

## DIE BESTEN FRANCIACORTA

Die Franciacorta, am Südufer des Iseosees zwischen den Städten Brescia und Bergamo gelegen, gilt als das hippeste 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



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 Hefegeback, etwas leichtes Karamell, sehr langer Nachhall.  
[www.cadelbosco.it](http://www.cadelbosco.it), € 93,-



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](http://www.lamontina.com), € 45,-



94

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](http://www.bellavistawine.it), € 105,-

94

**4** 2014 Arcadia Franciacorta D.O.C.G. 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](http://www.lantierideparatico.it), € 28,-

93

**4** Prima Cuvée Franciacorta D.O.C.G. 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](http://www.monterossa.com), € 20,-

**5** Franciacorta D.O.C.G. Brut La Montina 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](http://www.lamontina.com), € 24,-

**6** 2012 Diamant Franciacorta D.O.C.G. 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](http://www.villafranciacorta.it), € 25,-

**7** 2013 Teatro alla Scala Franciacorta D.O.C.G. Brut Bellavista Erbusco (BS), Lombardei  
Leuchtendes Grüngelb, anhaltende Perlage. Feine Holznuancen gepaart mit reifen Südfrüchten 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](http://www.bellavistawine.it), € 36,-

**6** 2013 Vintage Collection Franciacorta D.O.C.G. 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](http://www.cadelbosco.it), € 45,-

**7** 2011 61 Franciacorta D.O.C.G. 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 Südfrüchten. 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](http://www.berlucchi.it), € 50,-

**8** 2013 Cabochon Franciacorta D.O.C.G. Brut Monte Rossa Bornato (BS), Lombardei  
Sehr helles, zartes Strohgelb mit konsistenter anhaltender Perlage. Ausgeprägte, duftige Nase nach feinsten Schwarzbrotkruste, frischem Minzetee 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](http://www.monterossa.com), € 50,-

92

**2014 Monogram Franciacorta D.O.C.G. 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](http://www.castelfaglia.it), € 20,-

**Franciacorta D.O.C.G. Brut Lantieri de Paratico Capriolo (BS), Lombardei**  
Sehr helles Grüngelb, anhaltender Perlage. Kernige Nase nach jungen Quitten und feinem Feuerstein. Am Gaumen sehr gut ausbalanciert mit eleganter Säure und präsender Frucht, vibriert intensiv am Gaumen, lebhaft, spannt sich breit von vorne nach hinten, animierend.  
[www.lantierideparatico.it](http://www.lantierideparatico.it), € 22,-



4



5



6



7

**9** Franciacorta D.O.C.G. Extra Brut La Montina 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](http://www.lamontina.com), € 24,-

**10** Anniversario Blanc de Blancs Franciacorta D.O.C.G. Brut Bersi Serlini Provaglio d'Iseo (BS), Lombardei  
Helles Grüngelb mit anhaltender Perlage. Feine, wenig 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](http://www.bersiserlini.it), € 25,-

**Franciacorta D.O.C.G. Satèn Brut Lantieri de Paratico Capriolo (BS), Lombardei**  
Sehr helles Grüngelb mit silbernem Reflex und besonders anhaltender, feiner Perlage. Satte 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](http://www.lantierideparatico.it), € 25,-

**11** Blanc de Blancs Marchese Antinori Franciacorta D.O.C.G. Brut Montenisca 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.tenutamontenisca.it](http://www.tenutamontenisca.it), € 27,-

**12** Flamingo Rosé Franciacorta D.O.C.G. 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](http://www.monterossa.com), € 27,-