

I Nr. 6/05 | Dezember | EUR 9,-/CHF 14,-

MERUM

Die Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien

Merum *Selezione*

Franciacorta: Reifeprüfung bestanden

Im Gegensatz zu den meisten italienischen Weinregionen ist die heutige Franciacorta kein traditionelles Anbaugebiet, sondern eine „Erfindung“ rühriger Unternehmer. Die Schaumwein-Appellation, in den 70er-Jahren aus dem Nichts aufgebaut von einigen weitsichtigen Köpfen um Maurizio Zanella, Vittorio Moretti und Giovanni Cavalleri, hat ihre Reifeprüfung bestanden. Die Franciacorta ist eines der wenigen Ursprungsgebiete Italiens, in denen praktisch nichts falsch gemacht wurde.

Cà del Bosco, Erbusco (BS)

1 500 000 Flaschen/196 Hektar
Tel. 030 7766111; Fax 030 7268425
cadelbosco@cadelbosco.com

Franciacorta DOCG Brut (goldenes Etikett) s. a.

36 500 Flaschen; L. 05017001; # Abfüllungen
Geschätzter EVP in D: EUR 48–60

Helles Goldgelb; Noten von Rauch, Butter, Sellerie und Hefe, nicht fein; Fülle, etwas breit, gemüsig, fehlt Feinheit. (50% Chardonnay, 20% Weißburgunder, 30% Pinot nero.)

Cà del Bosco, Erbusco (BS)

Franciacorta DOCG Cuvée Annamaria Clementi 1998

★★★★ JLF
Flaschen; L. 05192-04; # Abfüllungen
Geschätzter EVP in D: EUR 108–135

Goldgelb; intensive Nase, Noten von Butter, Honig, Trockenfrüchten, Brot, sehr tief und einladend; Frucht vom Ansatz weg, sehr fein, geschmeidig und komplett ausgewogen, sehr tief und lang auf Frucht. (60% Chardonnay, 20% Weißburgunder, 20% Pinot nero.)

Cà del Bosco, Erbusco (BS)

Franciacorta DOCG Brut 2001

450 000 Flaschen; L. 05231-04; # Abfüllungen
Geschätzter EVP in D: EUR 32,8–41

Reifendes, mittelhelles Gold; Birnen- und Hefenoten, Holz; kraftvoll, recht rund, dann Birnen- und Holzgeschmack und Süße, trocken. (80% Chardonnay, 10% Weißburgunder, 10% Pinot nero.)

Cà del Bosco, Erbusco (BS)

Franciacorta DOCG Dosage Zero 2001

36 000 Flaschen; L. 05234-01; # Abfüllungen
Geschätzter EVP in D: EUR 51–63,8

Goldgelb; einladende Nase, Noten von Hefe, feiner Reife, Birne, Holz, tief; im Gaumen Birnenaroma, frische Eiche, trocken, aber geschmacklich zu einseitig. (55% Chardonnay, 25% Weißburgunder, 20% Pinot nero.)

Ver D 2005

Verkostet und bewertet: Vermentino, Lagrein, Recioto, Blauburgunder, Franciacorta, Gewürztraminer...

Vermentino: Weißes Wunder aus Sardinien

Olivenöl: Kampf den Falschinformationen

