



SAVOIR

VIVRE

B 87009 E

hfl 12,00

Lir 13 200

sFr 10,00

oS 75

DM 10,00

SAVOIR-VIVRE

JOURNAL FÜR GENIESSER

MÄRZ 3/97

RESTAURANT-REPORT

RHEINGA

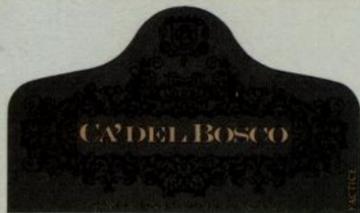
FASZINATION SYLT IM WINTER



BLANC DE BL & ROSÉS CHAMPAG IM TES

Mein Wein des Monats

Ca'del Bosco



Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1989

Rebsorten: Chardonnay 35 %, Pinot Bianco 35 %, Pinot Nero 30 %

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

Anbaufläche: Verschiedene Weinberge des Guts, insgesamt ca. 2 Hektar. Kalkhaltiger Boden.

Erziehungssystem: Guyot.

Rebstöcke per Hektar: Ca. 9000.

Alter der Rebstöcke: Durchschnittlich 16 Jahre.

Ernte: 5.-8. September 1989. Sehr sorgfältige manuelle Auslese der Beeren vor der Pressung.

Traubenertrag per Hektar: 54 Doppelzentner.

Analysewerte der Trauben:

Zucker: Chardonnay 19,14 % - Pinot Bianco 18,41 % - Pinot Nero 19,52 %.

Gesamtsäure: Chardonnay 9,55 ‰ - Pinot Bianco 9,70 ‰ - Pinot Nero 9,20 ‰.

pH-Wert: Chardonnay 3,10 - Pinot Bianco 3,06 - Pinot Nero 3,14.

Vinifikation: So bald die alkoholische Gärung des Mostes in sorgfältig temperatur-kontrollierten Edelstahltanks einsetzt, wird er in kleine Eichenfässer umgezogen. In diesen Barriques wird die alkoholische Gärung beendet und von der Milchsäuregärung gefolgt. Danach 5 Monate Reifung in den Barriques. Diese ungewöhnliche Verfahrensweise verleiht dem Produkt eine ausgeprägte Persönlichkeit, die durch die abschließende unterirdische Flaschenlagerung bei einer konstanten Temperatur von 12 °C noch verstärkt und verfeinert wird.

Abfüllung: 19. Februar 1990.

Zeit auf der Hefe: 67 Monate.

Degorgierung (Enthefung): 3000 Flaschen am 23. und 24. 11. 1995. 4046 Flaschen am 3. und 4. 4. 1996.

Dosage: 7,5 ml per Flasche, bestehend aus in Barrique ausgebautem Weißwein mit minimalem Zusatz von Zucker.

Analysedaten zur Zeit des Degorgierens: Alkohol: 13 % vol., Gesamtsäure: 8,6 ‰, Flüchtige Säuren: 0,40 ‰, pH-Wert: 2,98.

Weinertrag per Hektar: 27 Hektoliter.

Farbe: Helles Strohgelb, klar und funkelnd, kräftiger und dauerhafter Schaum, feine und lebhaft Perlage.

Duft: Komplex mit Anlängen an Frühlingsblumen und Äpfel, zarte Röstaromen.

Im Mund: Gute Struktur und zugleich samtig. Viel Finesse. Lang im Abgang.

Großer Jahrgangs-Franciacorta, genauer gesagt: großer Jahrgangs-Schaumwein aus dem Franciacorta-Gebiet, der es mit Spitzen-Jahrgangs-Schaumweinen aus der Champagne aufnehmen kann. Bei einem Jahrgangs-Schaumwein müssen die Grundweine alle vom gleichen Jahrgang sein. Dadurch entfällt die Möglichkeit einen Ausgleich zwischen starken und schwächeren Jahrgängen, die bei Schaumweinen ohne Jahrgangsangabe besteht. Das ist eine der Gründe, warum Maurizio Zanella seine Jahrgangs-Franciacorta nur in sehr guten Jahrgängen produziert. Die Cuvée 1989 trägt erstmals den Namen seiner Mutter, Annamaria Clementi, der Gründerin der Azienda. Ihr widmet er die Cuvée als Zeichen der Hochachtung und Dankbarkeit. Zugleich wurde der Cuvée eine besondere Aufmachung gegeben. Die Cuvée ist ein idealer Begleiter zu Kaviar, aber auch zu deftigen Gerichten. Sie eignet sich hervorragend als Wein für die ganze Mahlzeit.

Produzent: Azienda Agricola Ca'del Bosco, 25030 Erbusco (Brescia), Via Case Sparse 20, Tel. (0 30) 7 76 06 00, Fax (0 30) 7 26 84 25.