

MERUM SELEZIONE VINO

Lambrusco: Der heiterste Wein der Welt

EMILIA ROMAGNA



Kein Wein ist so kompromisslos auf Trinkigkeit ausgelegt wie der Lambrusco. Seine kulinarischen Partner sind nicht Tournedos, Roquefort oder Foie gras, sondern Mortadella, Parmigiano und Gnocco fritto! Seine besten Freunde nicht Kenner und Weinschnüffler, sondern tabulose Genießer. Der Lambrusco passt zu den herrlichen Gerichten der Emilia-Küche und fröhlichen Menschen wie die Sonne zu grünen Weinbergen.

Da gibt es den säurereichen, schlanken, nach Himbeeren und roten Johannisbeeren duftenden Sorbara, den pflaumigen Salamino, den brombeerigen, tanninreichen, manchmal auch halbsüßen Gasparossa oder den schwarzpurpurnen, kirschfruchtigen Reggiano.

Wir Merum-Redakteure lieben den Lambrusco, denn der Perlwein (Frizzante) – und immer häufiger auch Schaumwein (Spumante) – aus den emilianischen Provinzen eignet sich nicht nur als Partner für Prosciutto, Kürbisravioli und Culatello, sondern auch für reichlich mit Olivenöl begossene Tomaten-Spaghetti, sardischen Pecorino und Holzofen-Brotfladen mit oder ohne Mozzarella. Was, wenn nicht erfrischenden Lambrusco, sollte man an heißen, toskanischen Sommertagen zum Mittagessen trinken?

Wären die Toskaner nicht so versessen toskanisch, dann würde in dieser Region weit mehr Lambrusco getrunken. Den Prickler aus der Emilia sucht man jedoch vergeblich auf den Weinkarten der Restaurants von Florenz, Siena oder Pisa. Dafür fehlen die üblichen toskanischen Markenweine sowie eine prächtige Serie Dreigliäser-Weine nie. Alles Weine, von denen eine Flasche auch für vier Personen noch reichlich ist.

Bei unserem letzten Geschäftsessen bei Modena standen auf unserem Vierertisch am Ende drei leere Flaschen. Lambrusco hat wenig Alkohol, wird gekühlt serviert und ist mit seiner Säure und der Kohlensäure der ideale Essensbegleiter.

Achtung: Wir lieben Lambrusco, aber nur guten! Ganze 27 Weine haben wir aus der Wertung genommen. Das sind Weine mit leichten oder schweren Stinkerchen oder systematischen Korkproblemen (zwei oder drei von drei Musterflaschen). 39 von insgesamt 167 verkosteten Muster erhalten keine Wertung, und 60 kriegen lediglich ein Herz. Also: Längst nicht alles, was Lambrusco heißt, ist ein guter Stimmungsmacher!

Immerhin 40 von 167 Lambrusco sind gut bis exzellent. Diese Weine trinken wir diesen Sommer, diese Weine empfehlen wir Ihnen!

Zurück zur Toskana: Vergessen wir nicht, dass auch der Chianti bis noch vor 40 Jahren prickelte. Das 1840 von Baron Bettino Ricasoli eingeführte „governo“ – Zugabe von getrockneten Trauben zum jungen Wein – hatte den Zweck, jung trinkbare, perlende und trinkige Weine zu erbringen. Reifere Semester unter unseren Lesern werden sich daran erinnern, in ihrer Jugend perlenden Chianti getrunken zu haben. Kein Grund also, liebe Toskaner, beim Wort Lambrusco die Nase zu rümpfen, auch euer Chianti war mal ein Lambrusco...

Andreas März

*Die für die Merum-Degubox selektionierten Lambrusco sind mit dem Symbol **BOX** gekennzeichnet. (Degustierte Weine: 166; publizierte Weine: 139; wegen entstehender Fehler nicht bewertete Weine: 27.)*

LAMBRUSCO
Ariola

43010 Calicella di Pilastrò (PR) Strada della Buca 5A
1 300 000 Flaschen 70 Hektar
Tel. 0521 637678 info@viniariola.it
Fax 0521 630411 www.viniariola.it

Lambrusco dell'Emilia IGP

Marcello (braun-goldenes Etikett) s. a. ♥
Recht dunkles, frisches Rubin; frischfruchtige Nase, auch Rhabarber; feinschaumig, holundrig, nicht ganz trocken, gutes Tannin.
(100.000 Flaschen; L.11056 11:25; mehr als eine Abfüllung; 10,5 Vol.-%; €: 5,90)

Lambrusco dell'Emilia IGP

Marcello (violettetes Etikett) s. a. ♥
Dunkles, junges Rubin; frische Fruchtnoten, etwas Holunder; Fülle, gute Säure, dunkelfruchtig, Süße, angenehm. (250.000 Flaschen; L.140588 14:33; mehr als eine Abfüllung; 10,5 Vol.-%; €: 6,90)

Produktionsregeln
Lambrusco di Sorbara DOC

Traubensorten: Lambrusco Sorbara (60–100%), Lambrusco Salamino (bis 40%); **Höchsttertrag:** 18 000 kg Trauben/ha; **Mindestalkohol:** 10,5 Vol.-%.

Lambrusco Gasparossa di Castelvetro DOC

Traubensorten: Lambrusco Gasparossa (85–100%), andere lokale Sorten (bis 15%); **Höchsttertrag:** 18 000 kg Trauben/ha; **Mindestalkohol:** 10,5 Vol.-%.

Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC

Traubensorten: Lambrusco Salamino (90–100%), andere lokale Sorten (bis 10%); **Höchsttertrag:** 19 000 kg Trauben/ha; **Mindestalkohol:** 10,5 Vol.-%.

Reggiano Lambrusco DOC

Traubensorten: verschiedene Vertreter der Lambrusco-Familie (85–100%), Ancellotta und andere (bis 15%); **Höchsttertrag:** 18 000 kg Trauben/ha; **Mindestalkohol:** 10,5 Vol.-%.

Colli di Scandiano e di Canossa Lambrusco Gasparossa DOC

Traubensorten: Lambrusco Gasparossa (85–100%); **Höchsttertrag:** 16 000 kg Trauben/ha; **Mindestalkohol:** 10,5 Vol.-%.

Lambrusco Mantovano DOC

Traubensorten: Verschiedene Vertreter der Lambrusco-Familie; **Höchsttertrag:** 17 000 kg Trauben/ha; **Mindestalkohol:** 10,5 Vol.-%.

Bellei Francesco

41030 Bomperto (MO) Cristo di Sorbara
Via Nazionale 130
70 000 Flaschen 100 Hektar
Tel. 059 902009 amministrazione@francescobellei.it
Fax 059 8070147 www.francescobellei.it

Lambrusco di Modena DOC Ancestrale 2012 ♥

Helles, himbeeriges Rosa; hefig-verhaltene Nase; recht fein, Säure, hefig, knapp fruchtig. (Flaschengärung mit Hefesatz.) (13 000 Flaschen; L.3148; eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 8,78)

Lambrusco di Modena DOC Ancestrale 2013 ♥♥

Purpurnes Rosa; gewisse Frucht; recht kraftvoll, Säure, gewisse Beerenfrucht, völlig trocken, gute Länge. (Flaschengärung mit Hefesatz.) (7000 Flaschen; L.4079; eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 8,78)

Spumante Metodo Classico Cuvée Brut 2011 ♥♥♥ JLF

Warmes Hellrot; brotliche Nase; geschmeidig, rund, trocken, feine Frucht, gute Länge, feinbitter, gefällt sehr. (Lambrusco Sorbara.) (7000 Flaschen; L.3314; November 2013; 12,0 Vol.-%; €: 10,37)

Bertolani Alfredo

42019 Scandiano (RE)
300 000 Flaschen
Tel. 0522 857577
Fax 0522 984476
Via Pedemontana 10
Hektar
info@bertolanialfredo.it
www.bertolanialfredo.it

Emilia Lambrusco IGT Granarossa s. a.

Recht dunkles Rubin; nicht klar, auch konfitürig; kräftig, erdig-fruchtig, Süße, saftig. (60 000 Flaschen; L.10114; eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 4,35)

Reggiano Lambrusco DOC Oro s. a.

Recht intensives, junges Rubin; etwas temperamentarm-kompottige Noten; etwas viel Süße, nicht superknackig, gewisse Herbe, fruchtig, feinbitter. (30 000 Flaschen; L.11213; eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 4,85)

Reggiano Lambrusco DOC Rosato secco s. a.

Dunkelrosa; mittelfrische Fruchtnoten; im Mund ziemlich breit, etwas grob, dann etwas bitter und süßlich. (30 000 Flaschen; L.11113; eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 4,15)

Reggiano Lambrusco DOC Rosso all'Antica s. a.

Dunkles, purpurnes Rubin; leicht reduzierte Kirschennoten, angeschnittener Apfel; erdig-fruchtig, feinbitter, dürfte noch fruchtfrischer sein. (60 000 Flaschen; L.10214; eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 4,85)

Cà De' Medici

42124 Cadè, Reggio Emilia (RE)
2 800 000 Flaschen
Tel. 0522 942141
Fax 0522 941900
Via della Stazione 34
19 Hektar
cademedici@cademedici.it
www.cademedici.it

Colli di Scandiano e di Canossa Lambrusco Grasparossa DOP Remigio 100 s. a.

Sehr dunkles Rubin; tintig-erdig; erdig, ziemlich herb, fast bitter, trocken, kaum Frucht. (15 000 Flaschen; L.16.12.13; eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 4,80)

Reggiano DOC dolce Oblio s. a.

Recht dunkles, junges Rubin; Mokkaeis, Einkochtes, Ruß; Süße, rußig, nicht fruchtig. (20 000 Flaschen; L.291.12; eine Abfüllung; 10,0 Vol.-%; €: 4,17)

Reggiano Lambrusco DOC
scuro Piazza San Prospero s. a.

Sehr dunkles, purpurnes Rubin; nicht intensive, rotkonfitürige Noten; recht kraftvoll, nicht sehr fruchtig, Tannin, ziemlich herb, angenehm. (90 000 Flaschen; L.16.12.13; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 3,84)

Reggiano Lambrusco DOP
Premium-Dolce Remigio s. a.

Mittelhelles Purpurrot; fehlt Früchte, aufgeschnittener Apfel, alter Apfelmoss; mostige Frucht, fehlt Früchte. (65 000 Flaschen; L.17.12.13; mehr als eine Abfüllung; 8,0 Vol.-%; €: 2,90)

Cantina Barbolini

41041 Casinalbo di Formigine (MO)
200 000 Flaschen
Tel. 059 550154
Fax 059 462196
Via Fiori 40
15 Hektar
info@barbolinicantina.it
www.barbolinicantina.it

Lambrusco di Modena DOP
Selezione Il Maglio s. a.

Mittelhelles Rubin; Noten von Himbeeren, Veilchen; auch im Mund ausgeprägt veilchenartig, feiner Schaum, trocken, gefällt. (20 000 Flaschen; L.323; mehr als eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 3,42)

Lambrusco di Sorbara DOP Bellerofonte s. a.

Recht helles Purpurrot; kompottig-rotfruchtig, reife Banane, mittelfrisch; spürbare Süße, kompottige Frucht, Süße, dürfte frischer sein. (20 000 Flaschen; L.334; mehr als eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 3,66)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP
Lancillotto s. a.

Mittleres, purpurnes Rubin; gewisse Frucht, macht neugierig; feiner Schaum, feinherb, zart dosiert, toller Castelvetro. (# Flaschen; L.333; mehr als eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 3,66)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP
Nero di Nero s. a.

Sehr dunkles Rubin; gereifte, nicht klare Nase, malzig; auch im Mund ziemlich gereift, nicht fruchtfruchtig, feinbitter. (20 000 Flaschen; L.324; eine Abfüllung; 12,0 Vol.-%; €: 5,62)

Cantina della Volta - Christian Bellei

41030 Bomporto (MO)
120 000 Flaschen
Tel. 059 7473312
Fax 059 7473313
Via per Modena 82
4,5 Hektar
info@cantinadellavolta.com
www.cantinadellavolta.com

Lambrusco di Modena DOP
Spumante Metodo Classico 2010

Helles Erdbeerrosa; reduziert hefig-brotige Noten; feiner Schaum, Brotaromen, geschmeidig, auch feinbitter, angenehm. (45 000 Flaschen; L.280214; mehr als eine Abfüllung; 12,0 Vol.-%; €: 13,00)

Lambrusco di Sorbara DOP Rimosso 2012

Hellpurpurnes Rot; hefig-fruchtig; gute Säure, nicht intensive Frucht, gute Länge. (Flaschengärung mit Hefesatz.) (5600 Flaschen; L.131213; eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 11,50)

Cantina di Carpi e Sorbara

41012 Carpi (MO)
1 750 000 Flaschen
Tel. 059 643071
Fax 059 641911
Via Cavata 14
1200 Hektar
sorbara@cantinadicarpi.it
www.cantinadicarpi.esorbara.it

Lambrusco di Sorbara DOP Terra della Verdeta s. a.

Helles Rosa; blütenartig, auch beerige Frucht; feiner Schaum, Säure, etwas knappe, harzige Frucht, frisch, angenehm. (30 000 Flaschen; L.210214; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 3,20)

Lambrusco Mantovano DOP 1946 s. a.

Schwarzpurpur; Apfelmoss- und Kirschennoten, könnte fruchtfrischer sein; feiner Schaum, recht ausgewogen, dürfte noch fruchtiger sein, angenehm. (8000 Flaschen; L.13.338; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 4,50)

Lambrusco Salamino di Santa Croce DOP
Terre della Verdeta s. a.

Sehr dunkles Purpur Rubin; frische, holundrige Nase; trocken, feine Herbe, dunkle, frische Frucht, holundrig, saftig. (35 000 Flaschen; L.#; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 3,20)

Cantina di Santa Croce

41012 Santa Croce di Carpi (MO)
400 000 Flaschen
Tel. 059 664007
Fax 059 664608
S.S. 468 di Correggio 35
Hektar
info@cantinasantacroce.it
www.cantinasantacroce.it

Lambrusco Salamino di Santa Croce DOP
amabile s. a.

Recht dunkles, purpurnes Rubin; frischfruchtig; gewisse Süße, fruchtig, spürbare Säure, recht lang. (30 000 Flaschen; L.140205 11:08; eine Abfüllung; 8,5 Vol.-%; €: 2,70)

Lambrusco Salamino di Santa Croce DOP
secco s. a.

Mittelhelles Purpurrot; Noten von Brot und schwarzen Beeren, ansprechend; gewisse Frucht, dunkelfruchtig, sehr angenehm. (110 000 Flaschen; L.140321 20:17; eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 2,70)

Lambrusco Salamino di Santa Croce DOP
Tradizione s. a.

Mittleres Purpurrot; dunkelbeerige, kräuterige Noten, frisch; auch im Mund Frische, dunkelbeerig, recht trocken, ausgewogen, gefällt. (16 000 Flaschen; L.#; eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 3,20)

Cantina Formigine Pedemontana

41043 Formigine (MO)
1 000 000 Flaschen
Tel. 059 558122
Fax 059 552576
Via Radici in Piano 228
600 Hektar
vendite@lambruscocodoc.it
www.lambruscocodoc.it

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP
amabile Rosso Fosco In principio s. a.

Mittelintensives, purpurnes Rot; verhalten; dominierende Süße, kaum fruchtig, etwas unausgewogen. (5000 Flaschen; L.33813; mehr als eine Abfüllung; 8,0 Vol.-%; €: 3,80)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP
Passione s. a.

Mittleres, junges Rubin; etwas mostige Frucht; gutes Grasparossa-Tannin, trocken, mostig, müsste fruchtfrischer sein. (10 000 Flaschen; L.02114; mehr als eine Abfüllung; 10,5 Vol.-%; €: 3,10)

Cantina Settecani

41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Via Modena 184
1 000 000 Flaschen
Tel. 059 702505
Fax 059 702010
500 Hektar
vendite@cantinasettecani.it
www.cantinasettecani.it

Lambrusco di Modena DOC
Spumante Rosé Brut 7 Rose s. a.

Frisches Rosa; rotbeerig, frisch, einladend; gewisse Beerenfrucht, feinbitter, etwas süß, sonst sehr angenehm. (10 000 Flaschen; L.4070; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 4,70)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP
amabile s. a.

Mittleres purpurnes Rot; dunkelfruchtig-grützig; viel Süße, kaum Tannin, Frucht. (150 000 Flaschen; L.4057; mehr als eine Abfüllung; 8,0 Vol.-%; €: 2,46)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP
diVino s. a.

Mittelintensives purpurnes Rubin; Blütennoten, Bienenwachs, macht neugierig; saftig, feinherb, gewisse Frucht, angenehm. (15 000 Flaschen; L.3332; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 4,90)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP
secco s. a.

Mittelintensives, purpurnes Rubin; nicht klar, auch Fruchtfrische; gute Fülle, gewisse Frucht, soweit frisch, eher einfach. (400 000 Flaschen; L.4059; mehr als eine Abfüllung; 10,5 Vol.-%; €: 2,46)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP
semisecco s. a.

Mittleres, purpurnes Rubin; reduziert und etwas mostig; auch im Mund etwas mostig, nicht fruchtfrisch. (100 000 Flaschen; L.4020; mehr als eine Abfüllung; 10,0 Vol.-%; €: 2,46)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP
Vini del Re s. a.

Mittelintensives, purpurnes Rot; etwas matte Frucht; Süße, feilt Fruchtfrische, gute Säure, knappes Tannin. (20 000 Flaschen; L.3333; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 3,45)

Cantine Ceci

43056 Torrile (PR)
2 000 000 Flaschen
Tel. 0521 810252
Fax 0521 810134
Via Provinciale 99/99A
12 Hektar
export@lambrusco.it
www.lambrusco.it

Emilia Lambrusco IGP „to you“ s. a.

Schwarzrubin; frisch, kirschtig; frischfruchtig, feinherb, kirschtig, Süße, sehr angenehm. (Kronenkorken.) (14 500 Flaschen; L.#; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 11,00)

Emilia Lambrusco IGT Giuseppe Verdi s. a.

Sehr dunkles, purpurnes Rubin; schwarzbeerig; kraftvoll, ledrig-dunkelfruchtig, saftig, auch Süße, feinbitter. (220 000 Flaschen; L.150214; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 7,50)

MERUM SELEZIONE VINO

Cantine Riunite & CIV

42040 Campegine (RE) Verkauf: Albinea Canali, Canali Via A. Tassoni 213 3700 Hektar 140 000 000 Flaschen Tel. 0522 905711 elottidi@riuniteciv.it Fax 0522 905778 www.riunite.it

Colli di Scandiano e di Canossa Lambrusco Grasparossa DOC Codarossa s. a.

Recht dunkles, purpurnes Rubin; brombeerig-holundrig; Fülle, Süße, brombeerige Frucht, saftige Säure, feine Herbe. (20 000 Flaschen; L.4062 1610; mehr als eine Abfüllung; 8,0 Vol.-%; €: 6,50)

Lambrusco dell'Emilia IGT

Albinea Canali Chiaro de La Falconaia s. a.

Frisches Dunkelrosa; gewisse Fruchtnoten, dürrte frischer sein; recht feiner Schaum, schalige Frucht, gelber Apfel, gewisse Süße, feinherb. (30 000 Flaschen; L.4062 1158; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 5,80)

Lambrusco dell'Emilia IGT

Albinea Canali FB Metodo Ancestrale s. a.

Helles Himbeerrosé; frische Noten von roter Beerengrütze, Minze, einladend; feiner Schaum, saftige Säure, rote Frucht, auch Brennessel und Minze, sehr fein, schöne Länge. (20 000 Flaschen; L.4087-22.01; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 7,50)

Lambrusco dell'Emilia IGT

Albinea Canali Ottocentenero s. a.

Mittleres Rubin; schwarzbeerige Frucht, recht frisch; frisch auch im Mund, zartbitter, sehr feiner Schaum, recht trocken, schön. (100 000 Flaschen; L.4076 1305; mehr als eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 7,30)

Lambrusco di Sorbara DOC Righi s. a.

Sehr helles Purpurrot; kompottig-rotbeerige Noten; recht feiner Schaum, kompottige Frucht, süßlich. (150 000 Flaschen; L.4045C 10:17; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 5,60)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

Righi amabile s. a.

Mittleres, purpurnes Rot; etwas würzig, frischfruchtig; viel Süße, recht saftig, auch fruchtig. (60 000 Flaschen; L.4049c 13:40; mehr als eine Abfüllung; 8,0 Vol.-%; €: 5,60)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Righi s. a.

Mittleres, purpurnes Rot; nicht klar, etwas breit, nicht frischfruchtig. (60 000 Flaschen; L.4048c 13:03; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 5,60)

Reggiano Lambrusco DOC

Albinea Canali Foglie Rosse s. a.

Mittleres Purpurrot; verhalten kirschig; rund, recht feiner Schaum, angenehm. (65 000 Flaschen; L.4062 1328; mehr als eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 6,20)

Reggiano Lambrusco DOC Cuvée 1950 s. a.

Recht intensives, purpurnes Rubin; warme, fruchtige Nase; recht kraftvoll, viel Tannin, saftige Säure, gewisse, reif wirkende Frucht. (50 000 Flaschen; L.3350 07:42; mehr als eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 5,30)

Cantine Virgili Luigi

46100 Mantova (MN) Via Marcello Donati 2 400 000 Flaschen 12 Hektar Tel. 0376 322560 info@cantinevirgili.it Fax 0376 223323 www.cantinevirgili.it

Lambrusco Mantovano DOC Loghino Dante s. a.

Dunkles, purpurnes Rubin; dunkelgrünliche, rindige Noten; feine Herbe, trocken, könnte noch fruchtfrischer sein, feinbitter, angenehm. (20 000 Flaschen; L.07814; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 3,25)

Lambrusco Mantovano DOC

Montaldo Rays (bronzefarbene Kapsel) s. a.

Mittelintensives, purpurnes Rubin; nicht sehr frischfruchtig, Apfelmost; ziemlich viel Süße, mittelfrisch, nicht ausgeprägt fruchtig. (6200 Flaschen; L.06514; mehr als eine Abfüllung; 12,0 Vol.-%; €: 6,30)

Lambrusco Mantovano DOC

Montaldo Rays (schwarze Kapsel) s. a.

Recht dunkles, violett Rubin; etwas matte Kirschnoten; kirschig, feinherb, etwas süß und dadurch breit, dürrte noch frischer sein. (1500 Flaschen; L.06614; mehr als eine Abfüllung; 12,0 Vol.-%; €: 6,30)

Caprari

42124 Reggio Emilia (RE) Via Stazione 34 200 000 Flaschen 19 Hektar Tel. 0522 941089 info@caprarivini.it Fax 0522 941900 www.caprarivini.it

Reggiano Lambrusco DOP Bollino Rosso s. a.

Mittelintensives, purpurnes Rubin; erdig-strauchige Noten; ziemlich herb, gewisse Süße, kaum Frucht. (70 000 Flaschen; L.12.12.13; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 4,00)

Carra di Casatico

43013 Casatico Langhirano (PR) Via La Nave 10/b 130 000 Flaschen 25 Hektar Tel. 0521 863510 info@carradicasatico.com Fax 0521 863510 www.carradicasatico.com

Emilia Lambrusco IGP Torcularia 2013

Ziemlich dunkles Purpur Rubin; nicht sehr frischfruchtig; gewisse Frucht, erdig, recht strenges Tannin, Säure. (38 000 Flaschen; L.05 03/14; mehr als eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 5,30)

Casali Viticoltori

42109 Scandiano (RE) Pratisollo, Via delle Scuole 7 1 400 000 Flaschen 30 Hektar Tel. 0522 855441 info@casalivini.it Fax 0522 984092 www.casalivini.it

Colli di Scandiano e di Canossa Lambrusco Grasparossa DOP Sanruffino 2012

Mittelintensives purpurnes Rubin; verhalten, erdig-lakritzig, kaum Frucht; auch im Mund kaum fruchtig, trocken, ziemlich bitter. (11 200 Flaschen; L.310538 16:03; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 5,86)

Emilia Lambrusco IGP Lambruscone 2013

Schwarzviolett, eher verhalten, etwas ledrig; nicht fruchtig, etwas ledrig, herb, frisch, recht angenehm. (15 690 Flaschen; L.404342 15:41; mehr als eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 4,09)

Lambrusco dell'Emilia IGP amabile 2013

Mittelhelles Purpur; frischfruchtig, einladend; feiner Schaum, frischfruchtig, ausgewogene Süße, angenehm. (6000 Flaschen; L.408346 12:15; mehr als eine Abfüllung; Vol.-%; €: 4,39)

Reggiano Lambrusco DOP

Rosato secco Borgo del Boiardo 2012

Blasses Rosa mit Purpurschimmer; nicht sehr klar; reduziert; nicht sehr fruchtfruchtig, süßlich, wird dann etwas breit. (12 068 Flaschen; L.331045-11:58; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 5,01)

Reggiano Lambrusco DOP secco Pra di Bosso 2013

Recht dunkles, junges Rubin; blättrige Nase, nicht fruchtig; trocken, ausgeprägt ledrig, kaum fruchtig, herb-bitter. (11 115 Flaschen; L.404244 15:07; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 5,01)

Reggiano Lambrusco DOP

Spumante Brut Gran Casali 2012

Purpurrosé; ledrig-konfitürige Noten; recht feiner Schaum, ledrig-konfitürige Frucht, dürrte fruchtfrischer sein. (5600 Flaschen; L.325256 15:09; eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 6,28)

Cavicchioli - GIV

41030 San Prospero (MO) Via Canaletto 52 10 000 000 Flaschen 100 Hektar Tel. 059 812411 giv@giv.it Fax 059 812424 www.cavicchioli.it

Lambrusco di Sorbara DOC secco s. a.

Helles Purpurrot; kaltgärig, holundrig, frisch; recht kraftvoll, Säure, recht herb, auch Holunderbeeren, feinbitter, saftig, eigenartiger Sorbara, angenehm. (# Flaschen; L.4058-10:15; # Abfüllungen; 11,0 Vol.-%; €: 7,50)

Lambrusco di Sorbara DOC

Vigna del Cristo 2013

Sehr helles Purpurrot; holundrig-brennesselartige Noten, frisch und einladend; holundrig-fruchtig, fein, auch kräftig, eingepasste Süße, salzig, gefällt sehr. (# Flaschen; L.4084-08:59; # Abfüllungen; 11,0 Vol.-%; €: 11,00)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC s. a.

Mittleres, purpurnes Rot; fruchtige Noten; herbes Tannin, gewisse Frucht, gewisse Reife, dürrte noch frischer sein. (# Flaschen; L.2310-17:46; # Abfüllungen; 11,0 Vol.-%; €: 7,50)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

Tre Medaglie amabile s. a.

Mittelintensives Purpurrot; verhaltene Rotkonfitürenoten; Süße, auch Säure und Tannin, knappfruchtig, recht angenehm. (# Flaschen; L.4085-07:04; # Abfüllungen; 8,0 Vol.-%; €: 8,50)

Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC Tre Medaglie semisecco s. a.

Recht intensives, purpurnes Rubin; grützig-holundrige Noten; frischfruchtig, spürbare Säure, frischfruchtig auch im Abgang. (# Flaschen; L.4085-09:39; # Abfüllungen; 9,5 Vol.-%; €: 8,50)

Cleto Chiarli

41122 Modena (MO) Via Manin 15 900 000 Flaschen 105 Hektar Tel. 059 3163311 export@chiarli.it Fax 059 310868 www.chiarli.it

Lambrusco di Modena DOC

Spumante Dry Pruno Nero s. a.

Dunkel Rubin; frische Kirschennase, schwarzbeerig, feinschaumig, fruchtig, angenehmes Tannin, feinherb, gefällt sehr. (25 000 Flaschen; L.14048CV11:54; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 8,00)

Lambrusco di Sorbara DOC del Fondatore 2012

Hellhimbeeriges Rosa; zarte Frucht, rote Beerengrütze; Süße, fruchtig, feine Säure, gefällt. (Flaschengärung mit Hefesatz.) (9000 Flaschen; L.138CV; mehr als eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 8,50)

Lambrusco di Sorbara DOC

Vecchio Modena Premium 2013

Helles, frisches Rosa; ziemlich dezent rotbeerig; sehr fein, zartfruchtig, feinherb, gute Säure, saftig. (70 000 Flaschen; L.14057CV14:38; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 8,00)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

Vigneto Cialdini 2013

Mittelhelles, purpurnes Rot; frischfruchtig, Waldbeeren; beerig, saftig, gute Herbe, recht frisch, gefällt. (55 000 Flaschen; L.14086CV10:43; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 8,00)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

Villa Cialdini 2013

Mittleres, purpurnes Rot; fruchtig-senfruchtig; herb, dunkle Frucht, saftig, dann auch etwas Süße. (80 000 Flaschen; L.14076CV13:57; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 8,80)

Spumante Brut de Noir Grasparossa Rosé s. a.

Blassrosa; zarte Apfelnoten; recht geschmeidig, ziemlich süß, feinbitter, frisch. (30 000 Flaschen; L.14085CV15:07; mehr als eine Abfüllung; 12,0 Vol.-%; €: 8,00)

Corte Manzini

41014 Castelvetro (MO) Cà di Sola, Via per Modena 131/3 100 000 Flaschen 27 Hektar Tel. 059 702658 cantinamanzini@gmail.com Fax 059 701591 www.cortemanzini.it

Lambrusco di Grasparossa di Castelvetro DOP

Spumante Rosé Brut Bollicine s. a.

Helles, frisches Rosa; frisch, zartfruchtig, nicht intensiv; wolkiger Schaum, zarte Erdbeerfrucht, gewisse Süße, sehr geschmeidig. (12 000 Flaschen; L.0724; eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 7,20)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP

amabile s. a.

Mittelintensives, purpurnes Rot; frische Nase, dunkelbeerig, einladend; Süße, schwarzbeerig, intensiv fruchtig, Holundersaft, toll! (13 000 Flaschen; L.0424; eine Abfüllung; 8,5 Vol.-%; €: 6,30)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP

Bolla Rossa s. a.

Mittelintensives, purpurnes Rot; frisch, aromatisch-beerig, holundrig, Pfirsich, Brennessel, einladend; frische Beerenfrucht, Säure, nicht sehr tanninreich, ausgewogen, gefällt. (15 000 Flaschen; L.0484; eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 5,00)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP

L'Acino s. a.

Recht intensives, purpurnes Rot; frische, beerige Aromen, sehr einladend; intensive Frucht, saftig, feine Herbe, trinkig, gefällt. (23 000 Flaschen; L.0454; eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 7,30)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP

Rosato Fior di Lambrusco s. a.

Frisches Blassrosa; frisch, Kaltgärung, knapp rotfruchtig; saftige Säure, spürbare Süße. (3000 Flaschen; L.0414; eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 5,80)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP

secco s. a.

Recht intensives, purpurnes Rot; frisch, kaltgärig, etwas Holunder, einladend; frische, dunkle Frucht, saftig, feine Herbe, Holunder-Latwerge, gefällt sehr. (30 000 Flaschen; L.0494; eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 6,30)

CS di Puianello e Coviolo

42020 Puianello (RE) Via Carlo Marx 19/A
950 000 Flaschen 220 Hektar
Tel. 0522 889120 info@cantinapuianello.it
Fax 0522 880280 www.cantinapuianello.it

Colli di Scandiano e di Canossa Lambrusco Grasparossa DOC secco s. a.

Mittelhelles, junges Rubin; nicht überaus frischfruchtig; säurebetont, nicht frischfruchtig, endet matt. (40 800 Flaschen; L.14017; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 3,10)

Reggiano Lambrusco DOC amabile Primabolla s. a.

Mittleres, violettes Rubin; mostige Fruchtnoten, nicht frisch; viel Süße, mostige Frucht, nicht frisch. (60 000 Flaschen; L.14011; mehr als eine Abfüllung; 8,5 Vol.-%; €: 2,80)

Reggiano Lambrusco DOC semisecco Contrada Borgoletto s. a.

Dunkles, frisches Rubin; rindig-erdig, kaum Frucht; blütenartig, nicht fruchtig, herb. (20 400 Flaschen; L.13121; mehr als eine Abfüllung; 9,5 Vol.-%; €: 4,25)

Fattoria Moretto

41014 Castelvetro (MO) Via Tiberia 13/b
60 000 Flaschen 7 Hektar
Tel. 059 790183 az.moretto@tiscali.it
Fax 059 790183 www.fattoriamoretto.it

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP amabile Sempreno s. a.

Sehr dunkles, violettes Rubin; dichte Fruchtnoten, frisch; frischfruchtig, schaumig, dunkle Beeren, feinbitter, gefällt sehr. (3000 Flaschen; L.01-14; mehr als eine Abfüllung; 10,5 Vol.-%; €: 7,80)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP Canova s. a.

Sehr dunkles, violettes Rubin; kirschige Noten, Apfelschnitz; sehr dicht, streng, viel Tannin, auch fruchtig. (9000 Flaschen; L.49-13; mehr als eine Abfüllung; 12,0 Vol.-%; €: 9,40)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP Monovitigno s. a.

Recht dunkles, purpurnes Rubin; frische, beerige Nase, einladend; feiner Schaum, trocken, frischfruchtig, saftiges Tannin, sehr schöner Grasparossa. (12 000 Flaschen; L.015-14; mehr als eine Abfüllung; 12,0 Vol.-%; €: 9,88)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP Tasso s. a.

Dunkles purpurnes Rubin; recht fruchtfrisch; kraftvoll, viel Tannin, fruchtig, sehr frisch, gefällt. (20 000 Flaschen; L.043-14; mehr als eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 7,69)

Garuti Elio

41030 Bomperto (MO) Località Sorbara, Via per Solara 6
150 000 Flaschen 30 Hektar
Tel. 059 902021 info@garutivini.it
Fax 059 902021 www.garutivini.it

Lambrusco di Sorbara DOP Cà Bianca s. a.

Mittelhelles Purpurrot; zwetschgenfruchtige Noten, etwas Leder, mittelfrisch; auch im Mund ledrig, herb, nicht Sorbara-artig, Süße, nicht rotfruchtig. (25 000 Flaschen; L.310114; mehr als eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 4,00)

Lambrusco di Sorbara DOP fermentazione naturale in bottiglia s. a.

Purpurnes Rot; etwas mostige Fruchtnoten; Tannin, gute Säure, dunkle Frucht, herb. (Flaschengärung mit Hefesatz). (10 000 Flaschen; L.240214; mehr als eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 4,50)

Lambrusco di Sorbara DOP Rosato Rosà s. a.

Frisches, purpurnes Rosa; knappe Frucht; etwas breit und süßlich, nicht sehr fruchtfrisch. (20 000 Flaschen; L.040214; mehr als eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 5,00)

Lambrusco di Sorbara DOP Spumante Rosato Extra Dry Gioia s. a.

Frisches Rosenrot; Noten von Ananas, Kräuter, nicht rotfruchtig; kraftvoll, spürbare Süße, dadurch etwas breit. (7000 Flaschen; L.250214; mehr als eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 8,80)

La Battagliola

40136 Bologna (BO) Via Castiglione 113
50 000 Flaschen 18 Hektar
Tel. 329 4261460 alberto@labattagliola.it
Fax 051 557794 www.labattagliola.it

Lambrusco dell'Emilia IGP semisecco Dosage 30 2013

Mittelintensives, purpurnes Rubin; dunkelfruchtig-pfeffrige Noten; kompottige Frucht, Säure, gewisse Süße. (20 000 Flaschen; L.14042; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 7,50)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Dosage 15 2013

Mittelintensives, purpurnes Rot; matte Nase, welke Frucht; sehr feiner Schaum, matte Frucht, feinbitter, fehlt Frische. (50 000 Flaschen; L.14042; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 7,50)

Lini 910

42015 Correggio (RE) Via Vecchia Canolo 7
900 000 Flaschen 25 Hektar
Tel. 0522 690162 info@lini910.it
Fax 0522 690208 www.lini910.it

Emilia Lambrusco IGP Rosé s. a.

Helldunkelbeeres Rosa; nicht klar, nicht frischfruchtige Noten; auch im Mund nicht frisch, Säure, süßlich, nicht fruchtfrisch. (50 000 Flaschen; L.4027; eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 6,10)

Emilia Lambrusco IGP scuro s. a.

Recht dunkles, purpurnes Rubin; etwas kompottig-ledrig; gute Säure, kaum fruchtig, etwas Leder, Süße, leicht bitter. (50 000 Flaschen; L.4069; eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 6,10)

Spumante Brut Gran Cuvée di Lambrusco s. a.

Recht dunkles Rubin; brotig-fruchtige Nase, dunkle Beeren, einladend; sehr feiner Schaum, feinbitter, gewisse Süße, feiner Schaum. (15 000 Flaschen; L.3352; eine Abfüllung; 12,0 Vol.-%; €: 11,95)

Lombardini

42017 Novellara (RE) Via Cavour 15
800 000 Flaschen # Hektar
Tel. 0522 654224 info@lombardivini.it
Fax 0522 654545 www.lombardivini.it

Reggiano Lambrusco DOC Nubilaia s. a.

Mittleres, purpurnes Rot; mittelfrische Nase; Mittelgewicht, gewisse Frucht, dürfte frischer sein, angenehm herb. (15 000 Flaschen; L.1401 09-01; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 5,20)

Reggiano Lambrusco DOC Rosato del Campanone s. a.

Helles Himbeerrosa; fruchtig-blättrige Noten,verhalten; Süße, Säure, feiner Schaum, knappe Frucht, süßlich. (15 000 Flaschen; L.1424 17-03; # Abfüllungen; 11,0 Vol.-%; €: 4,20)

Reggiano Lambrusco DOP secco c'era una volta s. a.

Mittelintensives, purpurnes Rubin; kompottig-fruchtige Noten; herb, Säure, dürfte fruchtfrischer sein, feinbitter. (20 000 Flaschen; L.1416 13-02; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 3,65)

Lusvardi

42018 San Martino in Rio (RE) Molino di Gazzata
30 000 Flaschen 3 Hektar
Tel. 0522 646516 wine@lusvardi.it
Fax 0522 1860209 www.lusvardi.it

Lambrusco Spumante Brut Rosé s. a.

Frisches Blassrosa; brennensige Noten, intensiv, macht neugierig; ausgeprägt pflanzlich, feinherb, gewisse Süße im Abgang. (15 000 Flaschen; L.#; mehr als eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 7,00)

Lambrusco Spumante Brut s. a.

Dunkles, junges Rubin; dunkelbeerig, lakritzig, einladend; sehr feiner Schaum, lakritzig-krautige Frucht, feinbitter, angenehm trocken. (15 000 Flaschen; L.0901; mehr als eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 7,00)

Medici Ermete

42124 Reggio Emilia (RE) Gaida, Via Newton 13a
750 000 Flaschen 75 Hektar
Tel. 0522 942135 info@medici.it
Fax 0522 941641 www.medici.it

Reggiano DOC Assolo 2013

Schwarzviolett; holundrige Noten; recht kraftvoll, holundrig-feinledrig, Süße, feinbitter, gute Länge, saftig. (90 000 Flaschen; L.19/14; mehr als eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 4,70)

Reggiano Lambrusco DOC Concerto 2013

Recht dunkles, purpurnes Rubin; kaltgäringe Noten, frisch; auch im Mund frisch, kirschruchtig, feine Säure, Tannin, trinkig. (150 000 Flaschen; L.1/14; eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 5,65)

Reggiano Lambrusco DOC I Querciosi s. a.

Recht dunkles, purpurnes Rubin; dunkelbeerige Noten; Mittelgewicht, feinbitter, recht frisch, angenehm. (150 000 Flaschen; L.263/13; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 3,65)

Spumante Metodo Classico Brut Gran Concerto s. a.

Recht dunkles Rubin; dunkelfruchtig, Gebäck, einladend; geschmeidig, dunkle Frucht, etwas bitter, tintig, originell. (Lambrusco Salamino.) (2500 Flaschen; L.1486; 2014; 12,0 Vol.-%; €: 8,50)

Spumante Metodo Classico Brut Unique s. a.

Helles Erdbeerrosa; hefige Noten; feiner Schaum, dann recht herb, etwas knappe Frucht, etwas bitter. (5000 Flaschen; L.13316; mehr als eine Abfüllung; 12,0 Vol.-%; €: 8,00)

Moro - Paola Rinaldini

42049 Calerno di Sant'Illario d'Enza (RE) Via Andrea Rivasi 27
120 000 Flaschen 15,5 Hektar
Tel. 0522 679190 info@rinaldinivini.it
Fax 0522 679964 www.rinaldinivini.it

Emilia Lambrusco IGT Amabile s. a.

Sehr dunkles Purpurrot; erdig-spargelige Noten; Süße, erdig, ziemlich bitter, zu widersprüchlich. (4000 Flaschen; L.#; Gennaio 2014; 8,5 Vol.-%; €: 5,50)

Lambrusco dell'Emilia IGT Rosé s. a.

Helles Himbeerrosa; Melonen- und Rosennoten; Fülle, Süße, feinbitter und süßlich, aromatische Frucht. (10 000 Flaschen; L.unleserlich; Febbraio 2014; 11,0 Vol.-%; €: 5,50)

Lambrusco dell'Emilia IGT Vecchio Moro s. a.

Schwarzpurpur; nicht fruchtig, nicht frisch, verhalten; recht dicht, viel Tannin, herb, fehlt allerdings etwas die Frische. (40 000 Flaschen; L.001; Gennaio 2014; 12,0 Vol.-%; €: 6,00)

Reggiano Lambrusco DOC Spumante Brut Pjcol Ross s. a.

Schwarzviolett; schalige Noten, nicht ausgesprochen frischfruchtig; frische Säure, lakritzig, konfitürig. (20 000 Flaschen; L.unleserlich; April 2013; 11,5 Vol.-%; €: 6,00)

Negri Roberto

46030 San Giorgio (MN) Villanova Maiardina
250 000 Flaschen 4,5 Hektar
Tel. 0376 340179 info@vinicolanegri.com
Fax 0376 245110 www.vinicolanegri.com

Lambrusco Mantovano DOC Rigoletto s. a.

Recht dunkles Rubin; nicht klar, Kaffeenoten, säuerlich; reifend, Säure, Süße. (80 000 Flaschen; L.C/D/1E2907; eine Abfüllung; 10,5 Vol.-%; €: 5,00)

Opera02

41014 Castelvetro (MO) Via Medusia 32
85 000 Flaschen 21 Hektar
Tel. 059 741019 info@opera02.it
Fax 059 741019 www.opera02.it

Lambrusco di Modena DOP amabile 2013

Recht dunkles, junges Rubin; erst reduziert, dann Rhabarbermus und dunkle Frucht; Süße, saftig, dann herb Tannin, angenehm. (12 000 Flaschen; L.140214; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 7,20)

Lambrusco di Modena DOP Opera 02 2013

Dunkelviolett Rubin; Hefe, wilder Fenchel, Gummi, dunkelfruchtig; viel Tannin, trocken, feiner Schaum, frisch, feinbitter, lang, charaktervoll mit seiner Herbe. (45 000 Flaschen; L.1231401; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 7,20)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP Spumante Brut Operapura 2013

Mittelintensives, purpurnes Rubin; intensiv pflanzlich, gekochter Rhabarber, Rautenkraut, schweißig, macht neugierig; ausgesprochen fruchtig, spannender Wein, auch im Mund schweißig, gute Herbe. (6500 Flaschen; L.130214; eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 8,80)

MERUM SELEZIONE VINO

Paltrinieri

41030 Sorbara (MO) Via Cristo 49
80 000 Flaschen 15 Hektar
Tel. 059 902047 info@cantinapaltrinieri.it
Fax 059 902047 www.cantinapaltrinieri.it

Lambrusco di Sorbara DOC Leclisse 2013

Frisches Rosarot; nicht intensiv, fehlt Frische; fein, kompottig-rotfruchtig, müsste fruchtfrischer sein. (25 000 Flaschen; L.5114; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 9,00)

Lambrusco di Sorbara DOC Piria 2013

Helles Purpurrot; kompottig-apflige Noten, nicht frisch; gewisse Breite, etwas bitter, nicht fruchtfrisch. (15 000 Flaschen; L.2114; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 4,00)

Lambrusco di Sorbara DOC Radice 2012

Blasses, erdbeeriges Rosa; eher hefige als fruchtige Nase, nicht ganz klar; kraftvoll, Gebäckaromen, trocken, etwas bitter. (Flaschengärung mit Hefesatz.) (15 000 Flaschen; L.313; eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 7,50)

Lambrusco di Sorbara DOC Sant'Agata 2013

Blasses, purpurnes Rosa; Blütennoten, grüne Banane, nicht fruchtfrisch; Säure, recht trocken, auch aufgeschnittener Apfel, müsste fruchtfruchtiger sein. (25 000 Flaschen; L.unleserlich; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 6,00)

Pezuoli

41053 Maranello (MO) Via Vignola 136
300 000 Flaschen 120 Hektar
Tel. 0536 948800 info@pezuoli.it
Fax 0536 948800 www.pezuoli.it

Lambrusco dell'Emilia IGT Rosato s. a.

Helles Purpurrosa; frische, einladende Frucht, Brennessel, rote Johannisbeeren, sehr einladend; fruchtig, frisch, Säure, saftig, brennesselig, gefällt sehr. (25 000 Flaschen; L.14285; mehr als eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 2,50)

Lambrusco di Sorbara DOC

Rossoaurora s. a. **BOX** ♥♥♥ JLF
Recht helles Purpurrot; holundrige Noten, frisch, einladend; frisch und holundrig auch im Mund, saftig, feinherb, eher dunkel-als rotbeerig, gefällt. (5000 Flaschen; L.14356; mehr als eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 6,50)

Lambrusco di Sorbara DOP s. a.

Helles, purpurnes Rot; leicht reduzierte, beerenkompotige Noten; ausgeprägt himbeerfruchtig, trocken, gute Säure, auch Tannin, Körper, Länge. (75 000 Flaschen; L.14356; mehr als eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 2,50)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP semisecco s. a.

Recht dunkles, purpurnes Rubin; frisch, dunkelfruchtig, Erdnüsse; kraftvoll, viel Tannin, Currykraut, ziemlich bitter. (75 000 Flaschen; L.14357; mehr als eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 2,50)

Podere Cipolla - Denny Bini

42123 Coviolo (RE) Via Pomponazzi 29
6000 Flaschen 1 Hektar
Tel. 320 0229600 denny.bini@libero.it

Lambrusco dell'Emilia IGT Libeccio 225 2012

Sehr dunkles Rubin; nicht klar, erdig-ledrig, nicht fruchtig; bitter, sehr herb, völlig trocken, nicht fruchtig. (Flaschengärung mit Hefesatz.) (1000 Flaschen; L.508; eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 6,00)

Podere Il Saliceto

41011 Campogalliano (MO) Via Albone 10
20 000 Flaschen 4 Hektar
Tel. 349 1459612 podereilaliceto@katamail.com
www.podereilaliceto.com

Lambrusco di Sorbara DOP Falista s. a.

Blassrosa; hefig-erdbeerige Noten; fein, zarter Schaum, rotfruchtig, trinkig, lang, gefällt. (Flaschengärung mit Hefesatz.) (8000 Flaschen; L.0213F; eine Abfüllung; 12,0 Vol.-%; €: 7,00)

Reggiana

42020 Borzano di Albinea (RE) Via Zacconi 22/A
120 000 Flaschen 20 Hektar
Tel. 0522 591129 info@aziendaagricolareggiana.com
Fax 0522 525121 www.aziendaagricolareggiana.com

Lambrusco dell'Emilia IGT

Rosato Vigna delle Rose s. a. ♥
Helles, frisches Rosarot; hefig-brennesselig; zarte Frucht, ziemlich viel Süße. (6600 Flaschen; L.3311; eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 4,00)

Reggiano Lambrusco DOC Vecchio Filare s. a.

Mittleres Rubin; erdig-dunkelfruchtig; Herbe, dunkelfruchtig, ziemlich süß, feibitter. (6600 Flaschen; L.2307 2012; eine Abfüllung; 12,5 Vol.-%; €: 3,80)

Reggiano Lambrusco DOP Vigna di Tedola s. a.

Mittelintensives, junges Rubin; erdig, knappe Frucht; saftig, feiner Schaum, zwar kaum Frucht, aber frisch und angenehm. (40 000 Flaschen; L.#; mehr als eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 3,30)

Tenute Ferrarini

42100 Reggio Emilia (RE) Rivalta, Via Rivaltella 3
200 000 Flaschen 35 Hektar
Tel. 0522 9321 marketing@ferrarini.it
Fax 0522 931179 www.ferrarini.it

Colli di Scandiano e di Canossa DOC

Lambrusco Grasparossa Vigna Ca' del Lupo 2013 ♥♥
Recht dunkles, junges Rubin; tintig und pfeffrig; kraftvoll, viel Tannin, trocken, Charakter, frisch, gefällt. (35 000 Flaschen; L.14034; mehr als eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 4,50)

Colli di Scandiano e di Canossa DOC

Montericcio 2013 ♥
Mittleres Purpurrot; blütenartig-fruchtig; gute Fülle, herb, recht angenehm. (50 000 Flaschen; L.14085; mehr als eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 4,20)

Venturini Baldini

42020 Quattro Castella (RE) Frazione Roncolo, Via F. Turati 42
100 000 Flaschen 34 Hektar
Tel. 0522 249011 info@venturinibaldini.it
Fax 0522 888141 www.venturinibaldini.it

Emilia Lambrusco IGP Monteloco s. a.

Mittelintensives, junges Rubin; nicht frischfruchtig; auch im Mund nicht sehr fruchtfrisch, betonte Süße, gutes Tannin, auch Säure. (12 000 Flaschen; L.14087; eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 3,90)

Reggiano Lambrusco DOP 2013

Dunkles, purpurnes Rubin; mostly-ledrig, müsste fruchtfrischer sein; auch im Mund temperamentarm, konfitürig, fehlt Fruchtfrische. (20 000 Flaschen; L.13352; eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 4,90)

Spumante Rosso Brut Rubino del Cerro Mater 2013 ♥

Dunkles, purpurnes Rubin; ledrig-blütenartige Noten, eigenartig, macht neugierig; feiner Schaum, ausgeprägt herb, mutig trocken. (15 000 Flaschen; L.14087; eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 5,60)

Vezzelli Francesco

41100 Modena (MO) Via Canaletto Nord 878/A
120 000 Flaschen 15 Hektar
Tel. 059 318695 aavezzelli@gmail.com
Fax 059 318695

Lambrusco di Modena DOC

Il Bricco di Checco 2012 ♥ JLF
Mittelhelles Purpurrot; recht frische, kirschfruchtige Nase; frisch, saftig, trocken, feibitter, einfach. (10 000 Flaschen; L.06214; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 4,20)

Lambrusco di Sorbara DOC

MoRosa Spumante Rosé Brut s. a. ♥
Blassrosa; nicht intensiv, gewisse Erbeerenoten; schlank, Säure, nicht sehr ausgeprägte Frucht, viel Säure, recht angenehm. (10 000 Flaschen; L.09214; mehr als eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 5,60)

Lambrusco di Sorbara DOC

Spumante Brut Il Selezione 2013 ♥♥
Frisches Rosarot; frische, johannisbeerige Nase, einladend; feiner Schaum, trocken, nicht sehr fruchtig, gute Säure, sehr angenehm. (60 000 Flaschen; L.06914; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 5,60)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

Rive dei Ciliegi s. a. **BOX** ♥♥♥♥ JLF
Mittleres, purpurnes Rot; frische, beerengrüne Noten, Hefegebäck, sehr einladend; sehr schöne Frucht, Gummy, frisch, vielschichtig, ausgewogen, trocken, herrlich. (15 000 Flaschen; L.02414; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 5,60)

Villa di Corlo

41126 Baggiovara (MO) Strada Cavezzo 200
85 000 Flaschen 25 Hektar
Tel. 059 510736 info@villadicorlo.com
Fax 059 510736 www.villadicorlo.com

Lambrusco di Sorbara DOC Primevo 2013 ♥♥♥ JLF

Purpurnes Rosa; frisch, Kaltgärung, rote Johannisbeeren; feiner Schaum, intensiv beerig, fein, typische Säure. (18 500 Flaschen; L.11F; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 5,00)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC 2013 ♥

Dunkelrubin; nicht ganz klar, reifend-fruchtig; feiner Schaum, reifend, kirschig, herb und etwas bitter. (18 000 Flaschen; L.12F; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 5,00)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

amabile s. a.
Mittelintensives, purpurnes Rubin; fehlt Frische, eingekochte Konfitüre, auch Frucht; viel Süße, etwas breit, nicht frischfruchtig. (13 000 Flaschen; L.4A; mehr als eine Abfüllung; 9,0 Vol.-%; €: 4,50)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

Corleto 2013 ♥♥
Schwarzpurpur; Kirschennoten; recht konzentriert, hefig, gute Herbe, auch Länge. (19 000 Flaschen; L.1G; mehr als eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 6,00)

Zanasi

41051 Castelnuovo Rangone (MO) Via Settecani Cavidole 53
300 000 Flaschen 38 Hektar
Tel. 059 537052 info@zanasi.net
Fax 059 536458 www.zanasi.net

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP s. a.

Recht dunkles, purpurnes Rubin; nicht frische Frucht; etwas temperamentarm auch im Mund, gute Säure, auch Tannin, aber fehlt Fruchtfrische. (40 000 Flaschen; L.19 12; mehr als eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 5,00)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP

amabile Graspadolce s. a.
Dunkles, purpurnes Rubin; erdig-blütenartige Nase; auch im Mund erdig, neben der Süße ziemlich bitter, knapp fruchtig. (26 600 Flaschen; L.03 03; mehr als eine Abfüllung; 10,0 Vol.-%; €: 5,50)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP

Excelsus s. a.
Mittelhelles Rubin; brotig-reifende Noten; Süße, sehr feiner Schaum, ausgeprägte Reife, Süße, etwas bitter. (6600 Flaschen; L.11 04; eine Abfüllung; 12,0 Vol.-%; €: 7,50)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP

Graspaoro s. a. ♥
Mittelintensives, junges Rubin; kirschig, Tinte; recht herb, Säure, kaum Frucht, feibitter. (26 600 Flaschen; L.23 12; mehr als eine Abfüllung; 11,5 Vol.-%; €: 5,50)

Zucchi

41030 San Prospero (MO) Via Viazza 64
120 000 Flaschen 10 Hektar
Tel. 059 908934 info@vinizucchi.it
Fax 059 908934 www.vinizucchi.it

Lambrusco di Modena DOP Marascone 2013 ♥♥♥ JLF

Mittelhelles purpurnes Rubin; reduziert-frischfruchtig, einladend; schäumend, ausgewogen, trocken, frisch, fein, gefällt gut. (7000 Flaschen; L.14065; eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 4,50)

Lambrusco di Sorbara DOP

(weißes Etikett) 2013 ♥♥♥♥ JLF
Leuchtendes Erbeerrosa; intensive, johannisbeerige Nase, herrlich fruchtfrisch und einladend; geschmeidiger Schaum, tolle Frucht, Erdbeer- und rote Johannisbeerenaromen, feine Süße, lang, schöner Sorbara. (70 000 Flaschen; L.14064; mehr als eine Abfüllung; 10,5 Vol.-%; €: 5,00)

Lambrusco di Sorbara DOP

Rito 2013 **BOX** ♥♥♥♥ JLF
Blasses, frisches Rosa; frisch, Kaltgärung, rotbeerig, einladend; feiner Schaum, fruchtig, sehr fein, praktisch trocken, zart, fruchtlang. (7000 Flaschen; L.14008; eine Abfüllung; 11,0 Vol.-%; €: 6,00)