

## Lambrusco Primabolla Amabile DOC

Erzeuger: Cantina Puianello  
Art. Nr.: 170.134

Herkunftsland: Italien  
Region: Emilia-Romagna  
Ort des Gutes: Reggio Emilia



### Auszeichnungen

Meiningers Sommelier: 87 Punkte  
Meiningers Sommelier: Top 10

---

### Weingut / Erzeuger

1938 begann die Geschichte der Cantina Puianello in der italienischen Region Reggio Emilia. Fünf Winzer gründeten das Weingut mit dem Ziel, die besten Weinberge der Welt zu kultivieren. Heute sind fast 400 Mitglieder an diesem ehrgeizigen Projekt beteiligt. Auf einer Fläche von 436 Hektar werden unter Einhaltung strengster Qualitätsstandards nur rund 3.000 Flaschen pro Hektar produziert. Das Portfolio der Cantina Puianello zeichnet sich durch eine Vielzahl von Weinen aus, die alle auf höchstem Niveau produziert werden. Besonders hervorzuheben sind der trocken ausgebaut Lambrusco Grasparossa aus der Subregion Grasparossa und der Lambrusco Primabolla aus der Subregion Reggiano. Beide Weine leben ihre Typizität aus, die sich aus den geringen Erträgen ergibt. Sie strahlen Freude, Lebendigkeit und Harmonie aus.

Der Lambrusco Grasparossa, ein eleganter Vertreter des Lambrusco, besticht durch seine Ausgewogenheit und Komplexität. Der Lambrusco Primabolla hingegen verkörpert eine verspielte, restsüße Variante, die für ihre Frische und Lebendigkeit geschätzt wird.

Die Weinberge der Cantina Puianello profitieren von einem privilegierten Mikroklima. Sie sind vor der Feuchtigkeit und den häufigen Nebeln der emilianischen Ebene geschützt und bieten eine gute Temperaturspanne. Die Reben, die überwiegend in Spalierziehung angebaut werden, gedeihen auf kalkhaltigen und meist lehmigen Böden.

### Beschreibung

Farbe: tiefes Rubinrot  
Rebsorte: Lambrusco  
Charakteristik: feine Perlage, saftig-süße Fruchtaromen von frischen roten Beeren, etwas Marzipan, animierende Restsüße  
Ausbau:  
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

---

## Analyse

Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Alkoholgehalt:	8,5 % vol.
Restzucker:	48 g/l
Gesamtsäure:	7 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

Aperitif, Vorspeisen wie "Antipasti Misti" oder "Tapas", Nudelgerichte mit Tomatensoßen, zarte Gerichte von Schwein und Rind (gekochtes Fleisch, Pfannengerichte, Fleisch in hellen Soßen), Hartkäse

Stand: 30.05.2026 05:04 Uhr