

MERUM

Die Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien

Morellino:

Sonne, Meer und Sangiovese

Merum Selezione mit Deguboxen: Morellino,

Metodo Classico, rote Sizilianer, Raboso

ProWein: Die Italiener in Düsseldorf

Beilage: Sonderheft Vinitaly mit Tipps und Hallenplan



Italienische Metodo Classico: Auf Topniveau!

Die Degustation von 200 Metodo-Classico-Schaumweinen war ein absoluter Aufsteller! In Verkostungen ist jeweils nicht der Anteil belangloser und missglückter Weine das Frustrierende, sondern der Mangel an geglückten Weinen. Und solche gibt es zum Glück reichlich unter den italienischen Flaschengärrern.

Erstaunlich ist in dieser Hinsicht die Franciacorta: Ein Viertel der 100 verkosteten Flaschen sind – gemessen an unseren Anforderungen – sehr gut bis exzellent! Alle diese Weine garantieren mit ihrer Ausgewogenheit, ihrer sauberen Machart, ihrer Geschmackstiefe und ihrer Geschmeidigkeit Hochgenuss. Weiteren 37 Weinen (** - ***) können wir ebenfalls hohe Qualität bescheinigen, auch wenn wir bei ihnen vielleicht etwas Ausgewogenheit oder Feinheit vermissen.

Begeisternde Schaumweine entstehen auch im Trentino: Ferrari trägt seinen Ruf als Spitzenbetrieb absolut zu Recht. Empfehlenswertes kommt jedoch auch aus dem Oltrepò Pavese und aus Südtirol, aber auch in anderen Regionen wie Piemont, Friaul und Veneto gibts Entdeckenswertes.

Die meisten italienischen Flaschengärer basieren auf klassischen Cuvées mit Chardonnay, Pinot noir und Weißburgunder. Herrscht in der Franciacorta und im Trentino der Chardonnay vor, dann werden die Metodo Classico des Oltrepò Pavese praktisch ausschließlich aus Pinot noir gekeltert. Aber auch autochthone italienische Sorten werden hier und dort verwendet, doch nicht immer lässt sich damit dieselbe Feinheit wie mit den französischen Sorten erzielen. Vielversprechend scheint die säurereiche Sorte Durella (Veneto) zu sein, aber auch der Trebbiano di Lugana (Lombardei) kann höchst Ansprechendes ergeben. In der Nähe von Turin (Caluso) spumantisieren Orsolani und andere Produzenten die Sorte Erbaluce, und in den Roero-Hügeln erbringt Angelo Negro mit Arneis Ansehnliches. Des Weiteren werden Ribolla gialla (Friaul), Aglianico, Asprinio, Greco und Falanghina (Kampanien), Nerello Mascalese (Ätna/Sizilien), Cortese (Piemont) und Verdicchio (Marken) versektet. Manche dieser autochthonen Schaumweine waren uns etwas zu breit-opulent oder zu bitter.

Ein Wort zur Restsüße. Schaumwein-Kenner ziehen meist trockenere Versionen vor (Extra Brut, Pas Dosé, Pas Opéré, Brut Nature). Schaumweine mit einer gewissen Restsüße (Brut) wirken runder und sind breiteren Kreisen von Weintrinkern zugänglich, zudem lässt sich mit ein paar Gramm Restzucker mehr

Produktionsregeln Franciacorta DOCG

Traubensorten: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero; Rosé: mindestens 15% Pinot nero; Satèn: Verbot von Pinot nero; **Höchstertag:** 10 000 kg Trauben/ha; **Mindestalkohol:** 11,5 Vol.-%; **vorgeschriebene Lagerzeit** auf der Hefe: 18 Monate, **Verkauf:** frühestens 25 Monate nach der Ernte (Millesimato: 30/37 Monate).

Produktionsregeln Alta Langa DOC

Traubensorten: Chardonnay und/oder Pinot nero (mindestens 90%); **Höchstertag:** 11 000 kg Trauben/ha; **Mindestalkohol:** 11,5 Vol.-%; **Verkauf:** frühestens 30 Monate nach der Ernte; obligatorische Jahrgangsangabe.

Produktionsregeln Trento DOC

Traubensorten: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero, Pinot Meunier; **Höchstertag:** 15 000 kg Trauben/ha; **Mindestalkohol:** 11,5 Vol.-%; **Hefelagerzeit:** mindestens 15 Monate. Die Riserva (Jahrgangsangabe obligatorisch) muss mindestens 36 Monate auf der Hefe reifen; Jahrgangsangabe ist erlaubt, wenn mindestens 24 Monate Flaschenreife auf der Hefe.

Produktionsregeln Oltrepò Pavese DOCG (ab Jahrgang 2007)

Traubensorten: Oltrepò Pavese Metodo Classico DOC: Pinot nero (mindestens 70%; Rest: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio); Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot nero DOC (mindestens 85%; Rest: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio); **Höchstertag:** 10 000 kg Trauben/ha; **Mindestalkohol:** 11,5 Vol.-%; **Hefelagerzeit:** mindestens 15 Monate (Millesimato: 24 Monate).

Produktionsregeln Südtiroler Sekt DOC

Traubensorten: Chardonnay und/oder Weißburgunder und/oder Pinot nero. Rosé: mindestens 20 Prozent Blauburgunder; **Höchstertag:** Chardonnay und Weißburgunder 13 Tonnen Trauben/Hektar, Blauburgunder 12 Tonnen/Hektar; **Mindestalkohol:** 11,5 Vol.-%; **Hefelagerzeit:** mindestens 15 Monate; **Verkauf:** nicht vor 20 Monaten nach der Ernte des jüngsten Grundweinteils; Riserva mindestens 36 Monate, **Verkauf** nicht vor 42 Monaten. Charmat-Methode ist zugelassen für Südtiroler Sekt DOC, aber nur mit Sortenangabe.

die mangelnde Qualität des Grundweins kaschieren. Bei einem Metodo Classico wird Süße immer nachträglich zugesetzt. Denn nach der zweiten Gärung in der Flasche ist der Schaumwein erst mal knochentrocken. Und da dies nicht jedermanns Geschmack ist und manche Nature-Schaumweine manchmal et-

Europäische Schaumweinvorschriften:

Minimaler Kohlendruck

Schaumwein oder Spumante: 3 bar (3 atm)
Perlwein oder Frizzante: 1 bis 2,5 bar (1 bis 2,5 atm)

Bezeichnungsvorschrift nach Zuckergehalt

Extra Brut/extra herb 0–6 Gramm/Liter
Brut/herb weniger als 15 Gramm/Liter
Extra Dry/extra trocken 12–20 Gramm/Liter
Sec/dry/trocken 17–35 Gramm/Liter
Demi-sec/halbtrocken/abboccato 33–50 Gramm/Liter
Sweet/dolce/mild mehr als 50 Gramm/Liter

Pas Dosé, Pas Opéré sollten – wenn der Produzent seine Kunden nicht für dumm verkaufen will – einen Restzuckergehalt von weniger als 2 Gramm/Liter aufweisen, sie gehören jedoch der gesetzlichen Kategorie Extra Brut an.

was säurelastig oder etwas bitter sind, muss zwischen Dégorgement und Verkorken Zuckersirup den Schaumwein ein bisschen abrunden.

Die Dosierung hängt davon ab, ob man den Wein Kennern oder einem breiten Publikum verkaufen möchte. Eigentlich stammen die meisten hier verkosteten Flaschen aus limitierten Produktionen, die den feinsinnigen Weinliebhaber ansprechen wollen. Dass die Restsüße trotzdem oft zu heftig ist, zeugt davon, wie schwierig es ist, richtig zu dosieren. Von einer gewissen Geschmacklosigkeit des Produzenten zeugt, wenn sich bei seinen „Nature“- und „Pas Dosé“-Schaumweinen deutlich Restsüße erschmecken lässt.

Autochthone Rebsorten sind weniger interessant, als man vielleicht denkt. Denn sie scheinen erstaunlicherweise noch mehr von Elaboration geprägt als Metodo Classico aus den klassischen, französischen Sorten. Auf Grund der tatsächlichen oder vermeintlichen Mängel der italienischen Sorten – meist ist es die Bitterkeit – wird oft (zu) heftig nachgezuckert.

Von den autochthonen Sortenaromen ist bei den Metodo Classico ohnehin wenig zu erkennen: Die Hefepprägung, manchmal der Ausbau im kleinen Holz, häufig eine großzügige Dosage decken den Sortencharakter ziemlich zu. Man kann sich fragen, wie viel Sinn es macht, nur dem Autochthonen zuliebe auf das Bessere zu verzichten.

Der Einfluss der Elaboration auf den Wein ist beim Metodo Classico ganz allgemein sehr groß. Nur dort, wo wenig korrigiert werden muss, bleiben auch

die positiven Aspekte (Feinheiten) eines Grundweins erkennbar. Aus diesem Grund finden wir die undotierten Weine am spannendsten.

Bei vielen Flaschen spürt man geradezu, wie die Produzenten sich mit dem simplen Sortencharakter nicht zufriedengeben wollen und zusätzliche Vielschichtigkeit anstreben. Besonders lange Reife, Holzausbau, Hefepprägung, phantasievolle Liqueurs für die Dosage: Ein gefährliches Spiel, bei dem es viel zu gewinnen, aber meist auch alles zu verlieren gibt. Eleganz und Feinheit sind bei einem Schaumwein mindestens ebenso wichtig wie die Komplexität. Die Gefahr, dem delikaten Gleichgewicht eines Schaumweins Schaden zuzufügen, ist groß.

Degubox: Wenn ich mir die Namen der Degubox-Flaschen in Erinnerung rufe, dann läuft mir das Wasser im Mund zusammen. Ich kann allen Freunden feiner, eleganter Schaumweine nur raten, sich dieses einzigartige Kistchen nicht entgehen zu lassen! *am*

*Die für die Merum-Degubox selektierten Weine sind mit dem Symbol **BOX** gekennzeichnet. (Degustierte Weine: 201; publizierte Weine: 195; wegen entstellender Fehler nicht bewertete Weine: 6.)*

AOSTATAL

Cave du Vin Blanc de Morgex et de la Salle

11011 Morgex (AO)
140 000 Flaschen
Tel. 0165 800331
Fax 0165 801949
20 Hektar
info@caveduvinblanc.com
www.caveduvinblanc.com

Valleé d'Aosta Blanc de Morgex et de la Salle DOC Spumante Metodo Classico Brut 2006

Hellgelb; gewisse Blütennoten, Gelbapfel; kräftig, Alkohol, etwas schwer, ein bisschen bitter, breit, müsste feiner sein. (100% Prie blanc.) (1000 Flaschen; L.712N; 30. Juli 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 11,00)

Valleé d'Aosta Blanc de Morgex et de la Salle DOC Spumante Metodo Classico Brut Extreme 2006

Hellgelb; eher breitfruchtige Noten, gekochter Apfel; auch im Mund eher breit statt fein, zu körperreich und füllig, zu süß. (Beeindruckend ist die Einprägbarkeit dieses Weinnamens!) (100% Prie blanc.) (1000 Flaschen; L.71F; 22. April 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 11,00)

Valleé d'Aosta Blanc de Morgex et de la Salle DOC Spumante Metodo Classico Extra Brut Cuvée Golf Club 2006

Hellgelb; Gelbapfel-fruchtig; kräftig, Alkohol, gewisse Frucht, gewisse Komplexität, ziemlich bitter, wäre sonst recht angenehm. (100% Prie blanc.) (3000 Flaschen; L.713C; 9. Juli 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 15,00)

EMILIA

Bellei Francesco

41030 Bomporto (MO)
60 000 Flaschen
Tel. 059 812449
Fax 059 812448
Via per Modena 80
5 Hektar
info@francescobellei.it
www.francescobellei.it

Spumante Metodo Classico Brut Blanc de Noirs 2004

★★★-★★★★
Kupfernes Hellgelb; Noten roter Beeren, Hefe, einladend; viel Schaum, müsste feiner sein, Struktur, Reife, Säure, gute Länge, nicht geschmeidig, herb. (#) (3000 Flaschen; L.5921; #; Privatpreis ab Hof: EUR #)

Spumante Metodo Classico Brut Extra Cuvée s. a.

Hellgelb; schallig-erdige Noten; recht feiner Schaum, etwas süßlich, gewisse Frucht, knappe Tiefe, nicht ausgewogen. (#) (35 000 Flaschen; L.6317; #; Privatpreis ab Hof: EUR #)

Il Cortile/Cantina dall'Asa

43010 Casatico di Langhirano (PR) Via della Nave 14
200 000 Flaschen
Tel. 0521 863576
Fax 0521 853106
15 Hektar
info@cantinadallasta.com
www.cantinadallasta.com

Colli di Parma DOC Spumante Metodo Classico Brut La Corona Ferrea 2006

Helles Erdbeerrosa; Himbeernoten, irgendwie zu frischfruchtig als Metodo Classico; im Mund recht fein, etwas Süße, nicht tief. (30% Pinot nero; 70% Pinot bianco.) (1500 Flaschen; L.743; Oktober 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 9,00)

Colli di Parma DOC Spumante Metodo Classico Brut Pinot Bianco Casatico 2006

Hellgelb; Noten reifer Früchte, süß; kraftvoll, Alkohol, gewisse Frucht, viel Süße, etwas bitter, zu wenig fein. (100% Pinot Bianco.) (1500 Flaschen; L.741; Oktober 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 9,00)

Malvasia Spumante Metodo Classico Dama Bianca Brut 2006

★★★-★★★★
Hellgelb; aromatische Frucht, getrocknete Aprikosen, einladend; auch im Mund intakte und intensive Frucht, dann Alkohol und ziemlich bitter, zu viel Süße für einen Metodo Classico, zu wenig für einen aromatischen Schaumwein. (100% Malvasia Aromatica di Candia.) (5000 Flaschen; L.7300; November 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 8,00)

FRIAUL

Dorigo

33042 Buttrio (UD)
180 000 Flaschen
Tel. 0432 674268
Fax 0432 673373
42 Hektar
info@montsclapade.com
www.montsclapade.com

Spumante Metodo Classico Dosage Zero Blanc de Noir s. a.

Helles Hellgelb; etwas breite, Holzgeprägte Nase; auch im Mund Holzgeprägt, Butter, dann Süße, ungeschmeidig und unausgewogen. (100% Pinot nero.) (1200 Flaschen; L.PN07; 10. Februar 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 18,00)

Talento Spumante Metodo Classico Dorigo Brut s. a.

Goldenes Hellgelb; etwas opulente Noten von kandierten Früchten, Senfrüchten; kraftvoll, etwas opulent, gewisse Süße, etwas bitter, müsste feiner sein. (50% Chardonnay; 50% Pinot nero.) (18 000 Flaschen; L.SP06; Februar 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 15,00)

Puiatti

34070 Farra d'Isosonzo (GO)
650 000 Flaschen
Tel. 0481 809922
Fax 0481 809685
Hektar
puiatti@puiatti.com
www.puiatti.com

Spumante Metodo Classico Extra Brut Blanc de Blanc s. a.

★★★-★★★★
Hellgelb; Frucht- und Hefenoten; Säure, präsent Frucht, nicht sehr geschmeidig, recht trocken, gewisse Herbe, recht angenehm. (100% Chardonnay.) (20 000 Flaschen; L.840903; September 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 11,00)

Spumante Metodo Classico Ribolla Gialla Extra Brut s. a.

Hellgelb; einfache Apfelfrucht; im Mund breite Apfelfrucht, wird dann etwas bitter, nicht geschmeidig. (100% Ribolla.) (6000 Flaschen; L.840904; September 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 14,00)

Spumante Metodo Classico Rosé Extra Brut s. a.

★★★
Blassrosa; Hefe- und Reifnoten; recht kraftvoll, gleichzeitig aber auch geschmeidig, gute Geschmackstiefe, angenehm, ausgewogen, trocken, lang. (100% Pinot nero.) (3500 Flaschen; L.840902; September 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 17,00)

KAMPANIEN

Feudi di San Gregorio

83050 Sorbo Serpico (AV)
3 450 000 Flaschen
Tel. 0825 886611
Fax 0825 886230
300 Hektar
feudi@feudi.it
www.feudi.it

Aglianico Spumante Metodo Classico Dubl Brut 2005

Reifendes Rosé; recht intensive Nase, Frucht, Senfrüchte; Fülle, Kraft, breit, dann viel Süße, zu opulent, etwas bitter. (#) (# Flaschen; L.005; Oktober 2007; Privatpreis ab Hof: EUR #)

Falaghina Spumante Metodo Classico Dubl Brut 2005

★★-★★★★
Helles Goldgelb; Noten überreifer Früchte, Kräuter, Gummi; kraftvoll, recht feiner Schaum, Senfrüchte, Gummi, dann etwas überladen, angenehm trocken, nicht sehr lang. (#) (# Flaschen; L.004; August 2007; Privatpreis ab Hof: EUR #)

Greco Spumante Metodo Classico Dubl Brut 2004

Goldgelb; Noten von Gummi, Erde, Teer, Leder; kraftvoll, nicht geschmeidig, Leder, etwas bitter, gewisse Süße. (#) (# Flaschen; L.003; Mai 2007; Privatpreis ab Hof: EUR #)

Grotta del Sole

80010 Quarto (NA)
850 000 Flaschen
Tel. 081 8762566
Fax 081 8769470
18 Hektar
info@grottadelssole.it
www.grottadelssole.it

Asprinio d'Aversa DOC Spumante Metodo Classico Extra Brut s. a.

Goldgelb; Hefe- und Honignoten; gute Säure, Holz-Hefe-Aroma, opulent, Kerzenrauch, breit, zu süß. (100% Asprinio.) (10 000 Flaschen; L.#; September 2008; Privatpreis ab Hof: EUR #)

LOMBARDEI FRANCIACORTA

Antica Fratta

25040 Monticelli Brusati (BS)
320 000 Flaschen
Tel. 030 652068
Fax 030 652661
9 Hektar
info@anticafratta.it
www.anticafratta.it

Franciacorta DOCG Brut 2003

Goldenes Hellgelb; feine, fruchtsüße Nase, recht tiefe Reife- und Hefenoten; im Mund kraftvoll, Butter, Frucht, zu süß. (100% Chardonnay.) (120 000 Flaschen; L.07275M3Mur; 1. Semester 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 18,00)

Franciacorta DOCG Brut s. a.

Hellgelb; einseitige Hefenoten; recht feiner Schaum, dann süßlich, etwas zu breit und zu wenig tief. (100% Chardonnay.) (15 000 Flaschen; L.08210M5it; 2007; Privatpreis ab Hof: EUR 23,00)

Franciacorta DOCG Brut Rosé s. a.

★★★-★★★★
Lachsrosa; Frucht- und Brotnoten; kräftig, Fülle, Butter, etwas viel Süße, angenehmer Nachgeschmack. (60% Chardonnay; 40% Pinot nero.) (50 000 Flaschen; L.08164P5it; 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 21,00)

Franciacorta DOCG Satèn s. a.

Leuchtendes Hellgelb; fruchtig-gemüsige Noten; viel feiner Schaum, fruchtig-gemüsig, Butter, recht angenehm, endet dann undefiniert, etwas bitter und süßlich. (100% Chardonnay.) (50 000 Flaschen; L.08148M5mu; 1. Semester 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 21,00)

Barone Pizzini

25040 Corte Franca (BS)
380 000 Flaschen
Tel. 030 9848311
Fax 030 984323
Via Brescia 3
47 Hektar
info@baronepizzini.it
www.baronepizzini.it

Franciacorta DOCG Brut Rosé s. a.

★★-★★★★
Lachsrosa; Noten von Hefe, feiner Reife und Pinot-Frucht; recht fein, Hefearenom, gewisse Reife, nicht supergeschmeidig, Süße, angenehm. (Biowein.) (20% Chardonnay; 80% Pinot nero.) (10 000 Flaschen; L.506560858/0; Februar 2008; Privatpreis ab Hof: EUR #)

Franciacorta DOCG Brut s. a.

Helles Goldgelb; hefig-gemüsige Noten; viel Schaum, fruchtig-brutig, etwas Holz, gewisse Herbe, hängt nach. (100% Chardonnay.) (130 000 Flaschen; L.40307/5; 2007; Privatpreis ab Hof: EUR #)

Franciacorta DOCG Brut Satèn Millesimato 2005

Warmes Hellgelb; heftige Hefenase; im Mund nicht fein, viel Süße, überladen, ungeschmeidig. (Biowein.) (100% Chardonnay.) (20 000 Flaschen; L.506762748/0; September 2008; Privatpreis ab Hof: EUR #)

Bellavista

25030 Erbusco (BS)
1 300 000 Flaschen
Tel. 030 7762000
Fax 030 7760386
184 Hektar
info@bellavistawine.it
www.bellavistawine.it

Franciacorta DOCG Brut Cuvée s. a.

Hellgelb; Fruchtnoten; Apfel- und Hefearomen, dann viel Süße, zu unausgewogen. (80% Chardonnay; 18% Pinot nero; 2% Pinot bianco.) (165 000 Flaschen; L.3048-08304000543; 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 27,00)

Franciacorta DOCG Brut Gran Cuvée 2004 ★★-★★★

Hellgelb; Honignoten, Hefe; etwas viel Süße, nicht ganz ausgewogen, dürfte etwas flüssiger sein. (72% Chardonnay; 28% Pinot nero.) (165 000 Flaschen; L.1058-08105006273; 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 35,00)

Franciacorta DOCG Gran Cuvée Pas Operé 2002

Helles Goldgelb; Hefenoten, Reife; viel Schaum, hefegeprägt, Butter, gewisse Süße, Reife, dann etwas herb. (65% Chardonnay; 35% Pinot nero.) (18 000 Flaschen; L.3487-07351000078; #; Privatpreis ab Hof: EUR 41,00)

Bredasole

25030 Paradiso (BS)
110 000 Flaschen
Tel. 035 910407
Fax 035 910407
14 Hektar
ferrari@bredasole.it
www.bredasole.it

Franciacorta DOCG Brut s. a. ★★-★★★

Zartgoldenes Hellgelb; gelber Apfel; viel Schaum, Frucht, recht ausgewogen, Süße, nicht superkomplex, aber angenehm. (50% Chardonnay; 15% Pinot nero; 35% Pinot bianco.) (38 000 Flaschen; L.5 10 08; Oktober 2008; Privatpreis ab Hof: EUR #)

Franciacorta DOCG Pas Dosé Nature 2004 ★★★★★

Helles Goldgelb; feine Reifnoten; sehr geschmeidig, Reifearomen, rund, ausgewogen, sehr geschmeidig, Birnen, lang. (50% Chardonnay; 20% Pinot nero; 30% Pinot bianco.) (7000 Flaschen; L.4 10 08; August 2008; Privatpreis ab Hof: EUR #)

Franciacorta DOCG Rosé s. a.

Zwiebelschalenrosa; nicht intensive Noten von Birne, Hefe; im Gaumen dann zu viel Süße, die leider die Feinheiten überdeckt, ansonsten geschmeidig, feinbitter. (50% Chardonnay; 20% Pinot nero; 30% Pinot bianco.) (7000 Flaschen; L.5 10 08; August 2008; Privatpreis ab Hof: EUR #)

Franciacorta DOCG Satèn s. a.

Leuchtendes Hellgelb; Hefe- und gewisse Ledernoten, Senfrüchte; kraftvoll, Säure, Süße, müsste feiner sein. (100% Chardonnay.) (15 000 Flaschen; L.5 08 08; Oktober 2008; Privatpreis ab Hof: EUR #)

Cà del Bosco

25030 Erbusco (BS)
1 200 000 Flaschen
Tel. 030 7766118
Fax 030 7268425
154 Hektar
cadelbosco@cadelbosco.com
www.cadelbosco.com

Franciacorta DOCG Brut 2004 ★★-★★★

Goldenes Hellgelb; Reifnoten, unreife Birnen; grüne Birnen, etwas herb, saftig, gute Länge. (55% Chardonnay; 30% Pinot nero; 15% Pinot bianco.) (# Flaschen; L.0824-01; Herbst 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 31,00)

Franciacorta DOCG Brut Annamaria Clementi 2001

Hellgelb; feine Reife- und Hefenoten; Reifearomen, Kerzenrauch, spürbar Holz, trocken etwas. (55% Chardonnay; 20% Pinot nero; 25% Pinot bianco.) (# Flaschen; L.07250-02; Sommer 2007; Privatpreis ab Hof: EUR 72,00)

Franciacorta DOCG Brut Cuvée Prestige s. a. ★★★★★

Helles Goldgelb; hefig, Noten unreifer Birnen, Reife; recht fein, gute Tiefe, Reife, gewisse Säure, sehr geschmeidig. (75% Chardonnay; 15% Pinot nero; 10% Pinot bianco.) (# Flaschen; L.08059-02; Winter 2007; Privatpreis ab Hof: EUR 25,00)

Franciacorta DOCG Dosage Zero 2004 ★★★★★

Hellgelb; einladende Frucht, grüne Birnen; kräftig, frischfruchtig, feines Holz, saftig, lang, ausgewogen, strukturiert, lang, geschmeidig. (60% Chardonnay; 17% Pinot nero; 23% Pinot bianco.) (# Flaschen; L.08212-02; Sommer 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 33,00)

Franciacorta DOCG Satèn 2004 ★★★★★

Goldgelb; ansprechende Hefe- und Reifnoten, unreife Birne; kräftig, feiner Schaum, Frucht, unreife Birne, gute Säure, saftig, wirkt recht trocken, angenehm, im Abgang nochmals Frucht. (70% Chardonnay; 30% Pinot bianco.) (# Flaschen; L.08212-02; Sommer 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 37,00)

Camossi

25030 Erbusco (BS)
40 000 Flaschen
Tel. 392 3998787
Fax 030 984105
25 Hektar
giovanniaricari@libero.it

Franciacorta DOCG Brut s. a. ★★-★★★

Hellgelb; intensive, gemüsigte Fruchtnoten, Sellerie; im Mund dezent, recht fein, präsenre Frucht, etwas süßlich, recht geschmeidig. (90% Chardonnay; 10% Pinot nero.) (27 000 Flaschen; L.18 03 08; März 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 12,00)

Franciacorta DOCG Brut Cuvée Gaser s. a.

Hellgelb; Hefe- und Fruchtnoten, einladend; feiner Schaum, Säure, gewisse Frucht, dann spürbare Dosage, nicht ausgewogen, nicht geschmeidig. (#) (# Flaschen; L.343; #; Privatpreis ab Hof: EUR #)

Franciacorta DOCG Brut Satèn s. a. ★★-★★★

Helles Goldgelb; Hefenoten, auch reife gelbe Früchte; hefebetont auch im Mund, Frucht, dann Säure und Süße, dürfte geschmeidiger sein. (100% Chardonnay.) (5000 Flaschen; L.7 08 08; August 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 14,50)

Franciacorta DOCG Rosé s. a.

Blassrosa; Hefenoten, auch fruchtig; viel Schaum, spürbare Säure, herb, wenig Frucht, endet karg. (20% Chardonnay; 80% Pinot nero.) (5000 Flaschen; L.23; Oktober 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 14,50)

Castelaglia

25046 Cazzago San Martino (BS)
250 000 Flaschen
Tel. 059 812411
Fax 059 812424
20 Hektar
castelaglia@cavicchioli.it
www.cavicchioli.it

Franciacorta DOCG Brut s. a. ★★★★★

Helles Goldgelb; fruchtige Noten, tropische Früchte; feiner Schaum, Frucht, gewisse Süße, recht tief, sehr geschmeidig. (70% Chardonnay; 30% Pinot bianco.) (20 000 Flaschen; L.14205C A9A0; #; Privatpreis ab Hof: EUR #)

Franciacorta DOCG Brut Cuvée Monogram s. a. ★★★★★

Warmes Hellgelb; ansprechende Reifnoten; sehr geschmeidiger Wein, angenehme Reife, Senfrüchte, gute Tiefe, feine Säure, ausgewogen, lang. (70% Chardonnay; 30% Pinot bianco.) (# Flaschen; L.1398E B1E3; #; Privatpreis ab Hof: EUR #)

Franciacorta DOCG Brut Rosé s. a. ★★-★★★

Erdbeerrosé; neben Hefe feine Fruchtnoten, reife Erdbeeren; kräftig, spürbare Süße, Hefe, gewisse Frucht, recht geschmeidig. (70% Chardonnay; 30% Pinot bianco.) (10 000 Flaschen; L.108F5C B1F8; #; Privatpreis ab Hof: EUR #)

Franciacorta DOCG Extra Brut s. a. ★★-★★★

Zitronengelb; Hefe- und Zitrusnoten; feiner Schaum, saftig, fruchtig, ausgewogen, sehr geschmeidig, recht lang auf Hefe. (70% Chardonnay; 30% Pinot bianco.) (20 000 Flaschen; L.128L5C A7F1; #; Privatpreis ab Hof: EUR #)

Cavalleri

25030 Erbusco (BS)
260 000 Flaschen
Tel. 030 7760217
Fax 030 7267350
43 Hektar
cavalleri@cavalleri.it
www.cavalleri.it

Franciacorta DOCG Brut Collezione 2002 ★★★★★

Helles Goldgelb; Noten gelber und kandierter Früchte, Gummi; Fülle, Frucht, recht reich, feine Herbe, recht ausgewogen, feinbitter, saftig, geschmeidig. (100% Chardonnay.) (13 300 Flaschen; L.402; April 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 27,00)

Franciacorta DOCG Pas Dosé 2004 ★★★★★

Intensives Hellgelb; nicht intensive Hefenoten, Tiefe; Fülle, saftige Säure, ausgewogen, Geschmackstiefe, sehr geschmeidig. (100% Chardonnay.) (13 300 Flaschen; L.204; April 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 22,00)

Cola

25030 Adro (BS)
70 000 Flaschen
Tel. 030 7356195
Fax 030 7356195
10 Hektar
info@colabattista.it
www.colabattista.it

Franciacorta DOCG Brut s. a.

Helles Goldgelb; Noten reifer, gelber Früchte, Senfrüchte; Fülle, fruchtig-rauchig, opulent, Herbe und Süße, nicht geschmeidig. (100% Chardonnay.) (20 000 Flaschen; L.8D2; September 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 12,00)

Franciacorta DOCG Extra Brut s. a.

Goldgelb; Blüten- und Hefenoten; feiner Schaum, im Mund etwas opulent, herb, dann leicht bitter. (95% Chardonnay; 5% Pinot nero.) (10 000 Flaschen; L.8G2; September 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 12,00)

Colline della Stella/Andrea Arici

25030 Gussago (BS)
30 000 Flaschen
Tel. 392 3998787
Fax 030 984105
10 Hektar
giovanniaricari@libero.it

Franciacorta DOCG Dosaggio Zero Rosé Pinot Nero s. a.

Lachsrosé; nicht sehr klare Hefenoten; rund, saftig, Hefearoma, betonte Säure, eher unausgewogen. (100% Pinot nero.) (2000 Flaschen; L.221008; Oktober 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 18,50)

Franciacorta DOCG Dosaggio Zero s. a.

Goldgelb; nicht klare Hefenoten, fehlt Frische; breit, Harz, fehlt Frische, nicht geschmeidig. (100% Chardonnay.) (30 000 Flaschen; L.081108; Oktober 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 16,00)

Contadi Castaldi

25030 Adro (BS)
750 000 Flaschen
Tel. 030 7450126
Fax 030 7450322
120 Hektar
contadicastaldi@contadicastaldi.it
www.contadicastaldi.it

Franciacorta DOCG Brut Rosé s. a. ★★-★★★

Blassrosa; rotbeerige Fruchtnoten, einladend; recht feiner Schaum, fruchtig auch im Mund, nicht überaus tief, aber ausgewogen und angenehm. (60% Chardonnay; 40% Pinot nero.) (45 000 Flaschen; L.184/07-32281; November 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 18,00)

Franciacorta DOCG Brut s. a. ★★-★★★

Hellgelb; zitronig-hefige Noten; feiner Schaum, feine Struktur, recht einfach, spürbare Süße, recht saftig, angenehm, gute Länge. (80% Chardonnay; 10% Pinot nero; 10% Pinot bianco.) (280 000 Flaschen; L.183707-32581; Oktober 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 15,00)

Franciacorta DOCG Brut Satèn 2004

Goldgrünschimmerndes Hellgelb; etwas breite Hefe, Blüten; im Gaumen dann zu süßlich, auch Säure, etwas dickflüssig, müsste feiner sein. (87% Chardonnay; 13% Pinot nero.) (100 796 Flaschen; L.164/05-27581; Oktober 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 20,00)

Cornaletto

25030 Adro (BS)
150 000 Flaschen
Tel. 030 7450507
Fax 030 7450552
18 Hektar
info@cornaletto.it
www.cornaletto.it

Franciacorta DOCG Brut Riserva Millesimato 1997

Reifendes Goldgelb; Reifnoten; auch im Mund ausgeprägte Reifearomen, gewisse Süße, etwas einseitig; für Freunde von Reifnoten. (75% Chardonnay; 15% Pinot nero; 10% Pinot bianco.) (20 000 Flaschen; L.FB1997/IX/2008; September 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 16,50)

Franciacorta DOCG Brut Satèn Millesimato 2003

Intensives Goldgelb; intensive, etwas gereifte Nase mit Noten von Hefe, auch Frucht, Wachs; etwas überladen, Süße, Fülle, zu opulent. (85% Chardonnay; 15% Pinot bianco.) (9350 Flaschen; L.FS03/IX/2008; September 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 19,50)

Franciacorta DOCG Pas Dosé s. a.

Helles Goldgelb; Hefe- und Reifnoten; viel Schaum, Reife, nicht tief. (75% Chardonnay; 15% Pinot nero; 10% Pinot bianco.) (25 000 Flaschen; L.06 FZ 20XX; September 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 25,00)

Faccoli

25030 Coccaglio (BS)
55 000 Flaschen
Tel. 030 7722761
Fax 030 7248931
6,5 Hektar
aziendafaccoli@libero.it
www.faccoli.it

Franciacorta DOCG Brut s. a. ★★-★★★

Hellgelb; Reife- und Hefenoten; Säure, Reife, recht dicht und herb, dezente Süße, feinbitter, angenehm. (60% Chardonnay; 5% Pinot nero; 35% Pinot bianco.) (22 000 Flaschen; L.0605F; 1. Semester 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 8,00)

Franciacorta DOCG Extra Brut s. a. ★★★ **BOX**
Hellgelb; Reifeuramen, einladend; sehr feiner Schaum, Reifeuramen, ausgewogen, Länge. (65% Chardonnay; 5% Pinot nero; 30% Pinot bianco.) (18 000 Flaschen; L.0805F; 2. Semester 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 8,00)

Ferghettina/Roberto Gatti
 25030 Adro (BS)
 300 000 Flaschen 100 Hektar
 Tel. 030 7451212 info@ferghettina.it
 Fax 030 7453528 www.ferghettina.it

Franciacorta DOCG Brut s. a. ★★-★★★
Hellgelb; Frucht- und Hefenoten; eher schlank und fein, ausgewogen, frische Frucht, Süße, recht geschmeidig und angenehm. (95% Chardonnay; 5% Pinot nero.) (150 000 Flaschen; L.S-4; September 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 15,00)

Franciacorta DOCG Extra Brut 2001 ★★-★★★
Hellgelb; ansprechende Reifenoten; auch im Mund Reife, recht fein und geschmeidig, feine Süße, Honig, Reifeurama auch im Abgang, etwas herb. (20% Chardonnay; 80% Pinot nero.) (8000 Flaschen; L.S-1 AD; September 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 27,00)

Franciacorta DOCG Satèn Brut 2004 ★★★
Goldenes Hellgelb; fruchtige Nase, einladend; frische Frucht auch im Mund, recht herb, gute Tiefe, feine Süße, recht geschmeidig, sehr angenehm. (100% Chardonnay.) (20 000 Flaschen; L.S-1 AD; September 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 24,00)

Fratelli Berlucchi
 25040 Cortefranca (BS)
 400 000 Flaschen 70 Hektar
 Tel. 030 984451 info@fratelliberlucchi.it
 Fax 030 9828209 www.fratelliberlucchi.it

Franciacorta DOCG Brut 25 s. a. ★★-★★★
Goldenes Hellgelb; Frucht, Hefe, frische Pilze; Golden-Delicious-Frucht, Champignons, Süße, nicht überaus geschmeidig. (100% Chardonnay.) (30 000 Flaschen; L.B-06; Frühjahr 2008; Privatpreis ab Hof: EUR #)

Franciacorta DOCG Brut Casa delle Colonne Millesimato 2001
Goldgelb; opulente Nase, Brot, kandierte Früchte; füllig, konzentriert, zu überladen. (Chardonnay; Pinot nero.) (11 000 Flaschen; L.05/02; Frühjahr 2008; Privatpreis ab Hof: EUR #)

Franciacorta DOCG Brut Millesimato 2004 ★★★
Helles Goldgelb; intensive Frucht- und Brotnoten, Gummi; feiner Schaum, recht tief, fruchtig, etwas Gummi und Butter, saftig, ausgewogen, feine Süße, mittelgeschmeidig. (Chardonnay; Pinot nero; Pinot bianco.) (130 000 Flaschen; L.B05; Sommer 2008; Privatpreis ab Hof: EUR #)

Franciacorta DOCG Brut Rosé Millesimato 2004 ★★-★★★
Erdbeerrosa; frucht- und hefebetonte Nase, einladend; auch im Mund fruchtig, strukturiert, saftig, feinbitter, dürfte noch geschmeidiger sein. (Chardonnay; Pinot nero; Pinot bianco.) (18 000 Flaschen; L.A 05; Sommer 2008; Privatpreis ab Hof: EUR #)

Franciacorta DOCG Brut Satèn Millesimato 2004 ★★★
Goldenes Hellgelb; Fichten-artige Frucht, macht neugierig; viel Schaum, fruchtig, Hefe, recht fein, Säure, dann etwas Süße, nicht supergeschmeidig. (Chardonnay; Pinot bianco.) (18 000 Flaschen; L.A 05; Sommer 2008; Privatpreis ab Hof: EUR #)

Franciacorta DOCG Pas Dosé 2004 ★★★
Goldenes Hellgelb, heftige Hefenoten, Frucht, frischer Schaum, Hefe, gewisse Reife, kräftig, lang, angenehm. (Chardonnay; Pinot nero; Pinot bianco.) (10 000 Flaschen; L.B 05; Winter 2008; Privatpreis ab Hof: EUR #)

Gatti
 25030 Erbusco (BS)
 130 000 Flaschen 17 Hektar
 Tel. 030 7267999 info@enicogatti.it
 Fax 030 7760539 www.enicogatti.it

Franciacorta DOCG Brut s. a. ★★★
Goldenes Hellgelb; ansprechende Reifenoten und Frucht, Gummi, recht vielschichtig; feiner Schaum, rund, angenehme Süße, recht tiefe Hefe- und Reifeuramen, geschmeidig, recht lang. (100% Chardonnay.) (60 000 Flaschen; L.LUG08; Juli 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 17,00)

Guido Berlucchi
 25040 Borgonato (BS)
 5 000 000 Flaschen 85 Hektar
 Tel. 030 984381 export@berlucchi.it
 Fax 030 984293 www.berlucchi.it

Franciacorta DOCG Brut Cuvée Storica s. a. ★★-★★★
Hellgelb; Hefenase, unreife Birne Reife; Säure, Birnen, Reife, moderate Süße, gewisse Fruchttiefe, ziemlich herb. (95% Chardonnay; 5% Pinot nero.) (210 000 Flaschen; L.8434M5; 2008; Privatpreis ab Hof: EUR #)

Franciacorta DOCG Brut Satèn s. a. ★★-★★★
Blasses Hellgelb; kompottig-hefig-buttrige Fruchtnoten; feiner Schaum, gewisse Tiefe, dann etwas Süße, Butter, gute Länge. (100% Chardonnay.) (34 000 Flaschen; L.#; 1. Semester 2008; Privatpreis ab Hof: EUR #)

Franciacorta DOCG Extra Brut Extreme s. a. ★★-★★★
Hellgelb; buttrige Hefenoten; Fülle, Hefe, Butter, etwas Holz, Fülle, etwas opulent im Finale. (#) (# Flaschen; L.7195M4; 2007; Privatpreis ab Hof: EUR #)

La Boscaiola
 25033 Cologne (BS)
 65 000 Flaschen 5 Hektar
 Tel. 030 7156386 infowine@laboscaiola.com
 Fax 030 7156386 www.laboscaiola.com

Franciacorta DOCG Brut Satèn s. a. ★★-★★★
Goldgelb; Noten von Frucht, auch Geräuchertem und Hefe; feiner Schaum, recht fruchtig, gewisse Süße und Säure, dürfte feiner sein. (90% Chardonnay; 10% Pinot bianco.) (5000 Flaschen; L.146; März 2008; Privatpreis ab Hof: EUR #)

La Montina
 25040 Monticelli Brusati (BS)
 500 000 Flaschen 62 Hektar
 Tel. 030 653270 info@lamontina.it
 Fax 030 6850209 www.lamontina.it

Franciacorta DOCG Brut Millesimato 2004 ★★-★★★
Helles Goldgelb; nicht intensiv, gewisse Frucht, auch Senfrüchte; mittelfeiner Schaum, recht fruchtig, Herbe, Süße. (60% Chardonnay; 40% Pinot nero.) (45 000 Flaschen; L.8L266; 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 25,00)

Franciacorta DOCG Extra Brut s. a. ★★-★★★
Hellgelb; verhaltene Hefenoten; recht feiner Schaum, Säure, etwas Holz und Reife, etwas herb. (90% Chardonnay; 10% Pinot bianco.) (45 000 Flaschen; L.8L260; 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 17,00)

Le Cantorie
 25064 Gussago (BS)
 60 000 Flaschen 12 Hektar
 Tel. 030 2523723 info@lecantorie.com
 Fax 030 2523723 www.lecantorie.com

Franciacorta DOCG Brut s. a.
Hellgelb; einseitige Hefenoten; saftig, hefebetont, strukturiert, spürbare Süße, etwas überladen. (90% Chardonnay; 10% Pinot nero.) (20 000 Flaschen; L.10.03.08; März 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 10,80)

Franciacorta DOCG Satèn s. a.
Hellgelb; Hefe- und etwas Gumminoten; Hefeurama, Butter, dann zu viel Süße, nicht ausgewogen. (100% Chardonnay.) (13 500 Flaschen; L.11.03.08; März 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 13,70)

Lo Sparviere
 25040 Monticelli Brusati (BS)
 90 000 Flaschen 30 Hektar
 Tel. 030 652382 losparviere@libero.it
 Fax 030 6529821 www.losparviere.com

Franciacorta DOCG Brut 2004 ★★★
Helles Goldgelb; Zitrusnoten, Hefe, ansprechend; ausgewogen, fruchtig, recht geschmeidig, angenehm. (100% Chardonnay.) (30 000 Flaschen; L.150605; Februar 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 13,00)

Franciacorta DOCG Brut Rosé s. a. ★★-★★★
Helles Zwiebelchalenrosa; Frucht, Senfrüchte, Hefenoten; feiner Schaum, Senfrüchte, recht tief, ausgewogen, recht geschmeidig, feinbitter und süßlich, mittellang. (100% Pinot nero.) (15 000 Flaschen; L.220606; April 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 18,00)

Franciacorta DOCG Brut Satèn s. a. ★★★
Leuchtendes, zitroniges Gelb; einladende Noten von tropischen Früchten, Orangen, Brot; fruchtig, recht fein, recht vielschichtig, Süße, gehaltvoll, geschmeidig. (100% Chardonnay.) (30 000 Flaschen; L.200606; Februar 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 16,00)

Franciacorta DOCG Extra Brut 2004 ★★★
Hellgelb; recht tiefe Frucht- und Hefenoten; feiner Schaum, gewisse Frucht, trocken, feine Säure, recht geschmeidig. (100% Chardonnay.) (15 000 Flaschen; L.150605; Oktober 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 19,00)

Longhi De Carli
 25030 Erbusco (BS)
 77 000 Flaschen 8 Hektar
 Tel. 030 7760280 info@longhi-decarli.com
 Fax 030 7760280 www.longhi-decarli.com

Franciacorta DOCG Brut s. a.
Hellgelb; Hefenoten; feines Leder, Frucht, Butter, zu süßlich. (80% Chardonnay; 10% Pinot nero; 10% Pinot bianco.) (11 327 Flaschen; L.149/08; November 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 11,40)

Franciacorta DOCG Brut Satèn s. a. ★★-★★★
Hellgelb; fruchtgeprägte Nase, recht tief; feiner Schaum, zarter Schaumwein, ausgewogen, Birne, gute Länge. (90% Chardonnay; 10% Pinot bianco.) (11 324 Flaschen; L.149 08; November 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 13,80)

Majolini
 64027 Ome (BS)
 200 000 Flaschen 20 Hektar
 Tel. 030 6527378 majolini@majolini.it
 Fax 030 6529800 www.majolini.it

Franciacorta DOCG Pas Dosé Aligi Sassu Millesimato 2004 ★★★★★
Goldenes Hellgelb; brotgeprägte Reifenoten, einladend; auch im Mund vielschichtige Reifeuramen, fein, Tiefe, harmonisch, geschmeidig, lang. (100% Chardonnay.) (5000 Flaschen; L.10/07; November 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 26,00)

Franciacorta DOCG Pas Dosé Aligi Sassu Millesimato 2005 ★★★★★ **BOX**
Goldenes Hellgelb; brotig-fruchtige Noten, sehr einladend; sehr geschmeidig und fein, Tiefe, harmonisch, sehr angenehm, lang. (100% Chardonnay.) (6000 Flaschen; L.11/05; 12. Januar 2009; Privatpreis ab Hof: EUR 20,00)

Mirabella
 25050 Rodengo Saiano (BS)
 500 000 Flaschen 60 Hektar
 Tel. 030 611197 info@mirabellavini.it
 Fax 030 611388 www.mirabellavini.it

Franciacorta DOCG Brut Rosé s. a. ★★-★★★
Zwiebelchalenrosa; Hefe- und Fruchtnoten, eingekochte rote Beeren; kraftvoll, nicht geschmeidig, Süße, etwas breit. (40% Chardonnay; 20% Pinot nero; 40% Pinot bianco.) (40 000 Flaschen; L.291 08; September 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 12,00)

Franciacorta DOCG Brut Satèn s. a. ★★★
Goldenes Hellgelb; Frucht- und Gumminoten, macht neugierig; feiner Schaum, angenehme Hefeprägung, Ananas, obschon spürbar süß, schöner Franciacorta. (100% Chardonnay.) (40 000 Flaschen; L.291 08 9; September 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 14,00)

Monte Rossa
 25040 Bormato di Cazzago (BS)
 500 000 Flaschen 70 Hektar
 Tel. 030 725066 info@monterossa.com
 Fax 030 7750061 www.monterossa.com

Franciacorta DOCG Brut Cabochon 2004
Helles Goldgelb; heftige Nase; viel Schaum, hefig-holzig, betonte Säure, etwas Süße, etwas unausgewogen, Holz hängt nach. (70% Chardonnay; 30% Pinot nero.) (50 000 Flaschen; L.#; Mai 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 30,00)

Franciacorta DOCG Brut Prima Cuvée s. a. ★★★
Goldenes Hellgelb; nicht intensive, gemüsigte, frische Fruchtnoten; viel Schaum, recht fein, ausgewogen, Säure, Frucht, recht lang und mittelgeschmeidig, gefällt. (45% Chardonnay; 15% Pinot nero; 40% Pinot bianco.) (140 000 Flaschen; L.09 36; Februar 2008; Privatpreis ab Hof: EUR 16,00)