

## Lambrusco

# Wein gewordene Sommerlaune!



**Der Lambrusco entsteht in der Emilia-Romagna, im Dreieck von Parma, Mantua und Modena. Billig-Lambrusco ist bei uns für weniger als vier Franken erhältlich und hat nicht zu unrecht einen zweifelhaften Ruf. Doch wer nicht an dem sparen will, was er sich einverleibt, der findet erfrischenden, wunderbaren Lambrusco, der perfekt in die Sommerzeit passt!**

Billig-Lambrusco entsteht mit Mostkonzentrat und aufgegorenem Restwein. Damit so etwas überhaupt getrunken wird, lässt man diesen Weinen viel Süsse. Nur so wird das Zeug widerspruchslos geschluckt.

Ganz anders schmeckt ein mit Sorgfalt behandelter Lambrusco. Das Aroma ist frisch und sortentypisch. Da die Frucht dieser Perlweine intakt ist, müssen sie nicht mit klebrigerer Restsüsse aufgeladen werden.

Für Qualitäts-Lambrusco ist eine ausgefeilte Kellertechnik und viele

Know how notwendig. Für Qualitäts-Lambrusco wird der Most zu Wein vergoren. Im gewünschten Moment wird dann in einem geschlossenen Tank die zweite Gärung in Gang gebracht, wodurch der Lambrusco seine Kohlensäure erhält. Die erste und zweite Gärung wird manchmal auch zusammengelegt, um den Perlwein direkt aus dem Most zu erhalten. Dieses anspruchsvolle, aromaschonende Verfahren wird zum Beispiel bei Zucchi angewendet.

### Lambrusco di Sorbara

Besonders der Lambrusco di Sorbara vermag mit seiner grossen Vielfalt von Fruchtnoten zu begeistern und zu verführen. Die typischen Aromen gehen von Erdbeeren über Himbeeren bis zu roten Johannisbeeren und weiteren Fruchtnuancen.

Sorbara heisst einerseits der Ort, nachdem die DOC benannt ist, andererseits die Lambrusco-Sorte, aus der der Wein bereitet wird. Er ist

nördlich von Modena zu Hause und ist der charakteristischste unter allen Lambrusco. Seine Feinheit, das Aroma und die hohe Säure machen ihn zum perfekten Begleiter von deftigen, eher fettreichen Gerichten, wie sie in Modena zubereitet werden.

Quelle: Merum Sonderdruck Lambrusco

### UNSER FAVORIT

#### Lambrusco di Sorbara DOP Azienda Agricola Zucchi

Die Familie Zucchi lebt für und mit dem Lambrusco, Heute ist Silvia Zucchi für die Cantina und den fünf Hektar grossen Weingarten verantwortlich. Der Famileinbetrieb zählt zu den besten Produzenten für Lambrusco di Sorbara.

Der aromatische, erfrischende Duft des trinkigen Sorbara „etichetta bianca“ erinnert an Johannisbeeren, Erdbeeren und Himbeeren. Der trockene Wein mit seiner rassigen Säure passt u.a. perfekt als Apéro zu Parmeggiano mit Aceto Balsamico, Lardo oder Rohessspeck, oder zu einer Grillbratwurst. 750 ml CHF 14.90

## UNSERE NÄCHSTEN ANLÄSSE



### Wein & Pizza

Fr 25. Mai 19.00- 22.00 h

in der Vinothek

Pizza vom Ristorante Schönau, frisch angeliefert, Weine im Offenausschank, portemonnaie-freundliche Preise.

**ausgebucht**

### Degustation Sommerweine

Fr. 1. Juni 17.00- 20.00 h

Sa 2. Juni 14.00 - 18.00 h

in der Vinothek

Trinkige Sommerweine zur freien Verkostung. Keine Anmeldung notwendig. Nähere Informationen zum Degustationsangebot folgen zeitnah.

### Sommerbeginn in der Waldhütte

Sa 23. Juni 17.30—23.00 Uhr

in der Waldhütte Männedorf

Reichhaltiges Antipasti-Buffet, Köstlichkeiten vom Grill, Weine aus der Vinothek. mind. 15, max. 25 Personen. CHF 120.00 pro Person, inkl. Essen, Wein, Bier und Wasser. Reservation unerlässlich

## WEIN- UND KULTURREISEN IM JAHR 2019

Unsere Weinreisen im Jahr 2019 führen nach Portugal und Spanien. Der definitive Preis für die Portugal-Reise steht in Kürze fest. Die Spanien-Reise ist in Planung, Vorreservierungen nehmen wir gerne entgegen.



### Porto und Douro - Sa 27. April - Di 30. April 2019

Stadtrundgang und Flussfahrt in Porto. Besuch einer Portweinkellerei. Fahrt ins malerische Douro-Tal. Übernachtung auf der idyllisch gelegenen Quinta de la Rosa. Interessante Kellerei- und Weinbergbesichtigungen, Degustationen und feines Essen. Preis ca. CHF 1'480.00 pro Person, ab/bis Porto, fast alles inbegriffen. Flugtickets zum Tagespreis. Buchungen sind ab sofort möglich.



### Castilla y León, So 15. - Mi 18. September 2019

Besuch der historischen Universitätsstadt Segovia mit Stadtführung. Reise durch die bekannten Weinanbauggebiete Rueda, Toro und Cigales. Besichtigung und Degustationen auf bekannten Weingütern und kulinarische Highlights. Flug nach Madrid ab/bis Zürich. Preis voraussichtlich ca. CHF 1'500.00 pro Person. Flugtickets zum Tagespreis.