

Ausflug Franciacorta

Spumante und andere Kostbarkeiten

Die Zeiten der Schaumwein-Monokultur sind in der lombardischen Region vorbei



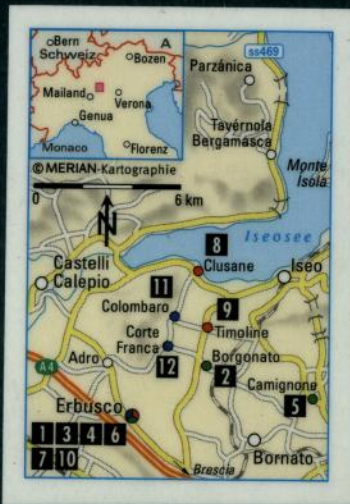
Lange, sanft gewellte Hügelketten prägen die Weinbauregion Franciacorta südlich des Lago d'Iseo. Rund um die Dörfer Borgonato, Colombaro, Nigoline und Timoline machen Burgen, Klöster wie das an Kunstschätzen reiche San Pietro in Lamosa sowie die Kirchen San Nicolò in Rodegno Saiano und San Giorgio in Cellatica den Charme dieser alten lombardischen Landschaft aus. Und der leichte, durchlässige Moränen-Boden und das milde Mikroklima schaffen ideale Bedingungen für den Weinbau.

Seit einigen Jahren haben die Weine der Franciacorta Hoch-

Rund 80 Winzer teilen sich die 2000 Hektar Weinberge – für weitere Rebflächen ist kein Platz mehr.

Auch kulinarisch ist die Region eine Reise wert: Unbedingt probieren sollte man Gerichte wie Rindfleisch in Olivenöl, Wildtauben und T-Bone-Steaks vom Holzkohlefeuer, heimische Teigwaren wie *casonsei* und *gnocchetti* oder fangfrische Fische aus dem Lago d'Iseo.

Annette König



Special auf 20 Seiten:

Pfalz

Spitzenwinzer,
Newcomer,
100 Top-Weine

WEINGÜTER

Ca' del Bosco

Region ist der Spumante Franciacorta DOCG – vor allem aus Chardonnay, aber auch mit Anteilen von Pinot bianco und Pinot nero, traditionell in der Flasche vergoren und 18 bis 36 Monate gereift.

Auch der stille Weißwein Terre di Franciacorta Bianco mit strohgelber Farbe und komplexen, blumigen Aromen und der herb-fruchtige rote Terre di Franciacorta Rosso aus Cabernet franc und Cabernet Sauvignon – manchmal kombiniert mit Barbera, Nebbiolo und Merlot – begeistern die Weinfreunde.

2 Ca' del Bosco

Via Case Sparse, 20, I-25030 Erbusco (BS), Tel. 0039-030-776 61 11

Fax 726 84 25, cadelbosco@cadelbosco.com, Besuch: n. V.



Renommier-Gut mit dem Spumante „Annamaria Clementi“, rotem „Maurizio Zanella“ und weißem „Elfo“ als Spitzen.