

BEST-OF

Egal ob Brut oder Extra Dry, wir haben aus über 180 Proseccos zehn Top-Qualitäten herausgesucht. Hier finden Sie Ihren Kracher für die Sommersaison

Seit 1. Januar 2011 gilt für Prosecco eine neue Zeitrechnung. Seit diesem Stichtag darf nur noch Prosecco auf der Flasche stehen, wenn der enthaltene Perl- oder Schaumwein auch aus einer der neun zugelassenen, norditalienischen Provinzen stammt und zudem aus der Rebsorte Glera gekel-

DIE TROCKENEN (BRUT):

87 Punkte:

Il Fresco Prosecco DOC, brut, Villa Sandi, 11 % Vol., Preis ca. 10 Euro

So schmeckt er:

klassische Prosecco-Nase, Birne, Haselnuss, etwas Apfel, klar, frisch am Gaumen, animierend

Verrät, wo es ihn gibt:

Stephan Pellegrini, 76829 Landau, Tel.: 06341 14100, www.pellegrini.de



85 Punkte:

Prosecco DOC, brut Casa Vinicola Botter, 11 % Vol. Preis ca. 6 Euro

So schmeckt er:

intensive, fast schon parfümierte Nase mit viel Blütenduft und Golden Delicious, saftig, rund, stimmig

Verrät, wo es ihn gibt:

Casa Vinicola Botter, I-30020 Fossalta di Piave, Tel.: +39 0421 67194, www.botter.it



84 Punkte:

Zonin Prosecco DOC, brut, Casa Vinicola Zonin, 11 % Vol., Preis ca. 8 Euro

So schmeckt er:

seit Jahren eine zuverlässige Größe im Handel: frische Zitrusnoten, lebendig, zart-restsüße Frucht im Nachhall

Verrät, wo es ihn gibt:

Weinwelt – Mack & Schühle, 73277 Owen, Tel.: 07021 5701-100, www.weinwelt.de



86 Punkte:

Tenuta Ca' Bolani Prosecco DOC, brut, Tenuta Ca' Bolani, 11 % Vol., Preis ca. 9,50 Euro

So schmeckt er:

herrlich duftig-fruchtig-nussige Nase und auch am Gaumen passt alles perfekt

Verrät, wo es ihn gibt:

Gerhard Brenneis, 67157 Wachenheim, Tel.: 0179 7809960, g.brenneis@t-online.de



84 Punkte:

2011 Saomé Prosecco Treviso DOC, brut, Azienda Agricola la Tordera, 11,5 % Vol., Preis ca. 11 Euro

So schmeckt er:

frische Nase mit Frucht und Finesse, spritzig am Gaumen, leicht herbes Finale

Verrät, wo es ihn gibt:

Fornara, 65232 Taunusstein, Tel.: 06128 966718, www.fornara.de



48
49

PROSECCO

tert wurde. Das brachte einerseits dem Verbraucher mehr Sicherheit, andererseits profitieren auch die Produzenten, denn so kann kein Trittbrettfahrer mehr unrechtmäßig auf der Prosecco-Erfolgswelle mitsurfen, die dank Aperol Spritz, Hugo und neuerdings Tocco Rosso – einem Hugo

mit einem zusätzlichen Schuss Campari – in der Gastronomie nach wie vor ungebrochen ist. Gemeinsam mit dem Schutzkonsortium Consorzio Prosecco DOC, dessen ausgewählte Qualitäten auch die Besucher der diesjährigen BARZONE an einer großen Themenbar genießen konnten, ver-

kostete das Magazin MEININGERS WEINWELT nun diverse Prosecco Spumante und erstellte eine umfassende Rangliste, unterteilt in die Kategorien Brut und Extra Dry. Wir präsentieren ihnen jetzt ein Best-of für die Gastronomie und damit zehn Spumante, die Sie nicht verpassen sollten.

DIE EXTRA-TROCKENEN (EXTRA DRY):

87 Punkte:
La Jara Organic Prosecco Treviso DOC, extra dry Azienda Agricola La Jara, 11,5 % Vol., Preis ca. 10 Euro

So schmeckt er:
 Ein Bio-Spumante, nicht nur gut fürs Gewissen, sondern auch für den Geschmack: tolle Frucht, Zitronengras, Marzipan, markant

Verrät, wo es ihn gibt:

Azienda Agricola La Jara, I-31010 Mareno di Piave, Tel.: +39 0438 4888290, www.lajara.it



85 Punkte:
2012 Alné Prosecco Millesimato Treviso DOC, extra dry, La Tordera, 11,5 % Vol., Preis ca. 8 Euro

So schmeckt er:
 fruchtbetonte Nase mit Mirabelle, Zitrus und Apfel, auch am Gaumen viel Frucht und Saft, gut eingebundene Restsüße

Verrät, wo es ihn gibt:

Azienda Agricola La Tordera, I-31049 Valdobbiadene, Tel.: +39 0423 985362, www.latordera.it



86 Punkte:
Sacchetto Prosecco DOC, extra dry Sacchetto, 11,5 % Vol., Preis ca. 12 Euro

So schmeckt er:
 so herrlich unbeschwert und unkompliziert, mit Frucht und viel Frische wird Sacchetto's Prosecco extra dry zu everybody's darling auf der nächsten Feier

Verrät, wo es ihn gibt:

Weinland Ariane Abayan, 20251 Hamburg, Tel.: 040 4800350, www.abayan.de



85 Punkte:
Prosecco Treviso DOC, extra dry, Barbaran Vigne e vini, 11,5 % Vol., Preis ca. 6 Euro

So schmeckt er:
 sehr ausgewogen und elegant von der Nase bis in den zarten, aber langen Nachhall, ein Prosecco nach Maß

Verrät, wo es ihn gibt:

Barbaran Vigne e vini, I-31050 Zenson di Piave – Treviso, Tel.: +39 0421 344163, www.barbaran.it



85 Punkte:
Prosecco DOC, extra dry, Cantina Colli Euganei, 11 % Vol., Preis ca. 5 Euro

So schmeckt er:
 viel Apfel und etwas weißer Honig, lebendig am Gaumen, sehr schönes Süße-Säure-Spiel

Verrät, wo es ihn gibt:

Cantina Colli Euganei, I-35030 VO' (PD), Tel.: +39 0499 940011, www.cantinacolliuganei.it

