

Spritziges für den Frühling

NOBEL-PROSECCO



In der Heimat der Prosecco-Traube in der Provinz Treviso (Veneto) wird nach der Charmat-Methode – dem Tankgärverfahren – unter anderem der Prosecco Superiore di Cartizze DOC produziert.

Das Besondere an dieser Prosecco-Va-

riante ist, dass sie nur als Dry abgefüllt wird, das heisst mit einem Zuckergehalt von 17 bis 35 Gramm pro Liter. Dieser angenehme Schaumweintyp passt – wir haben es ausprobiert! – sehr gut zu Mürbgebäck und fruchtigen Desserts.

Für die vorliegende Selektion haben wir Dutzende von Weinmustern verkostet. Einige der besten finden Sie hier; weitere empfehlenswerte Schäumern aus dem Gebiet Franciacorta folgen in einer der nächsten Ausgaben.

Christian Eder

PROSECCO SUPERIORE CARTIZZE DOC

Prosecco ist bekanntermassen nicht der Name eines Anbaubietes, sondern der einer Traube: Im Gebiet von Valdobbiadene und Conegliano im Osten des Veneto wird daraus der DOC-Schaumwein gleichen Namens gekellert. Cartizze ist ein kleines, knapp über 100 Hektar grosses Anbaubiet im hügeligen Norden von Valdobbiadene, aus dem die Trauben für diesen Wein stammen.

16

Adriano Adami Cartizze

Verführerisch-elegante Nase, nach Litschi duftend; im Mund kompakt, die Süsse, die lockere Säure und die feine Herbe perfekt ausbalanciert, endet frisch und mineralisch. Finesse-reicher Cartizze, der auch ohne Speisen Vergnügen bereitet. CH: ●● D: ●●●

Desiderio Bisol

Jelo Cartizze

Vielschichtige Aromatik nach Gebäck, Litschi und Pfirsichen; im Mund kompakt, die Süsse perfekt integriert, viel Schmelz und Fülle bis ins lange Finale, endet angenehm herb. Modern und zugänglich. CH: ○ D: ○

15.5

Bortolomio Cartizze

Gefälliges Blütenbouquet; im Mund sehr fein und geschmeidig, mit viel Schmelz und Fülle, endet auf Noten leckerer exotischer Früchte. Macht Spass! CH: ●●● D: ●●

Cantine Umberto Bortolotti

Cartizze

Noten frischer Pfirsiche und Grapefruits; geschmeidige und runde Textur, viel Fülle, viel Schmelz, endet lang. Überzeugt mit seiner Cremigkeit. CH: ○ D: ●●●

Col Vectoraz

Cartizze Superiore

Zitrus- und Minzaromen prägen die Nase, auch feine mineralische Note; der Ansatz kompakt, die Säure rassig, aber gut eingebunden, mit viel Fülle, Frische und Eleganz. Überzeugende Machart. CH: ○ D: ●●

Drusian

Cartizze

Frische Zitrusaromatik; der Ansatz ausgewogen, harmonisch, der Abgang feinherb. Eignet sich mit seiner feinen Eleganz und seinem Schliff auch gut als Aperitif. CH: ○ D: ○

Fratelli Bortolin

Cartizze

Erfrischend-fruchtige Nase mit feinen Litschi- und Blütenaromen; der Ansatz harmonisch, mit schönem Schmelz, die Süsse gut eingebunden, endet lang und feinwürzig. Gelungen. CH: ○ D: ○

Le Bertole

Cartizze

Feinduftiger Prosecco mit schön ziseliertes Perlage; der Ansatz süss und rund, endet auf Noten reifer Pfirsiche. Überzeugt mit seiner Fruchtigkeit und passt zu mürben Kuchen und Keksen. CH: ●● D: ●○



Adriano Adami, Cartizze: finessenreich.

15

Andreola

Cartizze

Noten frischen Steinobsts; auch mineralische Komponenten; füllige, geschmeidige Textur, die Säure gut eingebunden, endet angenehm würzig. CH: ○ D: ○

Belcanto di Bellussi

Superiore di Cartizze

Schaumgeborener Prosecco, der nach Äpfeln und Pfirsichen duftet; am Gaumen geschmeidig, angenehm süss, feinherber Abgang. Saubere Machart, die überzeugt. CH: ●● D: ○

Masottina

Cartizze

Ausgewogen, fruchtig, reif; die Säure rassig, endet auf Noten reifer Pfirsiche und Bittermandeln. Charaktervoller Cartizze, der Spass macht. CH: ○ D: ●●

Mionetto

Mo - Cartizze

Fruchtig und reif; saftige Textur mit gut eingebundener Säure, sehr würzig und voll, besitzt Länge und Charakter. CH: ○ D: ●●

Ruggeri

Superiore di Cartizze

Gelungener Cartizze, nach süssen Früchten duftend; die Säure frisch, das Finale feinherb. Überzeugt mit seiner traditionellen Machart. CH: ●●● D: ●●

Valdo

Cuvée Viviana

Duftet nach Rosenblüten und trockenen Früchten; der Ansatz geschmeidig und weich, endet auf Noten von reifen Birnen. Ideal zum Dessert. CH: ●●●● D: ○

Villa Sandi

Cartizze DOC

Bouquet nach frischen Pfirsichen und Blüten; im Mund kompakt, fruchtig, der Abgang auf Noten reifer Früchte. Solide. CH: ○ D: ●●

► Die Bezugsquellen zum Guide finden Sie weiter hinten in diesem Heft.