

LAMBRUSCO DI SORBARA METODO CLASSICO – PAS DOSÉ 2018



Società Agricola Zucchi, Emilia-Romagna

GESCHMACK

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

AROMEN

Rote Kirsche
Rote Johannisbeere
Himbeere
Erdbeere
Brioche
Gebäck

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2027
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Lambrusco di Sorbara

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchtheefe

Lagerung

Edelstahltank

Dosage

0 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

Gambero Rosso

2/3