Lambrusco Grasparossa DOC



Erzeuger:	Cantina Puianello
Art. Nr.:	170.135
Herkunftsland:	Italien
Region:	Emilia-Romagna
Ort des Gutes:	Reggio Emilia

Auszeichnungen

Jancis Robinson: 16 Punkte

Versand: 16 Punkte

Wine Enthusiast: 84 Punkte

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 ausgebaute 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 Spaliererziehung angebaut werden, gedeihen auf kalkhaltigen und meist lehmigen Böden.

Beschreibung

Farbe:	mitteles purpurrot
Rebsorte:	Lambrusco
Charakteristik:	feine, glitzernde Perlage mit jugendlich frischen Aromen von herber Heidelbeere, Sauerkirsche sowie feine erdige Noten, elegant und erfrischend trocken, tonische Tannine
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Alkoholgehalt:	11 % vol.
Restzucker:	8 g/l
Gesamtsäure:	6 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: 02.11.2026 07:24 Uhr