Cinque Campi

Fuorleggero, Rosato Frizzante, Emilia Lambrusco IGT

, 750 ml

Italy,

9951100014

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Südtiroler Wurstspezialitäten mit Schüttelbrot

(Fleisch)

Risotto mit Waldpilzen und Pecorino

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto)

Feldsalat mit Himbeeressig-Dressing, eingelegten Beeren und gehackter Walnuss

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Marian Henß on 09.08.2023

Farbe:

Dunkles Erdbeerrot, mit dunklen Zügen und leicht braunen Reflexen, intensives Mousseux zu Anfang

Nase:

Die Nase wirkt auffällig unfruchtig und lebt viel mehr von Würze. Nur leicht lassen sich Süßkirsche, Erdbeere sowie etwas Heidelbeere und Brombeere erkennen. Er zeigt Nuancen von Fenchel- und Koriandersaat, etwas weißer Pfeffer und Liebstöckl. Wacholder und Kardamom steuern reichlich Würze bei. Auch auf der kräutrigen Seite nimmt er nun deutlich Fahrt auf und offenbart Majoran, Salbei sowie Thymian. Grüne Walnüsse und Pistazie kommen treten nur zurückhaltend in Erscheinung.

Gaumen:

Das Wort „leggero“ lebt er förmlich. Leichtfüßig tänzelt er über den Gaumen entlang. Die Frucht bleibt schlank und dezent, kommt aber deutlich stärker zur Geltung. Die Würze aus balsamischen und etherischen Elementen ist enorm ansprechend. Das Mousseux verleiht ihm etwas Schmelz und balanciert ihn aus. Das Spiel aus Mundgefühl und packender Säurestruktur weiß zu überzeugen. Enorm auffällig ist seine Aromatik von gerösteten Hasel- und Walnüssen, die den Nachhall deutlich prägt.