

Licht im „Haus des Waldes“

Das italienische Weingut „Cá del Bosco“ von Maurizio Zanella stellt sich vor

Mit Maurizio Zanella vom Weingut „Cá del Bosco“ („Haus des Waldes“) hat der Weinimporteur Del Fabro, einer der bekanntesten Winzer Italiens, zu einer Verkostung ins Restaurant „Novelli“ in Wien geladen. Mittlerweile besitzt das seit 1968 zwischen Como- und Gardasee im Gebiet von Fraciacorta gelegene

„Haus des Waldes“ über 96 Hektar eigene Weinberge.

Fraciacorta ist nicht nur die Bezeichnung für das Anbauggebiet, sondern auch für das Produktionsverfahren des Schaumweines. Der Fraciacorta brut (O. J.) ist eine Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder und Spätburgunder, die sowohl im Stahltank als auch in

Eichenholzfässern lagerten. Für mindestens 21 Monate bleibt der Sekt auf der Hefe liegen. Das Ergebnis ist ein frischer, duftiger und grüne Apfelnoten aufweisender Sekt, der durch Reinheit, Struktur und Länge besticht. Alkohol: 12,5%, Säure 6,8 und Listenpreis 225 Schilling.

Von den Weißweinen ist besonders der „Elfo 7“, Jahrgang 1997, eine Cuvée aus Sauvignon Blanc und zwei autochtonen Rebsorten, zu empfehlen. Der Wein hat eine schöne, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Der saftige, grüne Pflanzenduft erinnert an Holunder- und Tomatenblätter. Im Geschmack zeigt er eine gute Struktur, viel fruchtige Fülle und einen langen Abgang. Die Werte: 12,5 Prozent Alkohol, 6,69 Säure, del-Fabro-Listenpreis: 218 Schilling. Dieser Wein eignet sich hervorragend zu Fisch und allen Meeresfrüchten und Krustentieren.

Rot und Weiß zugleich. Interessant ist es, sich anschließend einen



Wein vorzustellen, der Feinheit und Aromareichtum eines Weißweins mit der Struktur eines Rotweins vereinigt. Das ist der „Chardonnay barrique '96“ von „Cá del Bosco“, ein Wein mit Nuancen von reifen Früchten, Vanille und Röstaromen. Am Gaumen ist er von reicher Struktur, Feinheit und großer Weichheit.

Winzerstar Maurizio Zanella präsentierte seine Weine höchstpersönlich in Österreich.

Alkohol 12,5 Prozent, 6,7 Säure, Listenpreis 461 Schilling.

Der ganze Rotwein-Stolz des Hauses Zanella ist die Cuvée rosso „Maurizio Zanella“ aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Ein wuchtiger Rotwein, dessen Frucht derzeit noch von den starken Tanninen überlagert wurde. Doch bereits jetzt läßt sich die große Zukunft erahnen, die dieser Wein vor sich hat. Alkohol 13 Prozent, Säure 5,80, Listenpreis 559 Schilling.

Weitere Auskünfte und Bestellungen: Franz-Josef Gansberger von Del Fabro unter Telefon 544 21 53.

Michael Strausz

[Wein aus erster Hand, Käse aus dem Vorarlberger Land]

VINOBILE MONTFORT

Fachbesucher: Do. 14 - 19 Uhr
Publikum: Fr. 15 - 21 Uhr, Sa. 14 - 18 Uhr

29.4. - 1.5. 1999
Feldkirch, Montforthaus

Nähere Information:
Organisationsbüro Tourismus Praxis, Tel. +43 2734 4554

SCHOTT ZWIESEL **Ölz** KäseStrasse Bregenzerwald