

ALLES CHAMPAGNER- ODER WAS?

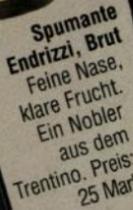
PROSECCO & SPUMANTE



Prosecco Julia, Veneto
Aromatisch, frisch, leicht. Der Einsteiger-Prickel, nur 10% Alkohol. Preis: 10 Mark



Spumante Bruno Giacosa
Großer Name aus dem Piemont. Kernig, trocken. Preis: 40 Mark



Spumante Endrizzi, Brut
Feine Nase, klare Frucht. Ein Nobler aus dem Trentino. Preis: 25 Mark



Prosecco Adami, Brut
Ein trockener Prosecco für Fortgeschrittene. Preis: 16 Mark



Lugana Brut, Visconti
Frischer Spumante vom südl. Gardasee. Preis: 25 Mark



Ca' del Bosco
Bester Prickel-Italiener, Champagner-Konkurrenz. Preis: 45 Mark

Anrufen - und Champagner kommt ins Haus

Feinkost-Käfer, Tel. 089/4 16 80, Hans Oberhuber, 089/7 25 87 06, Sigrid Brantl, 089/22 38 79, Hertie am Bahnhof, 0 89/5 51 20, alle München: Wein Wolf Import, Bonn, 0228/4 49 62 30; Champa Vins Français, Stollberg, 0 24 02/9 59 90; KaDeWe, Berlin, 030/2 12 10; Reidemeister & Ulrich, Bremen, 04 21/3 99 40; Hawesko, Hamburg, 0 41 22/50 44 33; Piero Massi, Köln, 0221/9 34 76 30; Alpina, Buchloe, 0 82 41/5 00 50

Noir, Pinot Meunier und der weißen Chardonnay-Traube. (ein Champagner ausschließlich aus Chardonnay-Trauben heißt Blanc de blancs.) Die Trauben werden gepreßt, erst im Tank und dann in der Flasche vergoren. Der Champagner kommt nach einigen Jahren Lagerung in den Handel.

Deutscher Sekt (Henkell-Söhnlein, Rotkäppchen, Schloß Munzingen, Kupferberg, Kessler, Rüttgers, Faber) wird meist in großen Stahltanks hergestellt. Die Grundweine müssen ausschließlich aus Deutschland stammen (in Österreich ähnlich).

Furore machen seit einigen Jahren deutsche **Winzersekte** aus Riesling, Weiß- und Spätburgunder, nach dem Champagner-Verfahren hergestellt. Sehr gut: **Robert Bauer**, Heilbronn-Flein; **Menger-Krug**, Deidesheim; **Georg Breuer**, Rüdesheim; **Wilhelmshof**, Siebeldingen; **Bernhard Huber**, Malterdingen; **Bamberger**, Meddersheim.

Was haben die Italiener und Spanier zu bieten?

Im Trend liegt **Spumante** (ital. Bezeichnung für Schaumwein). Rassig, elegant, fruchtig, kann locker mit Champagner mithalten. Die besten kommen aus der **Franclacorta-Region** in der Lom...

Sehr gut: Ca' del Bosco,

Spezialität: der sehr süße **Asti Spumante** aus dem Piemont.

Prosecco wird aus der Prosecco-Traube gemacht. Sie wächst im **Veneto**. Schmeckt fruchtig-leicht, begeistert mit italienischem Tuttifrutti-Charme. Gut: **Casa Gancia, DEA, Col Vettoraz**.

Spanischer Sekt wird als **Cava** bezeichnet und in der Region Penedes, südwestlich von Barcelona, produziert. Sehr gut: **Freixenet, Codorniu, Raimat, Segura Viudas, Vallformosa**.

Nicht zu vergessen: die muntermachenden **Sekte** aus **Österreich**. Sehr gut: **Bründlmayer, Schlumberger**.

Wolfgang Ritter