Cinque Campi

CinqueCampi, Rosso Frizzante, Emilia Lambrusco IGT

2023, 750 ml

Italien, Emilia-Romagna

Perlwein

9951100020

Lambrusco, Malbo Gentile, Marzemino

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Pizza mit Fenchelsalami und Fior di Latte

Lammracks vom Grill mit Röstkartoffeln und Minze-Sauce

Linsencurry mit Rosine, Feigen und Süßkartoffel

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 03.02.2025

Farbe:

Dunkles, dichtes Purpur mit schnell aufschäumendem Mousseux. In der Schaumkrone zeigt er uns auch blaue Farbeinschlüsse bei leichter Trübung.

Nase:

Die Nase startet zunächst wild, mediterrane und maskulin. Etwas „Brett“ lässt sich nicht verleugnen. Dies zeigt sich in Form von warmem Leder, Sattel und Pferdeschweiß. Pyrazine sorgen für grüne, herbe Konterpunkte. Lakritze, Pfeffer, Wacholder und Rosmarin bedienen sich dann einer Vielzahl balsamischer und etherischer Würzmittel. Abrieb von Zimtstange steht hier im Hintergrund, aber nicht minder wichtig für die Balance ein. Petersilie, Eukalyptus, Salbei sowie Oregano setzen ihm einen frischen Kräuterkranz auf. Die Frucht zeigt sich dahinter satt mit Cassis, roter Johannisbeere, Brombeere und Maulbeere. Nussige Akzente bringt er durch geröstete Haselnüsse ein. In Summe weist der Rosso Frizzante sehr viele mediterrane Kernmerkmale auf.

Gaumen:

Dies beweist er auch am Gaumen deutlich. Bei verhaltenem Mousseux und einer verhaltenen Perlage drängt er sich nicht in den Vordergrund. Dennoch belebt das ungemein. Seien Frucht zeigt sich auch hier eher dicht, aber schlank. Er wirkt eher seidig und kühl statt füllig und dicht. Also vermeintlich konträr zur Farbe. Frische und Trinkfluss zeichnen ihn aus. Die Kohlensäure bringt sich immer wieder mit ein und arbeitet „gegen“ die Frucht. Seine Würze, seine balsamischen und etherischen Elemente wirken dafür auf angenehme Weise deutlich intensiver. Es geht dabei um das pure Trinkvergnügen mit Anspruch.