklen Fruchtaromen, Kraft und Struktur eines Rotweins und gleichzeitig das feine Prickeln eines Schaumweins. Zudem ist er auch außerhalb Italiens kaum zu bekommen. Daher freuen wir uns ganz besonders diesen Bio Lambrusco der Familie Zanasi anbieten zu können. Die handgelesenen Bio-Trauben stammen aus eigenen Hügellagen im Herzen der DOP Castelvetro di Modena und die Maische wird per Kaltmazeration abgekühlt. Zur Sektbereitung wird die Charmat-Methode eingesetzt, die den Erhalt der natürlichen Fruchtaromen garantiert. Der tiefviolette Perlwein versprüht einen unwiderstehlichen Duft von satten Amarenakirschen, gerösteten Kaffeebohnen mit einem dunklen Lederunterton. Am Gaumen ausgewogen mit filigranen Tanninen und einer erfrischenden Perlage. Gut gekühlt ist er aus Italiens Esskultur nicht wegzudenken!

