



SAVOIR

Y 87009 E hfl 12,00 Lit 13 200 sFr 10,00 öS 75 DM 10,00 März

3/1996

VIVRE

JOURNAL FÜR GENIESSER



Rund um die Olive

Ol der Götter

Fünf Sterne plus-Kreuzfahrt

Luxus auf hoher See

Restaurants

Austrias Topliste

Vinitaly 1996

Verona

Weinmesse, Festspiele, Tafelfreuden

Test-Report:
 Die besten Hotels
 und Restaurants

Wiesbaden und der Musical-Hit



Mein Wein des Monats

Ca'del Bosco Chardonnay 1993

Rebsorte:

Chardonnay
100 %

Geographische

Lage der Anpflanzungen: In acht Gemeinden des Franciacorta-Gebiets. Verwendet wird ausnahmslos eigenes Traubengut.

Anbaufläche: 34,1425 ha. Kalkhaltige Böden. Für den Chardonnay in Puzzezza werden die besten Trauben der besten Lagen verwendet.
Erziehungssystem: Guyot.**Rebstöcke per Hektar:** 9000.**Alter der Rebstöcke:** Durchschnittlich 15 Jahre.**Ernte:** Vom 30. August bis 14. September 1993. Geerntet wird von Hand.**Traubenertrag per Hektar:** 66 Doppelzentner.**Analysewerte der Trauben:** Zucker 22,10 %. Gesamtsäure: 8,40 %. pH-Wert: 3,30.
Vinifikation: Sehr sanfte Pressung, 24 Stunden Hautkontakt bei sorgfältig kontrollierter niedriger Temperatur. Vergärung in neuen Barriques, in denen auch – lediglich bei einer Teilmenge – die Milchsäuregärung stattfindet. Anschließend 6 Monate Reifung in den Barriques.

Abfüllung: April 1994. Anschließend 17 Monate Flaschenlagerung beim Produzenten. Erst danach gelangt der Wein in den Verkauf. Abgefüllt wurden 19 650 Flaschen (0,75 Liter), 240 Magnum.

Analyse-Daten bei der Abfüllung: Alkohol 13 % vol. Gesamtsäure: 6,00 %. Flüchtige Säure 0,45 %. pH-Wert: 3,24. Trockenextrakt: 22 g/Liter. Restzucker: 1,15 g/Liter.
Weinertrag per Hektar: 43 Hektoliter.**Farbe:** Klares Strohgelb, funkelnd.**Duft:** Intensiv, komplexe Anklänge an Früchte, feiner Vanilleton im Hintergrund.
Im Mund: Frisch, mit großer Struktur, feine Säure, ausgeprägte Frucht. Sehr guter Körper. Guter Abgang mit langem Nachklang.

Trockener Weißwein von großem Format. Ausgezeichnet als Begleiter zu Fisch und Schalentieren wie auch zu hellem Fleisch und auch zu feinen Zubereitungen von rotem Fleisch und Wild.

Produzent Maurizio Zanella trinkt ihn besonders gern zu Tagliolini al pesce di lago (schmale hausgemachte Nudeln mit Fisch aus dem Iseosee), wie er sie sich häufig in der Osteria Il Volto in Iseo (Brescia) von Vittorio Fusari servieren läßt.

Trinktemperatur: 13–14 Grad Celsius, 15 Minuten vor dem Genuß entkorken.

Produzent: Azienda Agricola Ca'del Bosco, 25030 Erbusco (Brescia), Via Case Sparse 20, Telefon (0 30) 7 76 06 00, Telefax (0 30) 7 26 84 25.
Önologe: Stefano Capelli. □