

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

SPEZIAL

Falstaff

SONDERAUSGABE SPARKLING SPEZIAL

CHAMPAGNER
DIE TEUERSTEN
FLASCHEN

EINGEKEHRT
DIE BESTEN
BARS

TASTING
DIE GROSSE
VERKOSTUNG



BELEBENDE
PERLEN

DIE PRICKELNDE WELT DER SCHAUMWEINE

OSTERREICHISCHE POST AG, MZ 022030053 M, FALSTAFF VERLAGS-GMBH EILHURIGGASSE 8, 1010 WIEN, ZKZ 19784



WWW.FALSTAFF.COM

sparkling / SCHAUMWEIN

Champagner, Sekt, Cava, Prosecco:
Schaumwein macht froh, egal, in welcher Form.
Ein Überblick, in welchen Ländern das
prickelnde Vergnügen zurzeit am größten ist.

TEXT PHILIPP ELSBROCK

PERLEN DES GLÜCKS

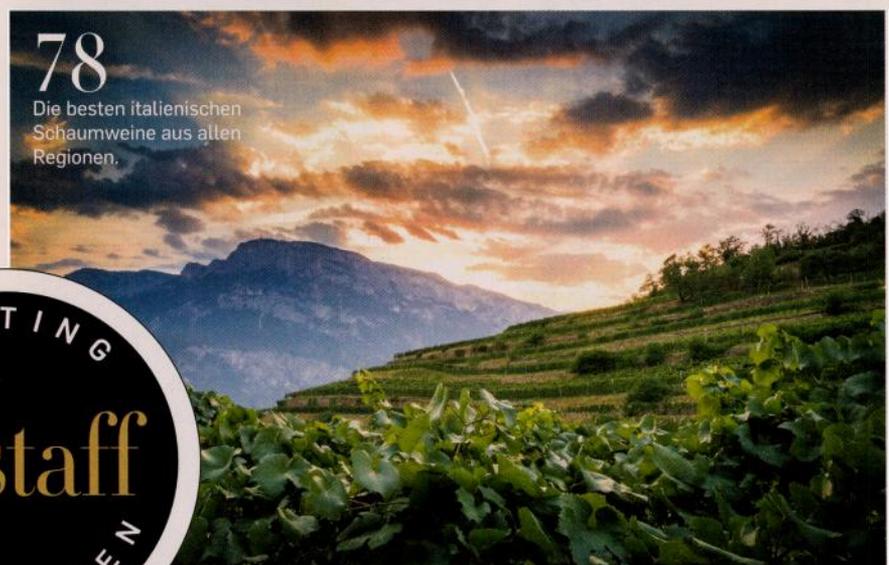
- 62 DIE RENAISSANCE DER FRANZÖSISCHEN CRÉMANTS
Erfrischende Crémants aus Frankreich und Luxemburg erfreuen sich wieder großer Beliebtheit
- 68 TASTING CRÉMANTS
Die besten Crémants aus Frankreich und Luxemburg im Test
- 78 ITALIENISCHE PERLEN
Proseccos und Schaumweine: Wir zeigen das prickelnde Italien
- 86 TASTING ITALIENISCHE SCHAUMWEINE
Die besten Schaumweine und Proseccos aus den italienischen Regionen im Test
- 112 EIN ERFOLG MIT VIELEN VÄTERN
Deutschland erlebt in den letzten Jahren ein Sekt-Wunder
- 116 TASTING DEUTSCHE SCHAUMWEINE
Die besten deutschen Schaumweine im Test
- 130 SEKTKULTUR AUS ÖSTERREICH
Österreichs Qualitätssekte liegen voll im Trend
- 136 TASTING ÖSTERREICHISCHE SCHAUMWEINE
Die besten Schaumweine aus Österreich im Test
- 148 CAVA-LIERE
Was den Franzosen der Champagner, das ist den Spaniern der Cava
- 152 TASTING SPANISCHE SCHAUMWEINE
Die besten spanischen Schaumweine im Test
- 154 PRICKELNDE IDENTITÄTSFINDUNG
Schweizer Winzer bringen hervorragende Prickler auf die Flache
- 160 TASTING SCHWEIZER SCHAUMWEINE
Die besten Schaumweine aus der Schweiz im Test
- 162 CHAMPAGNER IN ALLER MUNDE
Was Prominente mit Champagner verbinden



40
Prickelnde Rezepte mit Champagner.



8
Champagner, Sekt, Cava und Prosecco aus verschiedenen Ländern.



78
Die besten italienischen Schaumweine aus allen Regionen.







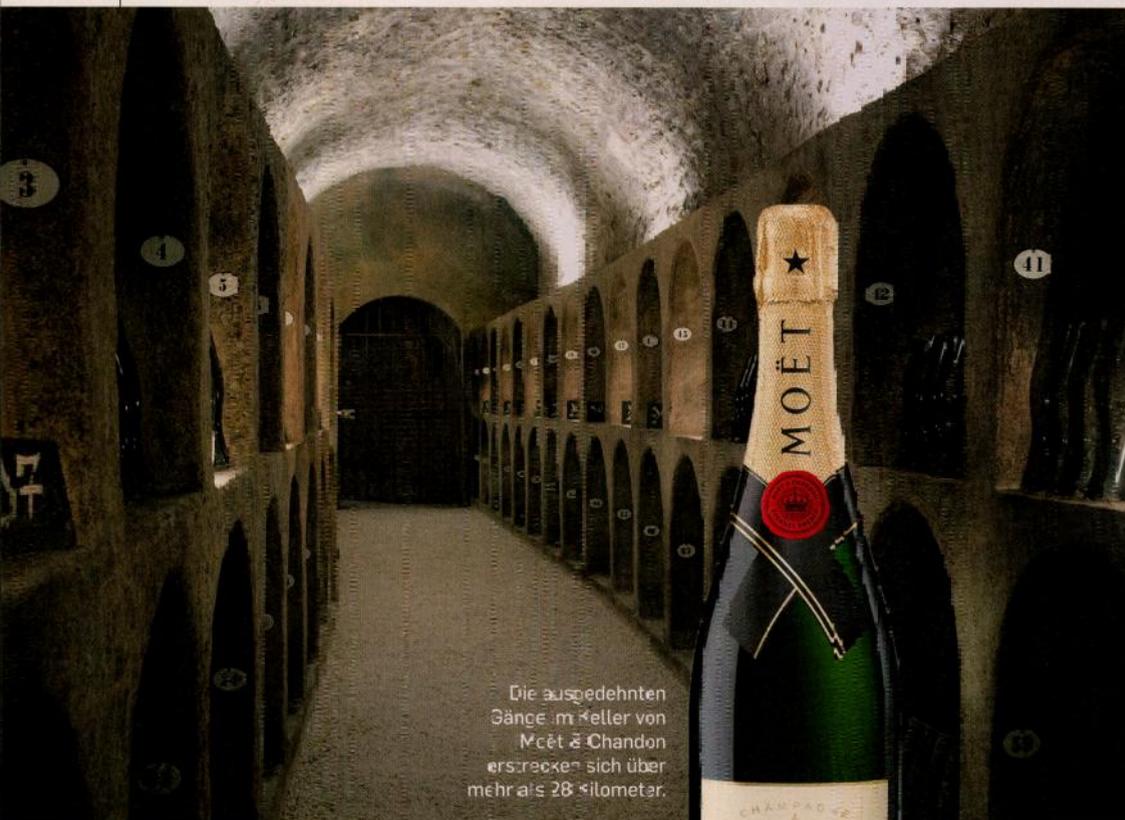
Der Mönch Dom Pérignon gilt als treibende Kraft bei der Entwicklung der Méthode Champenoise. Heute verzückt der aktuelle Jahrgang 2008 von Dom Pérignon Experten und Kenner.

Ein Vorschlag, bevor es hier richtig losgeht: Nehmen Sie eine kalte Flasche Champagner aus dem Kühlschrank – an einem normalen Feierabend, auch wenn kein Geburtstag ansteht, keine Familienfeier, einfach so. Streichen Sie über das glatte, kühle Glas der Flasche. Streifen Sie den Alu-Schutz ab und zwirbeln Sie vorsichtig die Agraffe auf. Halten Sie den Korken vorsichtig fest, wenn Sie ihn lösen – es soll nicht knallen, nur leise der Überdruck entweichen (»Engelsfurz«). Schließlich: Gießen Sie dieses perlende, flüssige Gold in ein Glas und schauen Sie dabei zu, wie die Bläschen tanzen und an der Oberfläche platzen, wie sich das feine Mousseux entfaltet. Riechen Sie am Glas – etwas Hefe wird unter den Aromen sein, etwas Trockenobst, vielleicht frisch gebackenes Brioche. Und dann: Schließen Sie die Augen, nehmen Sie einen Schluck – und lassen Sie den Augenblick voll auf sich wirken.

Gibt es eine schönere Art, sich der Faszination von Schaumwein zu nähern? Dieser wundersamen Erfindung, für die ein bereits vergorener Wein noch ein zweites Mal gärt und dabei jene Aromen und Nuancen ausbildet, die Genießer auf der ganzen Welt so schätzen. Gewiss, wir haben mit Champagner begonnen, aber genauso gut hätten Sie einen deutschen Sekt öffnen können oder sein Pendant aus Österreich, einen Franciacorta aus Norditalien, einen Cava – seit Kurzem sogar einen Sparkling aus England, doch dazu später mehr. Es geht jedenfalls um die edlen Schaumweine dieser Welt, das Symbol für Luxus, für Genuss, unverzichtbar, um Erfolge zu feiern und auf höchstem Niveau anzustoßen.

DER MYTHOS EINER REGION

Nicht wegzudenken ist dabei jene Region, deren Name als Synonym für erlesene Schaumweine steht und weltweit geschützt ist: Die Champagne, keine zwei Autostunden von Paris entfernt, hat den Mythos begründet – dem Mönch Dom Pérignon wird die Entwicklung der Méthode Champenoise zugeschrieben. Jenes Verfahren, bei dem ein säurebetonter Weißwein, mit Hefe und zuckerhaltiger Lösung versetzt, erneut vergärt, dieses Mal in einer verstärkten Flasche, die dem enormen Druck standhält, der sich mit der Zeit entwickelt – denn schon während der Lagerung im kühlen Keller kann dieser so hoch sein wie in einem Autoreifen.



Die ausgedehnten Gänge im Keller von Moët & Chandon erstrecken sich über mehr als 28 Kilometer.

Zwei der besten
Sektmacher
Österreichs: Karl
Steininger mit
Tochter Eva.



Entdecken und genießen
Sie die königliche

»Cuvée Royale«

FONDÉ  EN 1828

Joseph Perrier
CHAMPAGNE

Die Nachfolger des Mönchs Dom Pérignon gehören bekanntlich zur Crème de la Crème in der Champagne – soeben ist der hochgelobte Dom-Pérignon-Jahrgangschampagner 2008 erschienen. Ein Interview mit den verantwortlichen Kellermeistern lesen Sie ab Seite 50. Faszinierend: Die Grundparameter sind heute, genauso wie im 18. Jahrhundert, kalkhaltige Böden und das besondere Klima der Region.

SPANNEND UND VIELFÄLTIG: CRÉMANT

Auch wenn Champagner in Frankreich alles andere überstrahlt – mit zu den spannendsten Entwicklungen der vergangenen

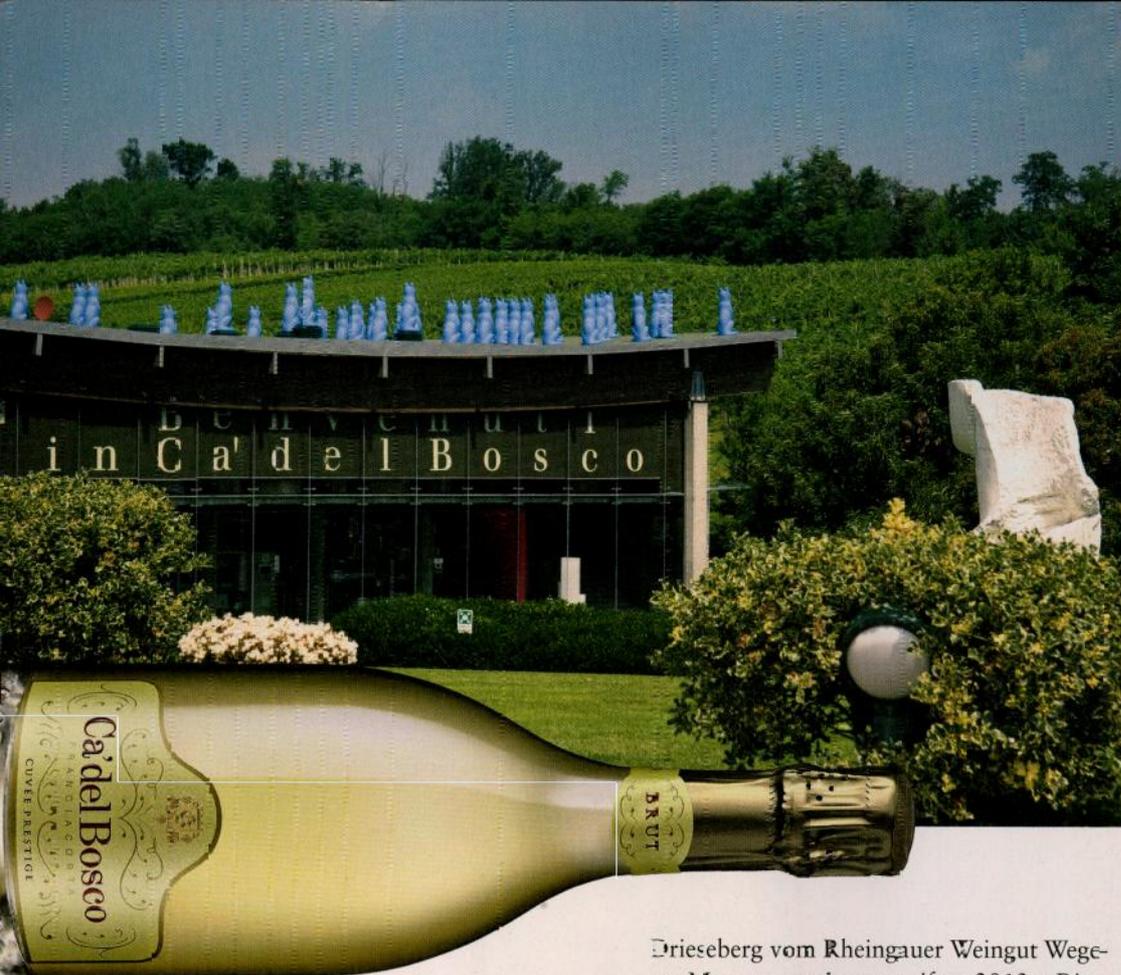
Jahre zählt die Crémant-Szene des Landes. Die Experimente mit durchgegoßenen Crémants führen zu vielschichtigen Schaumweinen (siehe Bericht auf Seite 62), die viel komplexer sind als das, was man üblicherweise mit Crémant verbindet. Neben dem klassischen Loire-Tal sollten Crémant-Aficionados sich übrigens unbedingt auch die Vertreter aus dem Elsass sowie dem Burgund anschauen: Hier tut sich einiges.

Überall ist der Markt in Bewegung. In Österreich hat der Sekt ein neues Level erreicht, seit vor wenigen Jahren eine dreistufige Qualitätspyramide eingeführt wurde. Sie orientiert sich an Standards, wie sie sonst in der Champagne oder der Franciacorta gelten. >



Wenn es um die Spitze von Sekt in Österreich geht, sind Vincenz (L.) und Willi Bründlmayer dabei.

IMPORT UND VERTRIEB ÖSTERREICH
MA MAISON - VINOPOLIS GMBH / 1010 WIEN, AM HOF 13
WWW.MA-MAISON.AT / HTTPS://SHOP.VINISO.AT
OFFICE@VINOPOLIS.AT



Das charakteristische Weingut von Ca' del Bosco in der Franciacorta. Von hier kommen erstklassige italienische Schaumweine.

tar in der Grafschaft Kent – was man getrost als Investition in die Zukunft lesen darf. Entlang der britischen Südküste, einmal quer von Ost nach West, ist ein gutes Dutzend Weingüter dabei, englischem Schaumwein Prestige zu verleihen – und in Blindproben sogar Champagner aus dem Feld zu schlagen. Und das ist erst der Anfang.

ITALIEN STARK WIE EH UND JE

Verlässlich stark sind die italienischen Schaumwein-Vertreter, egal, ob es um Prosecco geht oder um Franciacorta. Aus letzterer Region beweist etwa eindrucksvoll das Haus Ca' del Bosco, was eine zehn Jahre gereifte Riserva an Komplexität transportieren kann – übrigens ohne Dosage. Auch Prosecco-Produzenten wie Ruggeri aus Venetien ließen die Herzen unserer Experten höherschlagen.

Zu guter Letzt darf auch Spanien nicht vergessen werden, wo traditionell die Ostküste mit der Cava-Region aufregend ist. Ein Brut Nature vom katalonischen Weingut Gramona oder sein Pendant aus dem Hause Recaredo etwa bringen ein wahnsinnig hohes Niveau mit.

Freuen Sie sich auf europäischen Vielklang in harmonischer Eintracht – Prosit! <

> Für die Spitze der Pyramide, die Große Reserve, sind nur Trauben aus einer Gemeinde zur Pressung zugelassen. Mindestens 30 Monate muss der Sekt auf der Hefe liegen, bevor er auf den Markt kommt. Resultat sind so große Sektschöpfungen wie die Blanc de Blancs Extra Brut Reserve von Bründlmayer aus dem Kamptal. Auch das Sektgut Steininger aus der gleichen Region hat mit Großen Reserver von Riesling und Weißburgunder eine Großkaliber zu bieten.

AUS DER CHAMPAGNE IN DIE PFALZ

In Deutschland haben sich im Verlauf der letzten Jahre namhafte Güter einen Namen mit Sekt gemacht, so dass Falstaff-Wein-Chefredakteur Ulrich Sautter zu Recht von einem »Deutschen Sektwunder« schreibt (Seite 112). Ein markanter Entwicklungsschritt war sicherlich ein Wechsel im Jahr 2013: Damals holte das Pfälzer Gut Reichsrat von Buhl einen Franzosen als neuen Kellermeister. Und zwar nicht irgendeinen, sondern den damaligen Kellermeister von Bollinger, den Elsässer Mathieu Kaufmann. Er macht nun extrem trockene Sekte aus der Riesling-Traube, die eine wunderbare Vielschichtigkeit aufweisen.

Einzigartige Rieslingsekte gelingen auch einem weiteren deutschen Winzer: Tom

Tom Drieseberg vom Weingut Wegeler aus dem Rheingau erzeugt Riesling-Sekte, die unglaublich eigenständig und hocharomatisch sind.

Drieseberg vom Rheingauer Weingut Wegeler. Man muss seinen gereifteren 2013er Riesling Brut aus der Lage Geisenheim Rothenberg probiert haben, um zu verstehen, wie spielend leicht er die Grenzen verschoben hat. Nicht umsonst gewann Drieseberg die im vergangenen Jahr erstmals ausgerichtete Falstaff Sekt-Trophy in der Kategorie Rieslingsekt.

Apropos Bandbreite: Der neueste Zuwachs im Premium-Schaumwein-Segment kommt aus einer Region, die nur Sekt-Experten auf dem Schirm hatten – England. Schlagzeilen machten die Briten als neuer Sparkling-Produzent vor drei Jahren. Damals kaufte das Champagner-Haus Taittinger knapp 70 Hektar



DIE BESTEN FRANCIACORTA

Die Franciacorta, am Südufer des Iseosees zwischen den Städten Brescia und Bergamo gelegen, gilt als das hippestes Schaumweingebiet Italiens. Auf den mineralstoffreichen Muränenböden fühlen sich Chardonnay und Pinot Noir überaus wohl. Rund und cremig präsentieren sich die Franciacorta, die in klassischer Flaschengärung reifen. Neben den Pionieren Berlucchi, Ca' del Bosco und Bellavista gibt es eine Vielzahl spannender kleiner Betriebe, die eine Entdeckung wert sind.

LEGENDE

95–100 Punkte: absolute Weltklasse
90–94 Punkte: ausgezeichnet
85–89 Punkte: gute bis sehr gute Qualität



1

96

1. Platz:

1 2008 Annamaria Clementi Riserva Franciacorta D.O.C.G. Dosage Zéro Ca' del Bosco

Erbusco (BS), Lombardei

Aufhellendes, funkelndes Strohgelb mit viel feiner Perlage. Ansprechende und einladende Nase, nach Bratapfel, auch frischer Apfel, dezente Honignoten, dann Haselnüsse und Ananas. Strahlt am Gaumen, entfaltet sich sehr seidig, mit feinem Hefegebäck, etwas lichte Karamell, sehr langer Nachhall.

www.cadelbosco.it, € 93,-



2

95

2. Platz:

2 2008 Baiana Riserva Franciacorta D.O.C.G. Pas Dosé La Montina

Monticelli Brusati (BS), Lombardei

Helles, leuchtendes Goldgelb mit anhaltender, filigraner Perlage. Ausgeprägte, vielschichtige Nase, ein ganzer Obstkorb voll mit reifen gelben Früchten, Pfirsich, Banane, reife Aprikose gepaart mit eleganten Hefenuancen und cremiger Vanille, besonders einladend. Am Gaumen rund und harmonisch mit feiner Perlage und reichlich Cremigkeit, toller Holzeinsatz, hat einen ausgeprägten Körper, baut sich in vielen Schichten auf, endet sehr lange. Sollte man aus einem Burgunderglas trinken.

www.lamontina.com, € 45,-



3

3. Platz:

3 2011 Vittorio Moretti Riserva Franciacorta D.O.C.G. Brut Bellavista

Erbusco (BS), Lombardei

Helles, leuchtendes Grüngelb mit intensiver, anhaltender Perlage. Sehr kernige und feinfühlig Nase, traubig und duftig, viel Erdbeere im Vordergrund, gepaart mit etwas Staubzucker und deutlichen Feuerstein-Noten im Nachhall. Am Gaumen ausgewogen und straff, baut sich lange auf, konzentrierte Frucht im mittleren Bereich, im Finale scharf und frisch mit festem Druck am Gaumen.

www.bellavistawine.it, € 105,-

4 2012 Perlé Trento DOC Brut
Ferrari

Trento (TN), Trentino

Leuchtendes, funkelnbes Zitronengelb mit filigraner Perlage. In der Nase ausgewogen und elegant, mittlere Ausdruckskraft, reife Zitrusfrüchte, weiße Akazienblüten. Im Trunk sehr ausgewogen und enorm frisch, gestützt von samtiger Cremigkeit, feines Mundgefühl, im Abgang harmonisch und lange.

www.ferraritrento.it, € 25,90

92

**2013 Riserva Talento Trento DOC Brut
Rotari-Mezzocorona**

Mezzocorona (TN), Trentino

Brillantes Zitronengelb mit anhaltender Perlage. Kühle und leicht rauchige Nase mit mineralischem Touch, etwas Limette. Am Gaumen ebenfalls mineralisch mit scharfem Zug, zielgerade, hat einen knackigen Körper und wirkt in Ansatz und Verlauf spitz und frisch.

www.mezzacorona.it, € 14,-

**Zell Metodo Classico Trento DOC Brut
Cantina Sociale di Trento**

Trento (TN), Trentino

Intensives, leuchtendes Zitronengelb mit anhaltender Perlage. In der Nase getrocknete Zitronenschalen, kandierte Ananas, etwas Lavendel, vielschichtig. Am Gaumen komplex und ausgewogen, genießt einen tollen Schmelz, im mittleren Bereich betont hefige Töne, im Abgang rund und leicht salzig.

www.cantinasocialetrento.it, € 20,90

R Trento DOC Extra Brut

Cantina Rotaliana

Mezzolombardo (TN), Trentino

Leuchtendes Strohgelb mit goldenem Kern und filigraner Perlage. In der Nase sehr duftig nach Akazienblüten, weißem Pfirsich und leichtem Honig, untermalt mit leichten Hefenoten. Am Gaumen ebenso gelbfruchtig mit explosiver Perlage, kraftvoll und zupackend, klare Frische mit leichtem Salz und mineralischem Finale.

www.cantinarotaliana.it, € 22,-

2010 R Riserva Trento DOC Brut

Cantina Rotaliana

Mezzolombardo (TN), Trentino

Brillantes Strohgelb mit goldenem Reflex. In der Nase leichtes Bienenwachs, untermalt von gelbem Pfirsich, duftig. Am Gaumen fruchtbetont mit feinem Schmelz, leichte Sahne, knackig mit ausgeprägtem Spiel, zieht sich fein über die Zunge, hat auch Kräuterwürze, gute Länge, im Finale rund und fein.

www.cantinarotaliana.it, € 34,-

91

Cuveé 28+ Trento DOC Brut

Rotari-Mezzocorona

Mezzocorona (TN), Trentino

Brillantes Zitronengelb mit funkelnbes Reflex. Fein gezeichnete Nase nach knackiger Birne, feinem Salz, im Nachhall leichter Rauch. Am Gaumen ausgewogen mit feinem Schmelz, sahnige Creme, zieht sich fein über die Zunge, auch im Nachhall salzig, alpiner Charakter.

www.mezzacorona.it, € 12,-

2014 Millesimato Metodo Classico

Trento DOC Brut

Altemasi

Trento (TN), Trentino

Intensives Zitronengelb mit brillantem Kern und feiner Perlage. Duftige, fruchtbetonte Nase auf Ananas, Mango, leichte Banane, dann viel Steinobst, im Nachhall Kiwi. Zunächst explosiv am Gaumen mit viel Perlage, im Trunk kühl und sehr trocken, im Abgang leicht rauchig, animierend.

www.cavit.it, € 16,-

600UNO Metodo Classico Spumanti

Trento DOC Brut

Cantina Sociale di Trento

Trento (TN), Trentino

Intensives Zitronengelb mit goldenem Reflex. Leicht rauchige Nase mit mineralischem Anklang, etwas Limette. Frisch und ausgewogen am Gaumen, angenehme Cremigkeit gepaart mit frischer Säure, harmonisch, langer Abgang, fein.

www.cantinasocialetrento.it, € 16,90

600UNO Metodo Classico Trento DOC

Dosaggio Zero

Cantina Sociale di Trento

Trento (TN), Trentino

Intensives, leuchtendes Strohgelb mit brillantem Kern. Fein duftende Nase nach salzigen Mandeln, leichtes Petrol, reichlich Zitrone. Im Trunk zielgerade und schnörkellos, knochentrocken mit ausgewogener Perlage, trinkt sich sehr gut.

www.cantinasocialetrento.it, € 19,80

5 2013 Piancastello Riserva Trento

DOC Millesimato Brut

Endrizzi

San Michele All'Adige (TN), Trentino

Brillantes Strohgelb mit filigraner Perlage. Mittlere Ausdruckskraft in der Nase, primär gelbfruchtig. Am Gaumen zunächst explosiv mit kecker Perlage, dann gelbe Frucht im Mittelteil, zülig, auch salzig, besitzt gewissen Schmelz, untermalt von leichter Cremigkeit, im Finale knackig.

www.endrizzi.it, € 20,-

Maximum Rosé Trento DOC Brut

Ferrari

Trento (TN), Trentino

Leuchtendes Hellorange mit brillantem



Reflex. In der Nase zunächst Chinarinde, dann kandierte Mandarinschalen, leicht nach Bratapfel im Hintergrund. Im Trunk dann mittlerer Körper mit gut eingliederter Perlage, saftig, in sich ausgewogen und frisch gestützt von knackigem Säuregerüst, gute Länge.

www.ferraritrento.it, € 23,90

90

Santacolomba Metodo Classico

Trento DOC Brut Nature

Cantina Sociale di Trento

Trento (TN), Trentino

Helles Strohgelb mit intensiver, feingliedriger Perlage. In der Nase intensiv und duftig, Zitronensaft, junger Apfel, Birne, viel Pfirsich. Am Gaumen ebenso jung und frisch, wirkt besonders lebhaft, ein fruchtbetonter Trento DOC, der trotz seiner niedrigen Dosage sehr fruchtsüß wirkt.

www.cantinasocialetrento.it, € 13,90

2012 Alpe Regis Trento DOC Millesimato Extra Brut

Rotari-Mezzocorona

Mezzocorona (TN), Trentino

Leuchtendes, intensives Zitronengelb mit

persistenter Perlage. Elegante und filigrane Nase mit leichten Hefetönen und viel gelber Südfrucht. Am Gaumen getragen von feinem Schmelz und kompaktem Kern, wirkt in sich rund und fein, im Abgang leichte Bitterkeit.

www.mezzacorona.it, € 16,-

2012 Alpe Regis Trento DOC Millesimato Pas Dosé

Rotari-Mezzocorona

Mezzocorona (TN), Trentino

Helles, leuchtendes Zitronengelb mit brillantem Kern. Fein gezeichnete Nase mit viel Zitrus, zunächst Zitrone, dann Limette, leicht rauchig im Nachhall. Im Trunk sehr wuchtig mit viel Perlage, dreht sich dann um in viel Saft und Frische, vermisst im Abgang etwas an Zugkraft.

www.mezzacorona.it, € 16,-

**2011 40 Anni Limited Edition Riserva
Trentino DOC Brut**

Rotari-Mezzocorona

Mezzocorona (TN), Trentino

Intensives, leuchtendes Zitronengelb. Kühle und mineralische Nase, sehr zart. Am Gaumen konsistent mit runder, harmonischer Perlage, weitet sich schön aus, bekommt in der zweiten Hälfte allerdings eine leicht bittere Schiefelage.

www.mezzacorona.it, € 20,-

Maximum Trento DOC Brut

Ferrari

Trento (TN), Trentino

Intensives, leuchtendes Zitronengelb mit anhaltender Perlage. In der Nase viel Grapefruit, Mandarine, leichter Unterton vom Rauch. Fruchtbetonter Mundeintritt mit genügend Schmelz und viel Salz, kühl, wirkt mittelkräftig im Körper, gute Länge.

www.ferraritrento.it, € 22,90

Detting & Marmot AG, € 29,90

89

**2012 1907 Spumante Riserva Trento
DOC Brut**

Cantina d'Isera

Isera (TN), Trentino

Brillantes Zitronengelb mit anhaltender Perlage. Sehr fruchtbetonte Nase nach frischen Mirabellen, Pflaumen, Marillenmarmelade, schmeichelnd. Im Trunk dann etwas unausgewogen, zunächst cremig und leicht süß, dreht sich im Finale dann auf eine bittere Seite.

www.cantinaisera.it, € 15,-

94

2014 Arcadia Franciacorta DOCG Millesimato Brut

Lantieri de Paratico Capriolo (BS), Lombardei
Intensives, leuchtendes Grüngelb mit anhaltender Perlage. Ausgeprägte Nase, die besonders elegant und einladend wirkt, reife Banane, leichte Vanille, viel gelbe Frucht. Am Gaumen kecke Säure mit tollem Salz, viel Spannung, äußerst lebendig und anhaltend, eine Überraschung.
www.lantierideparatico.it, € 28,-

93

4 Prima Cuvée Franciacorta DOCG Brut Monte Rossa

Bornato (BS), Lombardei
Feinstes Strohgelb mit intensiver, anhaltender Perlage. Ausgeprägte Nase mit feinen hefigen Nuancen, viel Käserinde, leicht sahnig, Toastbrot. Komplexer Gaumen mit vielen Schichten, baut sich Stück für Stück auf, lange anhaltend, im Finale salzig. Ein mächtiger Schluck Schaumwein.
www.monterossa.com, € 20,-

5 Franciacorta DOCG Brut La Montana

Monticelli Brusati (BS), Lombardei
Leuchtendes Goldgelb, anhaltende, intensive Perlage. Fein gezeichnete Nase nach reifem Golden Delicious, Ananas, Mango, getrocknete Banane, Akazie, im Nachhall nach Feuerstein, komplex. Am Gaumen ausgeprägt, vielschichtig, spannt weiten Bogen, elegante Gesamtharmonie, toller Brut.
www.lamontina.com, € 24,-

2012 Diamant Franciacorta DOCG Millesimato Pas Dosé Villa Franciacorta

Monticelli Brusati (BS), Lombardei
Helles Strohgelb mit persistenter Perlage. In der Nase sehr vielschichtig und komplex, feinste Hefenoten, Butter-scotch, Schwarzbrot, im Nachhall reife Mango. Im Trunk sehr ausgewogen in feiner Harmonie, elegantes Spiel zwischen Perlage, Frucht und Säure, spannt einen weiten Bogen, im Abgang stramm.
www.villafranciacorta.it, € 25,-

2013 Teatro alla Scala Franciacorta DOCG Brut Bellavista

Erbusco (BS), Lombardei
Leuchtendes Grüngelb, anhaltende Perlage. Feine Holznuancen gepaart mit reifen Südf Früchten erfüllen die Nase mit wohligen Tönen. Ausgesprochen zugänglich im Mund mit sahnigen Nuancen, leicht buttrig, wirkt fein, schmiegt sich samtig an die Zunge, tolle Gesamtharmonie.
www.bellavistawine.it, € 36,-

6 2013 Vintage Collection Franciacorta DOCG Brut Ca' del Bosco

Erbusco (BS), Lombardei
Intensives Strohgelb, leicht goldene Reflexe, anhaltende Perlage. Feingliedrige, elegante Nase mit mineralischen Komponenten und leichter Quitte, im Hintergrund Stachelbeere und Holunderbeeren. Am Gaumen sehr komplex und vielschichtig, angenehmer Holzeinsatz, sahnig und lange, endet im Finale spannend mit viel Druck.
www.cadelbosco.it, € 45,-

7 2011 61 Franciacorta DOCG Millesimato Nature Berlucchi

Borgonato di Corte Franca (BS) Lombardei
Helles, brillantes Strohgelb mit anhaltender, grobkörniger Perlage. Sehr filigrane, fast zurückhaltende Nase, nur ganz leicht nach reifen Südf Früchten. Dann aber tolle Vielschichtigkeit am Gaumen mit viel Schmelz, leicht mollig, aber dennoch zart, baut sich nur langsam auf, ein komplexer Pas Dosé mit viel Herzhaftigkeit.
www.berlucchi.it, € 50,-

8 2013 Cabochon Franciacorta DOCG Brut Monte Rossa

Bornato (BS), Lombardei
Sehr helles, zartes Strohgelb mit konsistenter anhaltender Perlage. Ausgeprägte, duftige Nase nach feinstem Schwarzbrotkruste, frischem Minztee und etwas Limetten, im Nachhall elegante hefige Töne. Straff und spannend am Gaumen mit filigran eingesetztem Holz, toller Körper in ausgewogener Balance, frisch, salzig, endet im Finale mit Druck auf deutlichen Zitrustönen.
www.monterossa.com, € 50,-

92

2014 Monogram Franciacorta DOCG Millesimato Dosage Zéro Castel Faglia

Cazzago San Martino (BS), Lombardei
Blasses Strohgelb mit anhaltender Perlage. In der Nase sehr exotisch, nach Ingwer und Limette, etwas nasser Stein. Sehr zart am Gaumen mit junger Perlage, wirkt äußerst fein, gute Länge mit leicht salzigem Finale.
www.castelfaglia.it, € 20,-

Franciacorta DOCG Brut Lantieri de Paratico

Capriolo (BS), Lombardei
Sehr helles Grüngelb mit anhaltender Perlage. Kernige Nase nach jungen Quitten und feinem Feuerstein. Am Gaumen sehr gut ausbalanciert mit eleganter Säure und präserter Frucht, vibriert intensiv am Gaumen, lebhaft, spannt sich breit von vorne nach hinten, animierend.
www.lantierideparatico.it, € 22,-



4



5



6



7

9 Franciacorta DOCG Extra Brut La Montana

Monticelli Brusati (BS), Lombardei
Intensives Grüngelb mit anhaltender Perlage. Ansprechende Nase nach grüner Banane und weißer Mango, feinsten Muskat. Am Gaumen vielschichtig mit feinem Schmelz, baut sich langsam und konstant auf, spannt einen weiten Bogen, salzig und herzhaft im Finale.
www.lamontina.com, € 24,-

10 Anniversario Blanc de Blancs Franciacorta DOCG Brut Bersi Serlini

Provaglio d'Iseo (BS), Lombardei
Helles Grüngelb mit anhaltender Perlage. Feine, wengleich etwas zurückhaltende Nase, schüchterne weiße Blüten. Am Gaumen sehr frisch mit kecker Säure und dominanter Perlage, wirkt messerscharf und knochentrocken, vielschichtig und lange im Abgang.
www.bersiserlini.it, € 25,-

Franciacorta DOCG Satèn Brut Lantieri de Paratico

Capriolo (BS), Lombardei
Sehr helles Grüngelb mit silberner Reflex und besonders anhaltender, feiner Perlage. Sattte Nase nach reifer Ananas, Quittengelee und Williamsbirne, einladend. Am Gaumen ausgewogen in Frucht und Säure, die Perlage integriert sich ebenfalls fein, gute Gesamtharmonie, langes Finale mit angenehmem Mundgefühl.
www.lantierideparatico.it, € 25,-

11 Blanc de Blancs Marchese Antinori Franciacorta DOCG Brut Montenisa

Cazzago San Martino (BS), Lombardei
Helles Grüngelb mit persistenter Perlage. Süße Nase nach Vanilleschote, Süßholz und etwas weißem Pfirsich, im Nachhall Himbeere. Am Gaumen sehr ausgewogen mit keckem Zug und gut eingebetteter Perlage, spannt einen straffen Bogen, gute Konsistenz mit langem Abgang.
www.tenutamontenisa.it, € 27,-

12 Flamingo Rosé Franciacorta DOCG Brut Monte Rossa

Bornato (BS), Lombardei
Sehr helles, äußerst zartes Altrosa mit anhaltender Perlage. Ansprechende Hefenuancen, feinste Brotkruste, Chinarinde, Parmesan, etwas Zimt. Am Gaumen äußerst frisch mit straffem Zug und konzentrierter Säure, wirkt gut ausbalanciert, feine Gesamtharmonie in elegantem Kleid.
www.monterossa.com, € 27,-

13 Cuvée Prestige Franciacorta DOCG Brut

Ca' del Bosco
Erbusco (BS), Lombardei
 Intensives Strohgelb mit brillantem Reflex und anhaltender Perlage. In der Nase feinste Hefenoten, etwas Käserinde, Brioche, Salz. Am Gaumen cremig und ausgewogen, kandierte Ananas, hat straffen Körper mit entschiedenem Zug, gute Persistenz.
www.cadelbosco.it, € 29,80



2014 Bokè Rosé Franciacorta DOCG Millesimato Pas Dosé
Villa Franciacorta

Monticelli Brusati (BS), Lombardei
 Kräftiges Orangerosa mit anhaltender Perlage. In der Nase ausdrucksvoll nach Cassis, reifen Waldbeeren, Erdbeeren, getrockneter Orange, lichter Karamell. Ausgewogen am Gaumen mit feinen Noten von Südfrüchten, viel Papaya, leichte Ananas, Holunderblüten im zweiten Bereich, zieht sich elegant und cremig über die Zunge, endet im Finale auf Hagebutten.
www.villafranciacorta.it, € 30,-



14 2014 Genius Loci Franciacorta DOCG Millesimato D. Zero
Le Quattro Terre

Corte Franca (BS), Lombardei
 Helles Grüngelb mit konstanter Perlage. In der Nase sehr süße Nuancen, weiße Rose und Orangenblüten, etwas Vanilleschote, im Nachhall geröstete Mandeln. Am Gaumen betont fruchtig mit frischem Kern, harmoniert gut, straffer Zug, knochentrockenes Finale.
www.quattroterre.it, € 30,-



15 2011 Franciacorta DOCG Millesimato Brut
La Montina

Monticelli Brusati (BS), Lombardei
 Sehr helles Grüngelb mit anhaltender Perlage. In der Nase feine Südfrucht, deutliche Süße, erinnert an Hagebutten und frische Walderdbeeren. Im Trunk ausgewogen und rund, getragen von buttrigen Nuancen, wirkt schmeichelhaft und einullend, endet im Finale leicht salzig und trocken.
www.lamontina.com, € 35,-



Rosè Franciacorta DOCG Brut
Lantieri de Paratico
Capriolo (BS), Lombardei
 Sehr helles Zartrosa mit anhaltender Perlage. Duftig-süße Nase nach Erdbeeren, frischen Kirschen, etwas Zuckerwatte und Vanille. Im Trunk frisch und saftig, hat im mittleren Bereich eine knackige Frucht, spannt sich straff hinfort, endet im Finale auf fruchtig-salzigen Tönen.
www.lantierideparatico.it, € 22,-



2014 Satèn Brut Franciacorta DOCG Ricci Curbastro
Capriolo (BS), Franciacorta
 Helles Strohgelb mit konsistenter Perlage. Sehr filigrane Nase, leichter Honig, geröstete Haselnüsse, im Nachhall weiße Blüten. Frisch und saftig im Trunk, getragen von stützender Perlage, gewisse Süße im Finale, guter Druck.
www.riccicurbastro.it, € 23,-

61 Nature Rosé Franciacorta DOCG Nature
Berlucchi

Borgonato di Corte Franca (BS) Lombardei
 Kräftiges Orangerosa mit konsistenter und anhaltender Perlage. Ansprechende Nase nach reifen Blutorangen, Aprikosen, sattem Pfirsich, etwas Erdbeeren im Hintergrund. In sich rund und harmonisch mit feinem Trunk, ausgewogen in Süße, Säure und Frucht, breitet sich angenehm aus, gewisse Länge, gut gemacht.
www.berlucchi.it, € 25,-



16 Sinequal Franciacorta DOCG Extra Brut
Le Quattro Terre

Corte Franca (BS), Lombardei
 Helles Strohgelb mit silbernen Reflexen. In der Nase Bienenwaben, Akazienhonig, weiße Blüten, im Nachhall leicht nach Kalk. Am Gaumen sehr wuchtig und wild, baut sich toll auf, hat gewissen Schmelz, endet im Finale trocken und mittellang.
www.quattroterre.it, € 26,-

Nobilium Franciacorta DOCG Brut Bonfadini
Clusane d'Iseo (BS), Lombardei

Helles Grüngelb mit schüchterner Perlage im Glas. Exotische Nase nach Kiwi, weißem Pfirsich, Limette, im Nachhall leichte Pfefferminze. Auch am Gaumen sehr fruchtbetont, viel Saftigkeit, kräftige Perlage, im zweiten Bereich dann überraschend ausgewogen, ein schmeichelnder Querschlager.
www.bonfadini.it, € 26,90



Franciacorta DOCG Brut La Fiorita
Ome (BS), Lombardei
 Leuchtendes Grüngelb mit feingliederiger Perlage. Fein gezeichnete und elegante Nase nach Salz, Holunderblüten, weiße Rosen. Wirkt am Gaumen noch sehr jung,

91

Monogram Blanc de Blancs Franciacorta DOCG Brut
Castel Faglia
Cazzago San Martino (BS), Lombardei
 Helles Grüngelb mit intensiver und anhaltender Perlage. Salzige Nase mit mineralischen Anflügen, nicht ganz präzise, im Nachhall leicht nach neuem Gummischlauch. Außerordentlich cremig am Gaumen mit toll eingebundener Perlage, angenehmes Mundgefühl, breitet sich elegant aus und endet harmonisch im Abgang.
www.castelfaglia.it, € 16,-

blumig-fruchtige Nuancen breiten sich im Mund aus, zuerst schmelzig, dann im Finale trocken, noch ein paar Monate Flaschenreife tun diesem Brut sicher gut.
www.lafioritafranciacorta.com, € 27,-

17 Franciacorta DOCG Satèn Brut La Montina
Monticelli Brusati (BS), Lombardei
 Leuchtendes, strahlendes Strohgelb mit anhaltender Perlage. Deutliche Holznuancen mit feinsten Würze, Muskat, weißer Pfeffer, viel Banane und reife Birne. Am Gaumen dann schmissig und keck, steht in Ansatz und Verlauf stramm da und endet im Finale mit ausgewogener Perlage und festem Druck.
www.lamontina.com, € 30,-

18 2015 Insé Pas Dosé Millesimato Franciacorta DOCG
Corte Aura
Adro (BS), Lombardei
 Helles, leuchtendes Grüngelb mit grobkörniger, anhaltender Perlage. Feingliedrige Nase mit etwas Akazienhonig, viel weißen Blüten und leichtem Salz. Am Gaumen zunächst cremig mit feinem Schmelz, dann im zweiten Bereich trocken und straff, baut sich schön auf, endet im Finale mit festem Druck am Gaumen.
www.corteaura.it, € 30,-

19 2009 Riserva 940 Franciacorta DOCG Millesimato Brut
Le Quattro Terre
Corte Franca (BS), Lombardei
 Intensives Strohgelb mit mittlerer Perlage. In der Nase sehr zurückhaltend, wenig expressiv. Am Gaumen ausgewogen und harmonisch mit mittlerem Körper, wirkt in sich elegant, mittlere Dichte und Länge.
www.quattroterre.it, € 45,-

20 2011 Selezione Riserva Franciacorta DOCG Grand Vintage Pas Dosé Ca d'Or
Timoline di Corte Franca (BS)
Lombardei
 Intensives Grüngelb mit feiner Perlage. Ausgeprägte Noten von Ananas und Papaia in der Nase, feinsten Hefeton. Keck am Gaumen mit straffem Zug und lebhafter Perlage, feinem Schmelz und leichter Cremigkeit, im Finale angenehmer Druck.
www.cadorwine.it, € 46,-

2014 Calicanto Franciacorta DOCG Millesimato Dosaggio Zero
La Fiorita
Ome (BS), Lombardei
 Intensives Strohgelb, anhaltende, kecke Perlage. Elegante Nase nach frisch gebackenem Brot, kandierten Orangenstücken, salziger Anflug, im Nachhall etwas Banane. Im Mund feinfühlig elegant, getragen von rundem Schmelz und wohl ausbalancierter Perlage, im Finale mittellang, leicht bitter.
www.lafioritafranciacorta.com, € 49,-



90

21 Grano Salis Franciacorta DOCG Brut
Le Quattro Terre
Corte Franca (BS), Lombardei
 Sehr helles Grüngelb mit anhaltender Perlage. Nicht besonders präzise Nase. Am Gaumen sehr fruchtbetont und jung, ausgesprochen zugänglich, erinnert an Butterkeks, im Abgang für einen Brut eher süß.
www.quattroterre.it, € 20,-

Franciacorta ÈSSENZA
Villa Franciacorta
Monticelli Brusati (BS), Lombardei
 Reife Zitrusfrüchte, etwas Teer und Obst in der Nase, am Gaumen angenehm cremig, mit Butternoten und getrockneten Blüten. Schlank. Mittlere Länge
Peter Riegel Weinimport, € 24,95

22 Animante Franciacorta DOCG Brut
Barone Pizzini
Provaglio d'Iseo (BS), Lombardei
 Helles Grüngelb mit konsistenter, grobkörniger Perlage. In der Nase sehr salzig, viel Zitrusfrucht, Limette, grüne Paprika, leichter Pfeffer. Im Mund sehr explosiv und aufbrausend, spielt keck mit der Zunge, hat im zweiten Bereich allerdings einen Tick zu viel Säure, welche den Abgang ein wenig zu kurz ausfallen lässt.
www.baronepizzini.it, € 28,-

23 2010 Rosé Franciacorta DOCG Millesimato Extra Brut
La Montina
Monticelli Brusati (BS), Lombardei
 Kräftiges Lachsrosa mit anhaltender Perlage. In der Nase gezuckerte Erdbeeren, reife Waldbeeren, leichte Hagebutte, getragen von Tee-Noten im Nachhall. Am Gaumen in sich ausgewogen und trocken, mittlerer Körper, gute Länge, im Finale leichtes Salz.
www.lamontina.com, € 35,-

2014 Emozione Franciacorta DOCG Millesimato Brut
Villa Franciacorta
Monticelli Brusati (BS), Lombardei
 Leuchtendes Goldgelb mit anhaltender und grobkörniger Perlage. In der Nase mittlere Ausdruckskraft, kandierte Früchte, leichte Hefetöne. Am Gaumen deutlich nach Ananas und Mango, breitet sich sanft aus, wirkt leichtfüßig und locker, in sich rund, angenehmes Salz im Abgang.
www.villafranciacorta.it, k. A.

89

Franciacorta Satèn
Villa Franciacorta
Monticelli Brusati (BS), Lombardei
 Noten von gerösteten Haselnüssen und Mandeln in der Nase, dazu Aromen reifer,

heller Steinfrüchte und weißer Blüten auszumachen. Am Gaumen sehr cremig mit stimmiger Süße und Trockenfrüchten im Nachhall. Geradliniger, schlanker Stil.

Peter Riegel Weinimport, € 18,95

24 Cuvée Royale Marchese Antinori Franciacorta DOCG Brut Montenisa

Cazzago San Martino (BS), Lombardei
Helles Grüngelb mit ausgeprägter Perlage. In der Nase ist zunächst eine leichte Reduktion erkennbar, im Nachhall dann mineralische Noten, leicht kräuterig. Am Gaumen ausgewogen und besonders frisch, zielgerade und von Beginn an straff, endet im Finale auf leicht salzigen Nuancen.

www.tenutamontenisa.it, € 20,50

61 Franciacorta DOCG Satèn Brut Berlucchi
Borgonato di Corte Franca (BS) Lombardei

Leuchtendes Strohgelb mit anhaltender Perlage. Fein gezeichnete Nase nach reifer Ananas, feinstem Vanillezucker und getrockneten Mirabellen. Sehr frisch am Gaumen mit explosiver Perlage, konzentrierte Frucht mit viel Zuckersüße, im Abgang leicht behäbig.

www.berlucchi.it, € 23,-

25 2012 Satèn Millesimato Franciacorta DOCG Corte Aura

Adro (BS), Lombardei
Grüngelb mit brillantem Kern und besonders anhaltender Perlage. In der Nase nur schüchterne Feuerstein-Noten, leichtes Salz. Am Gaumen zunächst fruchtsüß, dann knochentrocken, etwas vordergründige Säure im Abgang, insgesamt noch unausgewogen.

www.corteauro.it, € 25,-

2014 Monogram Franciacorta DOCG Millesimato Brut Castel Faglia

Cazzago San Martino (BS), Lombardei
Helles, zartes Grüngelb mit anhaltender Perlage. In der Nase deutlich nach Parmesan, viel junge Frucht im Nachhall, traubig. Am Gaumen etwas ungestüm, kräftige Säure, ausbrechende Perlage, muss sich noch ein wenig finden.

www.castelfaglia.it, € 30,-

Selezione Grand Vintage Franciacorta DOCG Satèn Brut Ca d'Or

Timoline di Corte Franca (BS), Lombardei

Intensives Strohgelb mit anhaltender Perlage. Krautige Nase mit unpräzisen Nuancen. Am Gaumen trocken und frisch, gewisses Salz, mittlere Länge.

www.cadorwine.it, € 35,-



24



25



26

88

Opera Rosé Franciacorta DOCG Brut Bonfadini

Clusane d'Iseo (BS), Lombardei

Helles, zartes Orange-Rosa mit anhaltender Perlage. In der Nase nach Orangentee, etwas Aprikose, Salz, unausgewogen. Im Trunk zunächst explosiv, dann trocknend, wirkt in sich ungestüm und sich suchend.

www.bonfadini.it, € 29,90

2014 Rosé Edizione Franciacorta DOCG Extra Brut Barone Pizzini

Provaglio d'Iseo (BS), Lombardei

Zartes Lachsrosa mit anhaltender Perlage. In der Nase kandiierte Mandarinen-

zesten, Chinarinde und getrocknete Pink Grapefruit. Am Gaumen sehr scharf und trocken, bäumt sich mit wilder Perlage groß auf, viel Säure und dadurch im Abgang trocknend.

www.baronepizzini.it, € 35,-

87

26 Rosé Marchese Antinori Franciacorta DOCG Brut Montenisa

Cazzago San Martino (BS), Lombardei

Sehr helles, zartes Altrosa. In der Nase würzig, wenig ausdrucksstark. Am Gaumen betont salzig und straff, mittlere Länge, kurzes Finale.

www.tenutamontenisa.it, € 28,-



Fotos: Shutterstock, beige stellt