



**DEUTSCHLAND
SUCHT DEN
RIESLING-
STAR!**

WER MACHT DAS RENNEN?
DIE **810** BESTEN DES JAHRGANGS **2007**



PROSECCO: DER ITALIENISCHSTE ALLER VERFÜHRER

Prosecco ist längst kein Trend mehr. Der perlende oder schäumende Italiener ist ein fester Bestandteil dessen geworden, was viele Deutsche mit dem unbeschwerten Dolce Vita verbinden. Dementsprechend groß ist dann auch das Angebot in allen Vertriebs-schienen. Wir haben uns auf die Suche nach den besten Proseccos auf dem deutschen Markt begeben und präsentieren die besten 70.

Beim Thema Prosecco herrscht in Deutschland eine eher geteilte Meinung. Während ihn die einen über den grünen Klee loben und im 3,99 Euro Prickler einen echten Champagner-Killer vermuten, meiden ihn viele andere Weintrinker wie der Teufel das Weihwasser. Prosecco sei süß, pappig und hätte viel zu wenig Kohlensäure für einen Sekt. Im Prinzip, das hat auch die umfangreiche Verkostung mit über 100 Proseccos gezeigt, haben beide Seiten Unrecht. Denn zum einen hat Prosecco weder geruchlich noch geschmacklich irgend etwas mit Champagner gemeinsam, zum anderen sind die Spitzenreiter unserer Verkostung alles andere als pappig und süß.

Der Unterschied zum Champagner beginnt schon bei den Rebsorten: Da haben wir Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier auf der einen Seite und die duftig, aromatische Sorte Prosecco auf der anderen. Die Unterschiede setzen sich bei der Versenkung fort: Während man mit der Flaschengärung des Champagners gezielt Hefe- und Reifnoten erreichen möchte, setzt man bei Prosecco Spumante klar auf die Fruchtnoten. Zwei gänzlich verschiedene Ansätze also. Und miteinander eigentlich überhaupt nicht zu vergleichen. Ein Spätburgunder und ein Shiraz sind ja auch zwei gänzlich verschiedene Rotweine, aber für beide gibt es passende und unpassende Momente.

Nun zur Süße. Auch bei Prosecco gelten die allgemeinen Restzucker-grenzen, die auch bei anderen Perl- und Schaumweinen verwendet werden. Ein Brut liegt immer unter 15 Gramm Restzucker, egal, ob beim deutschen Winzersekt, beim Cava, Champagner oder eben beim Prosecco. Wenn nichts auf dem Etikett vermerkt ist, also wie bei den meisten Prosecco Frizzante, dann ist es meistens ein bisschen süßer. Muss es aber nicht. Man sollte sich unbedingt auch immer vor Augen halten, dass es Überschneidungen zwischen den verschiedenen Kategorien gibt. So kann ein "Extra Dry" (extra trocken) theoretisch weniger Restzucker haben als ein Brut. Aber viel wichtiger als technische Zahlen ist doch der Geschmack, oder? Gerade bei Prosecco schadet da ein Fitzelchen Restsüße selten. Die allgemeine Dominanz der Extra Dry in der Verkostung spricht für sich. Aber auch drei Brut haben es ins Spitzenteam geschafft, viele weitere auf die Plätze direkt dahinter. Für die Anhänger des ganz trockenen Stils haben wir sogar einen Prosecco Extra Brut gefunden! Noch ein genereller Hinweis zum Schluss: Alle Proseccos sind Schaumweine, die Ausnahme stellen hier jene dar, die mit Frizzante gekennzeichnet sind.

89



89



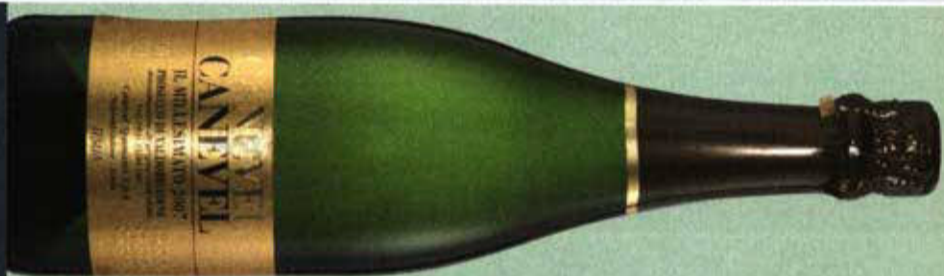
89



89



89



89



89



89
























89



89



PROSECCO – DER ITALIENISCHSTE ALLER VERFÜHRER

Name	Beurteilung	Empfehlung	Bezugsquelle (nennt)	Preise in
Prosecco di Valdobbiadene DOC Bosco di Gica Brut Adriano Adami	sehr elegante Nase mit perfekter Balance von Frucht- und Blütenaromen, Haselnuss, lebendige Säure, feingliedrig und lang	 2009  als Aperitif oder beim Tête-a-Tête perfekt  8-10°	Vinissimo 80336 München ☎ 089 5389204 www.vinissimo.de	13,50 ★★★
2007 Giustino B. Prosecco di Valdobbiadene DOC Extra Dry Ruggeri	tolle Nase mit knackiger Birne, weißer Grapefruit, etwas Kumquat, sehr feingliedrig, elegant und komplex, verdammt viel Prosecco	 2009  ein klarer Fall für Edelfisch, Seeteufel mit etwas Thymian gedünstet und mit frischem Olivenöl abgeschmeckt, dazu neue Kartoffeln, basta!	Smart Wines 50670 Köln ☎ 0221 120447 www.smart-wines.de	16,50 ★★★
2007 Prosecco di Valdobbiadene DOC Uvaggio Storico Dry Val D'Oca	sehr schöne Nase mit perfekter Balance zwischen Frucht und Hefenoten, vielschichtig, saftig-cremig, sehr lang und wirklich ausgesprochen edel	 2009  perfekt zu Panna Cotta und Crème Brulée	Deuna 86167 Augsburg ☎ 0821 74770-0 www.deuna.de	13,50 ★★★
2007 Crede Prosecco di Valdobbiadene DOC Brut Bisol	in der Nase zarte Frucht (Birne, Ananas, Apfel), etwas Stroh, ein eher filigraner Typ, aber mit viel Finesse, sehr feiner Schmelz, gute Länge	 2009  als edlen Auftakt zu Antipasti, es dürfen auch gegrillte Schrimps serviert werden	Der Weinkommissar 53111 Bonn ☎ 0228 9650065 www.weinkommissar.de	13,90 ★★★
2007 Il Millesimato Prosecco di Valdobbiadene DOC Extra Dry Canevel Spumanti	schon recht reife, aber sehr edle Nase mit getrockneter Aprikose, Birne, feine Würze, nicht unbedingt ein klassischer Prosecco, aber ein hervorragender Schaumwein!	 2009  Die Frucht lässt sich wunderbar mit etwas Fett herauskitzeln, also Hühnerbrust auf der Haut anbraten, dazu ein Sahne-sößchen und frisch geschabte Spätzle	Weinsalon La Cantina 14467 Potsdam ☎ 0331 6207942	8,10 ★★★
2007 Bandarossa Prosecco di Valdobbiadene DOC Extra Dry Bortolomiol	sehr elegante, klare Nase mit fein dosierten Fruchtaromen, mineralische Anklänge, feingliedrig, langer Nachhall, zu Recht das Flaggschiff des Hauses	 2009  So frisch und belebend darf er ruhig auch solo in die Runde, vielleicht zu zweit auf der Terrasse bei sternklarem Nachthimmel	Garibaldi 80807 München ☎ 089 356361-0 www.garibaldi.de	12,95 ★★★
2007 Cuvée Tenuta Val de Brun Prosecco di Valdobbiadene DOC Extra Dry Astoria	der massive Metall-Anhänger lässt schon optisch vermuten, dass hier der Top-Prosecco des Hauses auftritt, in der Nase sehr frisch und animierend mit zarter Birnenote, Golden Delicious, etwas Haselnuss, herrlich schmelzig, saftig, Süße perfekt eingebunden, lebendige Säure, weiniger Nachhall, toller Stoff!	 2009  Hechtklößchen mit einem ausgiebigen Salatbouquet und dezenter Vinaigrette	Di Gennaro GmbH 70188 Stuttgart ☎ 0711 1685324 www.digennaro.de	18,- ★★★
Prosecco di Valdobbiadene DOC, Cartizze Superiore Extra Dry, Col Vetoraz	sehr verführerische Nase mit kühler Aromatik, knackige Birne, leicht exotischer Touch, elegante Struktur, feingliedrig, tolle Länge	 2009  Indisches Hühnercurry mit Mango, nicht zu scharf, aber schön buttrig	Vip-Weine 50935 Köln ☎ 0221 3400394 www.vip-weine.de	18,- ★★★
Prosecco di Valdobbiadene DOC Extra Dry Villa Sandi	der Dauerabonnent auf den Prosecco-Thron unserer Schwesterzeitschrift WEINWIRTSCHAFT zeigt sich auch hier wieder in Hochform: vielschichtige, frische Nase mit Birne, Apfelkompott, etwas Heu, gelbe Kiwi, schönes Süße-Säure-Spiel, langer Nachhall	 2009  Krustentier-Risotto mit etwas Safran, vielleicht eine Riesengarnele oben drüber	Stephan Pellegrini GmbH 76829 Landau ☎ 06341 1410-0 www.pellegrini.de	11,95 ★★★
Prosecco di Conegliano DOC Cuvée Brut Carpenè Malvolti	feingliedrige, sehr ansprechende Nase mit zarten Fruchtaromen (Golden Delicious, Birne), leicht nussige Noten, mineralischen Anklängen, sehr feinperlig, lang	 2009  mit Rosmarin und Thymian gefüllte Dorade, in Alufolie gegrillt	Reidemeister & Ulrichs 28023 Bremen ☎ 0421 3994-0 www.ruuweine.de	9,95 ★★★

PROSECCO – DER ITALIENISCHSTE ALLER VERFÜHRER

	Name	Beurteilung	Bezugsquelle (nennt)	Preise in €
PROSECCO				
85	Prosecco di Valdobbiadene DOC Extra Dry, Marca Oro, Valdo	Nase mit getrockneter Papaya, etwas Aprikose, saftige satte Frucht am Gaumen und im Nachhall, eigenständig	Valdo Spumante, I-31049 Valdobbiadene, ☎ +39 0423 9090, www.valdo.com	8,50 ★★
	Prosecco di Conegliano Valdobbiadene DOC Extra Dry, Masottina	fein nuancierte Nase mit zarter Frucht und Hefenoten im Wechselspiel, gute Struktur, viel Saft und schöne Crème	Masottina, I-31010 Castello Roganz. San Fior, ☎ +39 0438 400775	auf Anfrage ★★
	2007 Prosecco Belcanto Di Bellussi Millesimato Dry, Belcanto	peppige Aufmachung, in der Nase süße Frucht- aromen, schwere, dichte Crème, zum Dessert	Belussi Deutschland, ☎ 06108 990476, misischia@belussi.com	11,- ★★
	2007 Millesimato Prosecco di Valdobbiadene DOC Dry, Andreola	Birnenschnitze, Golden Delicious, etwas Hefe, zarte Kräuterwürze, im Nachhall recht reif	Aslan Import, 38118 Braunschweig, ☎ 0531 87701-0	10,50 ★★
	Prosecco Lunetta Brut, Cavit	geradliniger Typ mit viel Frucht (Aprikose, Birne, Grapefruit) und frischer Säure, saftig, rund, ausbalanciert	Cavit, ☎ +39 0461 381711, export@cavit.it	6,80 ★★
	Prosecco Special Cuvée Brut, Zonin	fruchtbetonte Nase (Birne, Pfirsich), dazu etwas Haselnuss, zarte Crème, saftig	Zonin Deutschland, ☎ 06322 988547, g.brenneis@t-online.de	7,90 ★★
	Prosecco di Valdobbiadene DOC Brut, Santa Margherita	weiße Grapefruit, etwas Golden Delicious, Haselnuss, filigran, animierend frisch	Santa Margherita S.p.A, I-23025 Fossalta di Portoguraro, ☎ +39 0421 246277	8,90 ★★
	Prosecco di Valdobbiadene DOC Dei Casel Extra Dry, Adriano Adami	viel Frucht, saftig, rund, süffig – mehr muss man eigentlich gar nicht sagen, lecker!	Vinissimo, 80336 München, ☎ 089 5389204, www.vinissimo.de	13,50 ★★
84	Lovrè Prosecco di Valdobbiadene DOC Extra Dry, Spumanti Serre	sortentypische Nase mit Birne, Apfel und Heu, saftig, frisch, rundum harmonisch	Feinkost Farnetani & Giorgio, 81245 München, ☎ 089 82996415	9,85 ★
	Prosecco di Conegliano Valdobbiadene DOC Extra Dry, La Marca	klassische Prosecco-Aromatik, Birne, viel Pfirsich, am Gaumen ebenfalls fruchtbetont, zarter Schmelz	La Marca Deutschland, export@lamarca.it	9,50 ★
	Prosecco Cuvée Conegliano-Valdobbiadene DOC Extra Dry, La Marca	sofort als Prosecco zu erkennen, mit Birnen-Apfel-Aromatik, zarter Crème und saftigem Finish	La Marca Deutschland, export@lamarca.it	13,- ★
	Prosecco di Valdobbiadene DOC Extra Dry, le Bertole	schönes Fruchtaroma unterlegt mit zarter Würze und hefigen Anklängen, frisch, saftig, rund	Bonvino Weinvertrieb, 81673 München, ☎ 08102 71071, www.bonvino.de	9,50 ★
	2007 Cru Prosecco di Valdobbiadene DOC Dry, La Tordera	viel Frucht, unterlegt mit zarter Reifenote, recht strammer Körper	Enobis, I-37010 Affi (VR), ☎ +39 045 6201084, www.enobis.it	6,70 ★
83	Prosecco di Valdobbiadene DOC Frizzante, Col Vektoraz	Apfelblüte, Birne, etwas Heu, zarte Crème, saftig	Vip-Weine, 50935 Köln, ☎ 0221 3400394, www.vip-weine.de	7,90 ★
	Prosecco di Valdobbiadene DOC Frizzante, Drusian	viel saftiger Apfel, Birne, Pfirsich, sehr klassisch, sehr feinperlig für einen Frizzante!	Garibaldi, 80807 München, ☎ 089 356361-0, www.garibaldi.de	8,- ★
	Prosecco di Valdobbiadene DOC Brut, Canevel Spumanti	ganz klassisch Prosecco schon in der Nase, am Gaumen feine Perlage und viel Birnensaft bis in den Nachhall hinein	Weinsalon La Cantina, 14467 Potsdam, ☎ 0331 6207942	6,10 ★
	Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene DOC Brut, Viticoltori Ponte	Apfelaromen dominieren in der Nase, unterlegt mit zartem Blütenduft, sehr feinperlig mit zartem Schmelz	GES Sorrentino, 27751 Delmenhorst, ☎ 04221 91645-0, www.ges-sorrentino.de	10,90 ★
	Prosecco dei Colli Trevigiani IGT Frizzante, Adriano Adami	dezente Nase mit feinen, kühlen Aromen (Kiwi, Minze), auch am Gaumen klar und frisch, wirkt angenehm trocken	Vinissimo, 80336 München, ☎ 089 5389204, www.vinissimo.de	9,80 ★
	Prosecco dei Colli Trevigiani IGT Frizzante, Carpenè Malvolti	schöne Zitrusfrische in der Nase, unterlegt mit knackiger grüner Birne, etwas Heu, gute Struktur, animierend	Eggers & Franke, 28060 Bremen, ☎ 0421 3053-0, www.egfra.de	6,90 ★
82	Prosecco Marca Trevigiana IGT Frizzante, Viticoltori Ponte	klassische Prosecco-Aromen, lebendige Säure, recht leicht und beschwingt	GES Sorrentino, 27751 Delmenhorst, ☎ 04221 91645-0, www.ges-sorrentino.de	5,95 ★
	Mas, Prosecco di Valdobbiadene DOC Frizzante, Le Colture	zarte Frucht, rund, saftig, unbeschwerter Genuss	DC Wein Import, 55593 Rüdesheim an der Nahe, ☎ 0671 25890	8,50 ★
	2007 Prosecco di Valdobbiadene DOC Frizzante, Bortolin Angelo	birnig, saftig, rund und stimmig, ein klassischer Prosecco Frizzante	Spumanti Bortolin Angelo, I-31049 Guia di Valdobbiadene, ☎ +39 0423 900125, www.spumantibortoli.com	auf Anfrage ★
	Prosecco di Valdobbiadene DOC Frizzante, Mionetto	animierende Nase mit Birne und weißer Grapefruit, saftig, frisch, belebend	Henkell & Söhnlein, 65187 Wiesbaden, ☎ 0611 63-0, www.henkell-soehnlein.de	6,99 ★
	Prosecco Marca Trevigiana IGT Frizzante, Villa Sandi	frischer, klarer Frizzante ohne Ecken und Kanten, Birne, Apfel, cremig unterlegt, sehr lebendig	Stephan Pellegrini GmbH, 76829 Landau, ☎ 06341 1410-0, www.pellegrini.de	5,95 ★
	Prosecco Conegliano-Valdobbiadene DOC Frizzante, Toffoli Vincenzo	klassische Nase, am Gaumen fruchtbetont mit feinem Schmelz, saftig, rund	Tranquillo Handelsgesellschaft, 22769 Hamburg, ☎ 040 43180049, www.tranquillo.de	7,45 ★
	Prosecco di Valdobbiadene DOC Brut, La Tordera	viel Apfel, etwas Zitrus, frisch und saftig	Enobis, I-37010 Affi (VR), ☎ +39 045 6201084, www.enobis.it	5,- ★
	Fagher, Prosecco di Valdobbiadene DOC Brut, Le Colture	Granny Smith, etwas frisches Heu, Pomelo, zarte Crème	DC Wein Import, 55593 Rüdesheim an der Nahe, ☎ 0671 25890	9,50 ★
	Prosecco dei Colli Trevigiani IGT Frizzante, Ruggeri	Golden Delicious, etwas Butterbirne, zarter Schmelz, rundum saftig	Smart Wines, 50670 Köln, ☎ 0221 120447, www.smart-wines.de	7,90 ★
	81	Prosecco di Valdobbiadene DOC Frizzante, Santa Margherita	dezente Fruchtaromen, dazu Zitrusfrische, lebendig, saftig, herrlich süffig und wunderbar unkompliziert	Santa Margherita S.p.A, I-23025 Fossalta di Portoguraro, ☎ +39 0421 246277
Prosecco di Valdobbiadene DOC Frizzante, Val D'Oca		zart fruchtig, feiner Schmelz, unkomplizierter Genuss	Deuna, 86167 Augsburg, ☎ 0821 74770-0, www.deuna.de	8,50 ★