Lambrusco Del Fondatore 2023

CHF 17.00 | 10 cl = CHF 2.27

Strahlendes Kirschrot mit aufhellendem Rand. Klare himbeerbetont rotbeerige Nase mit floralen und kräuterigen Nuancen, einem Hauch Brombeeren sowie einer Spur Wacholder. Kühl, frisch und herbfruchtig im Mund, feines Mousseux und etwas Griff, pflanzliche bis kräuterige und florale Nuancen, etwas Petersilie, animierender Säurebiss, gute Nachhaltigkeit, ätherische Spuren, deutlich Salz im Hintergrund, sehr guter Abgang mit Zug.

Produzent	Cleto Chiarli
Kategorie	Übrige Schaumweine
Land	Italien
Region	Emilia-Romagna
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.0 %
Trinktemperatur	12° - 14°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Sorbara
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	321138
Passt zu	Apéro, Roastbeef, süss-sauren Gerichten, Weichkäse

Vinifikation

Traditionell, Fermentation durch natürliche Gärung in der Flasche mit Null-Dosierung, gefolgt von einer sechsmonatigen Reifezeit.

Geschichte

2001 wurde Cleto Chiarli Tenute Agricole gegründet, um die Verwaltung der 7 Weingüter zu vereinen und eine neue Kellerei zu gründen, die sich der Produktion von Spitzenweinen widmet. Darunter ist der erste Lambrusco in der Geschichte, der die begehrtesten und prestigeträchtigsten Auszeichnungen der italienischen und ausländischen Weinkritiker erhielt: Vecchia Modena Premium und Lambrusco del Fondatore. Neben der Charmat-Methode wird die natürliche Flaschengärung nach der „traditionellen Methode“ beibehalten und weiterentwickelt, bei der die Familie Chiarli auf über 160 Jahre Erfahrung blicken kann.