

# WEIN -Tipp



*R. Blumenthaler*

## *Lambrusco, der Verachtete*

Sein Image ist fatal! Es gibt kaum einen Wein, dessen Name den „Weinkenner“ mehr zum Naserümpfen herausfordert. Lambrusco wird manchmal auch als alkoholische Brause bezeichnet.

Wer aber jemals einen qualitativ sauber gemachten Lambrusco getrunken hat, wird erstaunt sein, wie gut er bei einem lauen Grillabend passt – leicht gekühlt - oder zu der Küche der Emilia Romagna, die das Üppige liebt. Trotzdem, der auf „Normaloweine“ geeichte Weinfreund tut sich auch mit den halbtrockenen bis trockenen Lambruscoweinen schwer. Er ist perlend, aber das waren früher fast alle Weine Norditaliens, denn in den kalten Wintertagen stoppte die Gärung und erst im Frühjahr gäerte es weiter.

Deswegen auch die Restsüsse. Diese passt aber gut zu dem manchmal recht knackigen Traubentannin des kräftigen und brombeerfruchtigen **Lambrusco Grasparossa**.

Der **Lambrusco di Sorbara**, eine andere Sorte der Lambruscotraube, ist dagegen hellrot, himbeerfruchtig und sehr säurereich. Eine Herausforderung für den ungewohnten Gaumen.

Merlot gibt es überall. Aber der Lambrusco ist eines der Originale in unserer gleichförmiger werdenden Weinwelt.

Er lohnt es, ihn zu entdecken.