



Cinque Campi

Terbianc, Bianco Frizzante, Emilia Trebbiano IGT



2023, 750 ml



Italien, Emilia-Romagna



Perlwein



9951100023



Trebbiano

Alkoholgehalt:

12,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Blätterteiggebäck mit Käse

Muschelkonserven en Escabeche

Charcuterie

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 14.01.2026

Der Trebianc ist ein Frizzante aus Trebbiano Modenese von biologisch bewirtschafteten Reben auf tonig-silizischen Böden. Da für die Bezeichnung Lambrusco der Wein mindestens roséfarben sein muss, ist dieser Weiße lediglich eine IGT. Die Erträge liegen bei zwei bis drei Kilogramm pro Rebstock, für das Genre geradezu homöopathisch gering. Nach fünftägiger Maischestandzeit vergärt der Wein spontan in offenen Behältern, reift anschließend sechs Monate im Edelstahltank und refermentiert mit natürlichen Hefen in der Flasche. Unfiltriert und nur mit minimalem Schwefeleinsatz (unter 10 mg/l) gefüllt entsteht ein kraftvoller, strukturierter Frizzante mit klarer Herkunft. Die Produktion ist auf 1.777 Flaschen und 98 Magnums limitiert.

Farbe:

Kraftvolles Gelb mit leicht orangem Reflex, seidenmatter Trübung und feiner Perlage.

Nase:

Reichhaltig und großzügig wirkt der 2023 Terbianc Bianco Frizzante von Cinque Campi in der Nase: Aprikosennektar, Orangenblüten und etwas Pfirsich-Maracuja-Joghurt skizzieren die Nase, die von prononcierten Kräuternoten umrahmt wird: heller Tabak, Salbei und Grapefruitzesten bilden das markante Rückgrat, die Blütennoten geben ihm sein filigranes Spiel im Obertonbereich. Angenehm herber, natürlicher Typ.

Mund:

Knalltrocken im Antrunk übernehmen direkt die herben Aspekte: heller Tabak, Hopfen und Zitrusöle machen den aromatischen Auftakt mit Mut zum Bitterstoff. Dabei rollt er absolut mundwässernd über den Gaumen und entpackt sein breites aromatisches Spektrum: Die initial herben Noten werden unterfüttert von Pink Grapefruits, Bitterorangen sowie den Schalen von gelben Äpfeln. Der rasante Trinkfluss wird befeuert vom feingliedrigen Mousseux, der animierende Gerbstoff bildet die gustatorischen Leitplanken. Das Proseminar zum Aperitivo!