

# BUNTE



menschen +  
**genuß**



WOLFGANG RITTER,  
BUNTE-Gourmet und  
Weinkenner, schreibt  
jede Woche über  
Essen und Trinken

# Das große Anstoßen



Champagner, Sekt, Spumante, Prosecco.  
Alle machen lustig, aber nicht alle mit schweren Kopf

## CHAMPAGNER, DAS ETWAS TEUERER

Die Besten (alphab. Reihenfolge)	Billecart Salmon	Krug	Laurent Perrier	Moët & Chandon
Wie sie schmecken	Leicht, blumig, exotisch, perlt besonders sanft	Intensiv-fruchtig. Elegant, langer Abgang. Nur für ganz große Momente	Füllig, frisch, nachhaltig. Belebend für den Morgen danach	Ausgewogen.
Was sie kosten Standard	35-40 Mark	110-140 Mark	35-40 Mark	
Prestige-Cuvée	Grande Cuvée, Jahrg., 70-100 Mark	Clos du Mesnil, 1985, 195-240 Mark	Grand Siécle, 90 bis 120 Mark	

Fotos: J.-L. Debionne (7), Ullrich/Skoruppa



## ITAL. SPUMANTE

Die Besten	Bella-vista, Erbusco	Ca' del Bosco, Erbusco	Ferrari, Trento
------------	----------------------	------------------------	-----------------



**Ca' del Bosco, Erbusco**

Komplex im Duft, weich am Gaumen. Ital. Edelprickel für Insider

58-62 Mark

Franciacorta Brut Vintage 65 Mark

## PROSECCI

Die Besten	Carmina	Casa Gancia	DEA, Col Vettoraz
Wie sie schmecken	Spritzig-fruchtig, leicht. Der Italiener mit dem Tutti-Frutti-Charme	Elegant-fruchtig, traubig-intensiv. Der Aperro für Frühstarter	Fruchtiger Frizzante, klarer Duft, mild. Cooler Heard-breaker
Was sie kosten	12,50 Mark	15,50 Mark	13 Mark
Wo sie zu kaufen	Weinland Ariane Abayan, Barsbüttel	Sigrid Brantl, München	DEA, Vini, Stuart Stadler, München

