



Kulisse wie im Bilderbuch am Hafen von Lazise

Der Schatz vom Gardasee

Die DOC Garda gewinnt mächtig an Fahrt, ihre Weine an Profil

Die DOC Garda kann man als große Schatzkiste verstehen. Ihr Areal umfasst zehn bedeutende Appellationen, die ihr Potenzial einbringen. Allen ist gemein, dass ihr Klima, die Böden, das Licht und der Wind von Italiens größtem See beeinflusst werden – und von dessen Entstehung, die über Millionen von Jahren hinweg Hügelketten und ein Mosaik von Bodenkompositionen hervorgebracht hat. Außer den großartigen Anbaubedingungen, dank derer im Einzugsgebiet dieses Berg-

sees berühmte Weine entstehen, trägt die DOC Garda zusätzlich ein einzigartiges Element in sich: die Schönheit und den Zauber dieser Landschaft, ein Lebensgefühl, das schon allein ihr Name anklingen lässt.

Auf die Emotionen haben die Gründer der DOC sicherlich gesetzt, aber sie haben sich ganz bestimmt nicht darauf verlassen. Denn das Gefühl kann schnell kippen, wenn es die Weine im Glas nicht tragen. Die Gefahr besteht nicht. Den Weinen kommt außer den pedoklimatischen Vorzügen auch die erfah-

rene Hand der Winzer zugute. Schließlich handelt es sich um Hersteller, die sich in ihren kleineren, historischen „Haus-DOCs“ längst einen Namen gemacht haben.

Prädestiniert für Spumante

Trotz des suggestiven Namens kam die DOC Garda zunächst auf leisen Sohlen daher. 1996 wurde sie gegründet, erst einmal für Sortenweine, die das Regelwerk der klassischen umliegenden DOCs nicht vorsieht. Wenn ein Winzer aus den Weißwein-DOCs

Lugana oder Custoza beispielsweise einen Merlot herstellt, ist er in seiner DOC nicht zertifizierbar, umgekehrt gilt das in einer Rotwein-DOC wie dem Valpolicella für Weißweine.

Hinzu kommt, dass rote internationale Sorten in den Anfangszeiten der DOC schwer in Mode waren, aber sie dürfen in den historischen Rotwein-DOCs nicht reinsortig klassifiziert werden. „Die DOC Garda ist eine Ergänzung zu den historischen Denominationen im Gebiet des Gardasees. Sie wurde geschaffen, um alle Ausdrucksformen an Wein aufzuwerten, die in diesem einzigartigen Gebiet entstehen“, fasst Paolo Fiorini, der Präsident des Konsortiums Garda DOC, den Hintergrund zusammen.

In den ersten Jahren dümpelten die Zahlen, aber 2015 war die Auflage hoch genug, um die staatliche Anerkennung für das Schutzkonsortium Consorzio Garda DOC zu erhalten. Ab 2016 begann die junge DOC nicht nur durchzustarten, sondern ihre Herstellungsregeln wurden auch um die Typologie Schaumweine (weiß und rosé) bereichert. Die Kellereien der DOC Garda dürfen sowohl die traditionelle Flaschengärung als auch die Charmat-Methode anwenden.

In der Provinz Brescia, in der auch der Franciacorta gedeiht, sind die Produzenten traditionell auf die Flaschengärung geeicht. Auch in Mantova, das ebenfalls in der Lombardei liegt, herrscht die Metodo Classico vor. In der Provinz Verona hingegen, vor allem in Soave und Custoza, sind die meisten und größeren Betriebe der DOC Garda zuhause und sie sind eher auf das Drucktankverfahren spezialisiert.

Die Ergebnisse beider Herstellungsmethoden sind schon jetzt beachtlich. Einerseits spiegeln unkomplizierte, herrlich süffige, frische und fruchtige Spumantes genau die heitere und unbeschwerte Atmosphäre beim Aperitivo am See wider. Andererseits manifestiert sich Ehrgeiz und Anspruch der Winzer in tiefgründigen, cremigen Metodo Classicos mit langem Hefelager, 24 bis 30 Monate sind keine Seltenheit. Hier geht die Tendenz inzwischen – wie in allen renommierten Gebieten für die Flaschengärung – in Richtung Extra Brut, wenn auch noch in kleiner Auflage. Das Regelwerk für die



Ein bezauberndes Ausflugsziel ist die Isola del Garda samt Villa im venezianischen Stil



Großes Potential und gesundes Wachstum für die Schaumweine Garda DOC

Schaumweinherstellung lässt wie auch bei den Stillweinen viel Raum für Kreativität, die eigene Stilistik und die unternehmerischen Bedürfnisse der Hersteller. Der Löwenanteil der Spumante vom Gardasee besteht allerdings aus einer Cuvée mit Chardonnay und Garganega. Da die Sekte erst spät in die Produktionsregeln integriert wurden, wartet das Konsortium noch auf die Genehmigung, das Etikett mit den Angaben der Rebsorte auszustatten wie bei den Stillweinen.

Das Schaumweinsegment hat soviel Potenzial, dass es mit hohen Qualitäten ausgebaut

werden kann. Das Konsortium überlegt, ob auch die Einführung des Herstellungsverfahrens Crémant für die Spumanti der DOC Garda eine sinnvolle Ergänzung des Sortiments darstellt. Aufmerksamkeit würde sie in jedem Fall erregen, weil sie ein Alleinstellungsmerkmal in der Schaumweinwelt Italiens darstellen würde.

Freiheit mit Auflagen

Als die DOC Garda 1996 zur Dach-Denomination für die zehn etablierten Appellationen wurde, sind alle Rebsorten, die in den



Das antike Zitronengewächshaus Del Castel in Limone



FOTO: A. GUSTONINZA

Der Museumskomplex Vittoriale degli Italiani thronet in Gardone Riviera über dem See

einzelnen DOCs zugelassen sind, auch in ihr Regelwerk eingeflossen. Mittlerweile haben sich jeweils vier Leitsorten für Weiß- und Rotweine durchgesetzt: Chardonnay, Garganega, Pinot Grigio und Trebbiano sowie Cabernet Sauvignon, Corvina, Marzemino und Merlot. Das ist schon eine spannende Bandbreite.

Die DOC Garda steht für Sortenweine, aber das Regelwerk gibt auch elastischen Spielraum für die Blends Garda Bianco und Garda Rosso. Verkürzt erklärt, müssen sie lediglich zu 50 Prozent aus einer oder allen Leitsorten bestehen. Sie dürfen für die restlichen 50 Prozent mit anderen, in der Region Lombardei und in der Provinz Verona

zugelassenen Sorten verschnitten werden, mit Ausnahme der aromatischen. Der überwiegende Teil der Herstellung besteht aus Weißweinen.

Forschung und Kommunikation auf hohem Niveau

Die DOC Garda ist nicht nur eine Dach-Denomination, sie ist auch das Bindeglied zwischen den zehn Konsortien. Anlässlich der diesjährigen Veranstaltung „Garda Wine Stories“ fand zum Auftakt die Präsentation der ersten Bodenkartierung des gesamten Anbaugebiets der DOC Garda statt.

Während des Kongresses im beeindruckenden Museumskomplex „Vittoriale degli Ita-

liani“ in Gardone Riviera erklärte der Agrarwissenschaftler Luigi Mariani zunächst die verschiedenen Klimazonen und die Auswirkungen auf den Weinbau. Klar wurde dabei unter anderem auch, „dass es keine abrupten Übergänge zwischen dem westlichen Luftgebiet innerhalb des Gardaseebeckens und dem östlichen Luftgebiet außerhalb des Beckens gibt“. Außerhalb des Beckens liegen Valpolicella, Soave und Monte Lessini, so weit reicht der Einfluss des Sees tatsächlich, aber er hat auch eine Wasseroberfläche von immensen 370 Quadratkilometern.

Die Ähnlichkeit der beiden Gebiete begründet Professor Mariani mit der „Homogenität der Wärme-, Niederschlags- und Strahlungsressourcen, der Luftströmungen, die die relative Luftfeuchtigkeit eindämmen, Pilzkrankheiten einschränken und gleichzeitig den Evapotranspirationsprozess begünstigen, der für die Wärmeregulierung und die Aufnahme von Kohlendioxid aus der Luft und anderen Nährstoffen wie beispielsweise Stickstoff, Phosphor und Kalium aus dem Boden unerlässlich ist.“

Dann trat Dott. Giuseppe Benciolini ans Mikrofon, der die Kartierung des riesigen Gebietes ausgearbeitet hat. Für das Gesamtwerk haben andere Konsortien und auch Hersteller, die bereits eine eigene Bodenlagenbestimmungen angefertigt hatten, Material beigesteuert. Benciolini erklärte die Naturgewalten der vergangenen 200 Millionen Jahre, von vorzeitlichen Meeresgründen über submarine Vulkanausbrüche bis hin zu Vergletscherungen.

„Das Territorium der DOC Garda beinhaltet eine hohe Variabilität sowohl im Bezug auf die geologischen Prozesse als auch bei den Böden. Deshalb habe ich den Ausdruck Pedodiversität geprägt. Die Kenntnis der großen Unterschiedlichkeit der Böden sind das fundamentale Element, um den Weinbau in Hinsicht auf die Auswahl der Sorten zu differenzieren. Es ist möglich die Geschichte eines Territoriums nachzukonstruieren und zu verstehen. Wir haben den Gardasee als Identitätsmitte und er ist es, der das extrem günstige Klima für den Weinbau schafft. Boden, Klima sowie menschliches Handeln sind gemeinsam in der Lage, bestimmte Eigenschaften der diversen Rebsorten aus-



FOTO: VERONIKA GREDELIS

Speed Tasting bei der Veranstaltung Garda Wine Stories 2023 in der Dogana Veneta in Lazise



Der Präsident des Konsortiums Garda DOC
Paolo Fiorini

zubalancieren und somit eine perfekte Reife für große Weine zu garantieren“, erklärte Benciolini die Bedeutung der Arbeit.

Einfacher als die schwindelerregend komplizierte DOC-Garda-Karte zu begreifen, ist es die Prozesse und Böden sowie das ge-

Die Chronik der DOC Garda

Der geografischen Begriff „Garda“ wird schon seit 1968 für die Etikettierung von Herkunftsweinen aus dem Gebiet des Gardasee benutzt.

1996: Anerkennung der DOC Garda für Rebsortenweine und die Gründung eines freiwilligen Konsortiums

2015: staatliche Anerkennung des Schutzkonsortiums Consorzio Garda DOC

2016: staatliche Genehmigung der neuen Produktionsvorschriften, die erstmalig die Herstellung von Spumante Garda DOC einschließt

2017: Der erste Spumante Garda DOC erscheint im Herbst, es ist ein nach der Metodo Italiano* hergestellter Schaumwein. Das potenzielle Herstellungsgebiet umfasst mit den zehn historischen DOCs 31.100 Hektar. Für die Zertifizierung der Weine Garda DOC werden derzeit rund 1.800 Hektar beansprucht.

250 Betriebe (Kellereien und Kooperativen) verwenden die Herkunftsbezeichnung Garda DOC.

Die Jahresproduktion beträgt 20–21 Mill. Flaschen, Tendenz steigend.

Im Jahr 2022 wurden 153.000 Hektoliter zertifiziert, 2016 waren es noch 34.000 Hektoliter.

Quelle: Consorzio Garda DOC

*In Italien wird das Drucktankverfahren Metodo Martinotti oder Metodo Italiano genannt. Denn der italienische Önologe Federico Martinotti, Direktor der Weinversuchsanstalt in Asti, füllte Ende des 19. Jahrhunderts als Erster einen Grundwein, Zucker und Hefe in geschlossene Behälter, die geeignet waren, einen Druck von bis zu sechs Bar auszuhalten. Der französische Önologe Eugène Charnat perfektionierte die Methode und erfand 1907 die Großraumgärung in Drucktanks.

samte Areal der DOC Garda in einem Video kennenzulernen. Das Konsortium hat begleitend zum Vortrag dankenswerterweise eine Art Dokumentarfilm erstellen lassen, indem die geologische Evolution, die Bödenbestimmung und das heutige Gebiet per Zeitraffer dargestellt werden. Der kurzweilige, lohnenswerte Beitrag, bei dem die DOC Garda von einer Kameradrohne aufgenommen wurde, dauert nur 11 Minuten und ist auf Youtube abrufbar (<https://www.youtube.com/watch?v=z0qhyGwFuy8>).

In perfektem Fahrwasser

Die Informationsveranstaltung „Garda Wine Stories“ fand in diesem Sommer erst zum zweiten Mal statt, und sie ist ein besonders nützliches Kommunikations-Instrument. Schließlich ist die DOC Garda noch längst nicht so bekannt, wie sie es gern sein möchte und es sicher peu-à-peu auch wird.

In geführten Verkostungen im Dampfer auf dem See und im antiken Zollhaus Dogana

Veneta, direkt am Hafen von Lazise, konnte man sich davon überzeugen, ob das Zusammenspiel zwischen Qualität und Flair funktioniert. Das tut es in überraschendem Maße, selbst bei Kritikern, die sich nicht über den Glasrand hinaus beeinflussen lassen möchten. Die Weine sind präzise, saftig, frisch, oft haben sie eine anregende salzige Komponente, und der Alkoholgrad bleibt immer im Rahmen. Sie sind die würdigen kleineren Geschwister der berühmten historischen DOCs und sie möchten auch nicht in Konkurrenz zu ihnen stehen.

Die DOC Garda verdient Vertrauen, nicht nur weil die Weine mit jedem Jahrgang ein Stück an Qualität zulegen, sondern auch weil die Konsortiumsleitung von seltener Offenheit, Ehrlichkeit und Kompetenz ist. Seit 2016 hat Garda DOC nicht nur wesentlich an Profil gewonnen, sondern auch an Marktposition. Die Herstellung ist von 8 auf über 20 Mill. Flaschen angewachsen, Tendenz weiter steigend.



Die DOC Garda erstreckt sich über zehn DOCs im Veneto und in der Lombardei



www.veneto.eu

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2014 - 2020.
Organismo responsabile dell'informazione: **Consorzio Vino Garda Doc**
Autorità di gestione: Regione del Veneto, Direzione AdG FEASR Bonifica e Irrigazione

ROTWEIN



***** 2020 Falcone, DOC Garda Cabernet Sauvignon, Azienda Agricola Prendina, 25,- €**
holzgeprägt: rauchig, Speck, Vanille; balanciert, ausgewogen, sehr dicht, angenehmes Fruchtspiel, feiner Tanningrip, gute Länge, Blockbuster



***** 2019 Bolero, DOC Garda Cabernet Sauvignon, Cantine di Verona, 8,50 €**
Cassis, Kirsche, ätherische Komponenten: Rosmarin, Thymian; sehr dicht, fruchtsüß, kraftvoller Typ, feiner Tanningrip mit würziger Intensität im Abgang, sehr gute Länge



***** 2019 Debbio, DOC Garda Merlot, Cantine di Verona, 8,50 €**
Kirsche, Cassis, Brombeere, weißer Nougat, Tannennadeln; Grip, gute Dichte, kraftvoller Typ, saftige Frucht, würzige Tannine, gute Länge



**** 2018 Ca' d'Oro, DOC Garda Cabernet Sauvignon, Tenuta Rovaglia, 23,- €**
Cassis, Veilchen, weißer Nougat, Kirsche; saftig, viel Frucht, hoher Alkohol ist gut eingebunden, kraftvoller Typ, herbes Tannenspiel, gute Länge



**** 2021 Graponero, DOC Garda Cabernet Sauvignon, Casa Vinicola Carlo Zenegaglia e Figli, 12,- €**
Rosinen, Vanille, Pfeffer, Cassis; kräftige süßliche Frucht dank hohem Alkohol, wirkt nicht trocken, geht fast in Richtung Vin Doux Naturel, sehr dicht, viel Kraft, sanfte Tannine, Schokolade



**** 2019 Nero per Sempre, DOC Garda Rosso, Azienda Agricola Pratello, 22,- €**
Vanille, Mokka, Zigarrenkiste, Grafit, Kirsche; sehr fruchtig, gute Balance, gebändigte Kraft, sanfte Tannine, gute Länge



**** 2021 Ribo', DOC Garda Cabernet, Cantina Ricchi, 12,- €**
klare Holzprägung: Kokos, Vanille, Zigarrenkiste, etwas Kaffee, Brombeeren im Hintergrund; fruchtgeprägter Gaumen. Säure bändigt kräftigen Körper, im Hintergrund kräftiges Holz



**** 2020 DOC Garda Cabernet Sauvignon, Zenato Azienda Vitivinicola, 17,60 €**
kräuterwürzig, Pfeffer, Estragon, etwas Cassis; gute Balance, süße Frucht, Schokolade, runde abgegerbte Tannine



**** 2019 DOC Garda Merlot, Zenato Azienda Vitivinicola, 15,- €**
Cornflakes, leicht rauchig, etwas vegetativ; sehr ausgewogen, gute Balance, fruchtgeprägt, saftig, geschliffene Tannine



**** 2019 Terre Lunari, DOC Garda Merlot, Perla del Garda, 13,- €**
Zigarrenkiste, Leder, würzig, Pfeffer, Kirsche; gebändigte Kraft, gut eingebundene Säure, würziges Finale mit körnigem Tanni



**** 2018 DOC Garda Merlot, Tenuta Rovaglia Zweifel-Azzone, 8,60 €**
Getreide, Blaubeeren, Vanille, Kaffee; etwas Grip, gut integrierte Säure, Fruchtsüße, mittlerer Körper, leicht vegetatives Finale



**** 2019 Val dei Molini, DOC Garda Corvina, Cantine di Verona, 6,20 €**
Kirsche, Vanille, Schokolade, Kokos; guter Grip, Säure gut eingebunden, Kirsche, runde Tannine



**** 2018 Collezione Vigne Di Picedo, DOC Garda Marzemino Gran Riserva Rovere, Azienda Agricola Bottarelli Franco & Valerio, 15,- €**
Kirsche, Hagebutte, Veilchen, Brotkruste; fruchtgeprägt, gut integrierte Säure, kräftige würzige Tannine, leicht herb



**** 2021 Ca' Vegar, DOC Garda Cabernet Sauvignon, Cantina di Castelnuovo del Garda, 12,- €**
eher dezenter Duft, Leder, Blaubeeren, Lorbeer; fruchtgeprägt, runder Körper, ausgewogen, saftig



**** 2021 Faial, DOC Garda Merlot, Azienda Agricola Prendina, 25,- €**
Rosinen, Kirsche, Grafit, Brombeeren, weißer Nougat; Säure nimmt die Schwere, fruchtig-süß, sehr kraftvolle Tannine



**** 2017 Carpino, DOC Garda Merlot, Cantina Ricchi, 20,- €**
sehr reif, Getreide, getrocknete Früchte, Rosinen, Grafit; viel Kraft, sehr viel Fruchtsüße, etwas Grip, klar gereift, runde Tannine



*** 2022 Brolo, DOC Garda Marzemino, Cantina Marsadri, 6,- €**
sehr individueller Duft, Blaubeeren, kräuterwürzig, rauchig, Cassis; saftig, fruchtig, leichter Rotweintyp



*** 2020 Ca' Vegar, DOC Garda Merlot, Cantina di Castelnuovo del Garda, 12,- €**
Blaubeeren, Kirsche, Estragon, Kaktusfeige; schlank, fruchtig, saftig, easy-drinking-Rotwein

WEISSWEIN



**** 2022 Meridiano, DOC Garda Chardonnay, Cantina Ricchi, 11,- €**
intensive Frucht: Aprikose, Nektarine, etwas Bienenwachs, dezente Kokos; gute Dichte, dennoch keine extrovertierte Kraft, sehr balanciert, viel Frucht am Gaumen, Holz bleibt im Hintergrund, würziger Nachhall mit mehr Holz



**** 2022 DOC Garda Pinot Grigio, Azienda Agricola Prendina, 15,- €**
Braeburn-Apfel, Pfirsich, etwas Zitronengras; schlank, gut integrierte Säure, hat Zug, leichter Grip, etwas Zitrusfrucht am Gaumen



**** 2020 Noater, DOC Garda Chardonnay, Cantine di Verona, 11,50 €**
Bienenwachs, Vanille, etwas Harz, Aprikose; dicht, cremig, kraftvoll, holzgeprägtes Finale mit würzigen Noten, Chardonnay alter Schule



**** 2022 Brolo, DOC Garda Pinot Grigio, Cantina Marsadri, 5,- €**
aromatisch, blumig, Veilchen, dazu Birnentarte; fruchtgeprägt, sehr harmonisch, wenig Säure, schlank



**** 2022 Croara Del Lago, DOC Garda Bianco, Santa Sofia, 12,- €**
sehr grüner Typ; grüne Paprika, Stachelbeere, grasig, leichter Grip, frisch, konzentriert, grüner Abgang, sehr gute Alternative zu Sauvignon Blanc



**** 2022 Rocca Sveva, DOC Garda Pinot Grigio, Cadis 1898, 8,50 €**
kräuterwürzig, Waldmeister, Oregano, Brennessel; schlank, gut eingebundene Säure, leicht zitrisch, verbindet traditionellen und modernen Pinot-Grigio-Stil



**** 2022 DOC Garda Chardonnay, Zenato Azienda Vitivinicola, 10,40 €**
blumig, Veilchen, etwas grasig, weiße Schokolade; gut integrierte Säure, hat Zug, sehr frischer Typ, leicht zitrisch, sehr guter Sommerwein



**** 2022 DOC Garda Riesling, Azienda Agricola Pratello, 16,- €**
intensiv blumig, Heu, Bergamotte, kräuterwürzig; knackige Säure gut eingebunden, fruchtgeprägt, saftig, klassischer Riesling



*** 2022 Ca' Vegar, DOC Garda Pinot Grigio, Cantina di Castelnuovo del Garda, 12,- €**
Stachelbeere, Cassis, blumig, Rosen; fruchtgeprägt, dezente Säure, minimal Kohlensäure, saftig



*** 2022 DOC Garda Pinot Grigio, Santa Sofia, 10,50 €**
Pflirsich, etwas Maracuja, Strohblume, Flieder; leichter Grip, zitrische Frucht, saftig, schlank



*** 2022 Terre al Lago, DOC Garda Chardonnay, Cadis 1898, 5,90 €**
Nektarinen, Apfel, Mirabellen; saftig, schlank, fruchtgeprägt, leichte Sure gut eingebunden, easy drinking



*** 2022 Val dei Molini, DOC Garda Garganega, Cantine di Verona, 4,70 €**
intensive Fruchtaromen von Aprikose, Birne, auch blumig mit Rosenduft; schlank, dezentes Säurespiel, Aprikosenfrucht, etwas grüne Frische im Abgang



*** 2022 DOC Garda Chardonnay, Casa Vinicola Carlo Zenegaglia, 7,- €**
Pflirsich, Reineclauden, Heu; guter Trinkfluss, dezente Frucht, saftig, leicht herbes Finale



*** 2022 DOC Garda Pinot Grigio, Casa Vinicola Carlo Zenegaglia, 7,- €**
Apfel, Pflirsich, Heu, weißer Pfeffer, weißer Nougat; schlank, etwas Kohlensäure, frisch, gute Dichte, fruchtgeprägt, würziges Finale



*** 2022 Carpiccio, DOC Garda Riesling, Azienda Agricola, Bottarelli Franco & Valerio, 7,50 €**
Weinbergspflirsich, Heu, Flieder, intensiver Duft; für Riesling dezente Säure, fruchtig, leicht drowsig, etwas grün



*** 2022 Ca' Vegar, DOC Garda Chardonnay, Cantina di Castelnuovo del Garda, 12,- €**
in der Nase Pflirsich, aber auch rauchig-erdige Komponenten, Estragon; schlank, leichte Säure, dezente Frucht, würziges Finale



*** 2022 DOC Garda Pinot Bianco, Cantina Bottenago, 10,50 €**
dezente Zitrusnote, Bergamotte, Pflirsich; schlank, süffig, präsen Säure, dezentes Fruchtspiel



*** 2022 Villabella, DOC Garda Pinot Grigio, Vigneti Villabella, 9,- €**
Bienenwachs, Flieder, Birne, Mirabelle; kaum Säure, wirkt dadurch kräftiger als er ist, rund, fruchtgeprägt, Touch Eisbonbon



*** 2022 DOC Garda Pinot Grigio, Casa Vinicola Sartori, 5,90 €**
Apfel, auch grüne Aspekte, leicht grasig, Stachelbeere; schlank, dezente Säure, fruchtgeprägt, traditioneller Pinot Grigio

SCHAUMWEIN

**** Bottinus, DOC Garda Spumante Metodo Classico Brut, Cantina Bottenago, 15,50 €**

sehr gelbfruchtig mit Aromen von Apfel, Pflirsich und Birne, auch etwas Honig; elegante Perlage, ausgewogener Typ, schlank, Hefe-geprägter Abgang, gute Länge



**** 2019 DOC Garda Spumante Metodo Classico, Cantine di Verona, 12,50 €**

hefegeprägt; Bienenwachs, Brioche, intensive gelbe Frucht: Mirabelle, leicht exotische Mango-Note; leiser Typ, im Hintergrund etwas exotische Frucht, sanfte aber lang nachwirkende Perlage, gute Balance, gute Länge



**** Cuvee' Maison, DOC Garda Spumante Metodo Classico, Azienda Agricola Prendina, 20,- €**
etwas Hefe, aber auch viel Kräuteraromen von Lavendel und Thymian; gute Fülle, sehr rund, herb-würziger Touch, sehr trocken



*** 2020 Bottinus, DOC Garda Spumante Metodo classico extra Brut Millesimato, Cantina Bottenago, 15,50 €**

steiniger Duft, Graphit, dezent rauchig, Vanille, Brotkruste; kräftige Säure, zitrisch, knackig, kraftvolle Perlage, sehr trocken



*** Maximilian I DOC Garda Spumante brut, Cadis 1898, 5,80 €**
Apfel- und Zitrusnoten, etwas Flieder, blumige Anklänge; saftig, fruchtgeprägt, frische Säure bei zugleich sanfter Perlage

