

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



„Lampo“ Prosecco DOC Treviso brut

Region: Venetien
Erzeuger: Borgoluce
Alkoholgehalt: 11,5 % vol.
Rebsorte: Glera
Bestell-Nr.: IVE050300

Auf sanften Hügeln zwischen Susegana und Collalto in der Provinz Treviso wachsen die Glera-Trauben in 200-300 Metern Höhe für den „Lampo“. Bei Borgoluce wird reinsortig nur diese traditionelle Rebsorte der Region verwendet, die bis 2009 weitestgehend unter dem Namen Prosecco bekannt war. Vor dem sanften Pressen werden die Glera-Trauben entrappt. Das Entfernen der Stiele ist für Mastermind Lodovico Giustiniani, einem Agrarwissenschaftler, der in die adlige italienische-österreichische Collalto-Familie eingeheiratet hat, eine Frage der Philosophie: „Ich möchte die Prosecco-typische klare, präzise, frische Primärfrucht von hellem Obst, gelben und grünen Äpfeln, die Düfte von Wildblumen, Akazien und Kräutern!“ Das gelingt wunderbar bei diesem spritzigen Spaßmacher! Hell- bis strohgelb strömt der Lampo ins Glas. Lebhaft, feine Bläschen moussieren. In der Nase riecht das herrlich frisch und – ja, jung. Eine elegante Frucht aus gelben Äpfeln und Pfirsichen bahnt sich den Weg in die Nase. Riechen wir ganz tief hinein, ist da die Andeutung eines floralen Untertons: Gräser, leicht angetrocknete Blumen. Auf jeden Fall verlockend für den ersten Schluck! Wunderbar weich ausgewogen verteilt sich mundfüllend die Perlage. Am Gaumen schmeckt der Lampo genauso elegant, wie das Bouquet es verheißt. Die reifen Apfel- und Pfirsichfrüchte sind klar und auf den Punkt definiert: nicht überbordend, sondern präzise und harmonisch. An der Zungenspitze bleibt ein Moment Akazienhonig haften. Mit mundwässernder Saftigkeit und Zitrus-Frische löst dieser Eindruck im Akkord mit der Perlage große Trinkfreude aus. Diese unterstützen auch die ca. zwölf Gramm Restzucker, die keineswegs süß erscheinen, sondern einfach süffig lecker abrunden. In der aktuellen VINUM von Harald Scholl empfohlen als Editors Choice und ‚Perle unter den Perlenden‘: „Ein unaufgeregter und jugendlicher Wein, der zu jeder Party passt.“

