

# LAMBRUSCO DI SORBARA ROSSO SPUMANTE BRUT "ETICHETTA BIANCA / WHITE LABEL" 2022



Società Agricola Zucchi, Emilia-Romagna

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Rote Johannisbeere  
Rote Kirsche  
Himbeere  
Rhabarber

## STIL

leicht

## TYP

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2025  
8 bis 10°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

Rebsorten

Lambrusco di Sorbara

## WEINBEREITUNG

Dosage

6 Gramm / Liter

## BEWERTUNG

einfach geniessen

88/100

Gambero Rosso

1/3