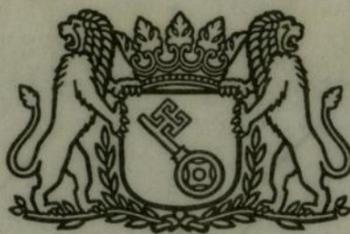




DIE ZEIT



dkr 32,00 · FIN 5,00 € · E 4,00 € · F 3,80 € · NL 3,35 € · A 3,20 €

sfr 5,50 · 1,380 € · GR 4,50 € · B 3,35 € · P 4,00 € · L 3,35 €



1. Platz, 121 Punkte: 1997 Ca' del Bosco Dosage



Zero. Der beste Spumante; Franciacorta, Italien. Trocken, kraftvoll und doch elegant. Lange nachklingend. Makelloser Wein, wie ein perfekt sitzender Maßanzug von Brioni. Ca. 28,- €. Zu beziehen über: A. Segnitz, Bremen, Tel. 04203/813 00

ZEIT-Liste der besten Schäummer

Vive la Champagne: Das Mutterland der Schaumweine stellt acht der besten zwölf Testkandidaten

1. Platz, 121 Punkte: 1997 Ca' del Bosco Dosage Zero. Der beste Spumante; Franciacorta, Italien. Trocken, kraftvoll und doch elegant. Lange nachklingend. Makelloser Wein, wie ein perfekt sitzender Maßanzug von Brioni. Ca. 28,- €. Zu beziehen über: A. Segnitz, Bremen, Tel. 04203/813 00



5. Platz, 117 Punkte: Champagne Taittinger Brut Réserve. Auch dies ein perfekter, frischer Aperitif, aber etwas stärker in der Säure und leicht pikanter als der zweitplatzierte Billecart-Salmon Réserve. Ca. 26,- €. Wein Wolf, Bonn, Tel. 0228/449 62 35/2



9. Platz, 113,5 Punkte: Champagne Pol Roger brut. Ein klassischer körperreicher Champagner mit einer dezenten Honignote und verschiedenen Röstaromen. Ca. 25,- €. Hawesko, Tornesch bei Hamburg, Tel. 04112/50 44 33



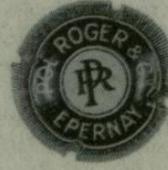
2. Platz, 120 Punkte: Champagne Billecart-Salmon Réserve brut. Finessenreicher Aperitif. Feines Bukett mit Duft von Haselnuss und Zitrusaromen. Auch am Gaumen zart mit einem Hauch Süße. Ca. 25,- €. Agence Billecart-Salmon, Eric Calzolari, München, Tel. 089/439 65 60



6. Platz, 115 Punkte: Champagne Louis Roederer brut. Ein absolut klassischer Champagner-Typus mit einer leicht nussigen Note in der Nase, weißer Pfirsichfrucht, saftig, elegant, animierend. Ca. 26,- €. Hawesko, Tornesch bei Hamburg, Tel. 04112/50 44 33



9. Platz, 113,5 Punkte: Champagne Philipponat Brut Royale Réserve. Feinperliger, klarer, geradliniger Aperitifchampagner mit dem Duft von weißen Blüten, deutlicher Säure, feiner Perlage. Ca. 22,- €. Hawesko, Tornesch bei Hamburg, Tel. 04112/50 44 33



3. Platz, 119,5 Punkte: Champagne Pommery Millésimé brut Grand Cru 1995. Sehr frisch und komplex. Leicht minzig, weiße Blüten, deutliche Hefenoten. Am Gaumen saftige Frucht, exotische Würze von Anis und Ingwer. Ca. 38,- €. Pommery, München, Tel. 089/51 55 61 75



7. Platz, 114,5 Punkte: Chandon brut Argentina. Der beste amerikanische Sparkling. Ein reicher, opulenter Wein mit viel Würze, einer kleinen Dominanz des Pinot Noir in der Nase. Kraftvoll, sehr langer Abgang. Ca. 12,- €. Moët & Chandon, München, Tel. 089/99 42 10



9. Platz, 113,5 Punkte: Champagne Duval Leroy 1er Cru brut. Eine äußerst frische, animierende Frucht, hoch elegant, aber auch mit einer prägnanten Säure. Ca. 24,- €. Duval Leroy Deutschland, Hamburg, Tel. 040/333 10 40



4. Platz, 117,5 Punkte: Champagne Veuve Clicquot brut. In allem harmonisch ausgewogen, mit langem Abgang. Neben den weißen Früchtearomen eine feine Würze, die an hellen Tabak erinnert. Ca. 24,- €. Veuve Clicquot GmbH, München, Tel. 089/51 50 30



8. Platz, 114 Punkte: 1998 Bellavista Gran Cuvée brut. Ein leichter, verspielter Wein aus der Lombardei. Der zweitbeste Italiener im Wettbewerb. Sehr fruchtbetont, zart-cremig mit sehr feiner Perlage. 27,43 €. Massi, Köln, Tel. 0221/934 76 30



9. Platz, 113,5 Punkte: 1997 Cuvée Instinct Saumur brut Bouvet-Ladubay. Bester Nichtchampagner aus Frankreich. Charakter dank Traubenduft und grünlicher Farbe. Nur in der Magnumflasche, ca. 40,- €. Kalmund-Juszyk, Düsseldorf, Tel. 0211/55 53 42

