

PRODUZENTEN

Die Renaissance des Lambrusco



In der Emilia-Romagna kennt man ihn einfach nur als „Lambrusco“. Doch was in vielen Köpfen noch als süßer, perlender Alltagswein verankert ist, hat in den Händen eines Familienunternehmens ein neues Leben begonnen: Medici Ermete hat den Lambrusco aus der Masse geholt – und ihn in ein Glas voller Charakter, Eleganz und Herkunft verwandelt. Was heute weltweit als moderner Klassiker gilt, beginnt mit einer Familie und ihrem respektvollen Blick zurück – und einem klaren Schritt nach vorn.

FÜNF GENERATIONEN. EIN ZIEL: QUALITÄT ÜBER ALLES.

Seit über 130 Jahren baut die Familie Medici Wein im Herzen der Emilia an. Doch es war die Entscheidung, **nur aus den besten eigenen Weinbergen** zu keltern – und auf Masse zu verzichten –, die Medici Ermete auf eine neue Ebene führte. Heute führt **Alberto Medici** das Haus in fünfter Generation – mit dem klaren Bekenntnis zu biodynamischer Landwirtschaft, geringen Erträgen und kompromissloser Handarbeit im Keller.

Was bleibt? **Ein tiefer Respekt für die Rebsorte Lambrusco – und der Wille, sie neu zu denken.**

LAMBRUSCO – ABER RICHTIG

Wer einmal einen **Concerto Lambrusco Reggiano DOC** im Glas hatte, versteht: Das hier ist **kein Supermarkt-Lambrusco**. Das ist tiefrot, feinperlend, duftend nach Brombeeren und Veilchen – trocken, saftig, seidig. Ein Wein, der sich nicht versteckt, aber auch **nicht schreien muss**.

Die wichtigsten Rebsorten:

Lambrusco Salamino – saftig, beerig, frisch

Lambrusco Sorbara – feiner, eleganter, fast roséfarben

Lambrusco Grasparossa – dunkel, würzig, mit Grip

Alle Medici-Lambruschi sind **trocken oder halbtrocken**, mit natürlicher Kohlensäure und moderatem Alkohol – ideal für die moderne, leichte Küche.

DIE IKONEN AUS DER EMILIA

Concerto Reggiano DOC

Weltweit ausgezeichnet – trocken, duftig, charaktervoll. Der Lambrusco für Feinschmecker.

Phermento Sorbara DOC

Auf der Flasche vergoren („sur lie“), leicht trüb, puristisch. Der Naturwein unter den Lambruschi.

Quercioli DOC Grasparossa

Würzig, fruchtbetont, vielseitig – perfekt zu Salumi und Pasta al ragù.

Medici Ermete arbeitet seit Jahren nach ökologischen Prinzipien. Die Trauben stammen ausschließlich aus eigenen Lagen oder langjährigen Partnern, viele davon **bio-zertifiziert**.

Im Keller wird auf **niedrige Intervention**, moderne Gärführung und **minimale Filtration** gesetzt – damit **Frucht, Frische und Typizität** im Vordergrund stehen.

Was früher einfach war, ist heute anspruchsvoll: **Lambrusco, wie ihn Medici Ermete macht, ist ein Stück italienischer Wiederentdeckung.**

Ein Wein, der Spaß macht – aber Haltung hat. Ein Klassiker, neu gelesen.

Jetzt entdecken: Medici Ermete – Concerto, Phermento & Co. im Feinkostsortiment oder Online.

Erhältlich in unserem Feinkost-Onlineshop oder direkt in unseren Märkten für anspruchsvolle Genießer.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

