

# UNGLEICHE TERROIRS

Die Weißweingebiete Lugana und Custoza liegen beide am südlichen Ufer des Gardasees. Damit aber hören die Gemeinsamkeiten schon auf. Während das eine – Lugana – sprichwörtlich in aller Munde ist, ist das andere – Custoza – wenig bekannt. Was steckt dahinter?

TEXT OTHMAR KIEM

**L**ugana erlebte in den vergangenen Jahren einen wahren Boom. Innerhalb von zehn Jahren verdoppelte sich die Anbaufläche und umfasst heute 1900 Hektar, in den kommenden Jahren soll sie bis auf 2500 klettern. Das Anbaugebiet für Lugana liegt am südwestlichen Ufer des Gardasees um Sirmione und Desenzano. Durch die lehmhaltigen Böden wirken die Weine kühl und frisch. Lugana entsteht zu 90 Prozent aus der Sorte Trebbiano di Lugana. Ein Lugana zeigt gute Fülle, eine überraschend rassige Säure und kann vorzüglich altern. Das Gebiet von Custoza liegt etwas vom See zurückversetzt am südöstlichen Ufer und umfasst 1200 Hektar. Die Böden sind kies- und sandhaltig, Ablagerungen des eiszeitlichen Gletschers. Für Custoza werden Garganega, Trebbiano Toscano, Tocai Friulano, Fernanda (Cortese) verwendet. Ein Custoza ist von zartem, leicht aromatischem Aroma, fruchtig, einfach schön zu trinken, kann sich aber auch mineralisch-komplex präsentieren.

Cà dei Frati ist der Leitbetrieb in Lugana. Als Igino Dal Cero vor 38 Jahren den Betrieb vom Großvater übernahm, gehörten vier Hektar Weingärten dazu. Heute sind es über 200, ein wahrhaft kometenhafter Aufstieg. Trotz dieser Größe ist Cà dei Frati immer noch ein Familienbetrieb. Der große Erfolg kommt nicht von ungefähr, Igino Dal Cero ist ein wahrer Workaholic, der auf jedes Detail

»Unser Vater lehrte uns, dass ein Kunde eine Flasche Wein immer zu Ende trinken muss.«

GIULIANO FASOLI Weingut Tamburino Sardo



achtet und immer wieder kleine Verbesserungen anbringt. Hauptwein ist der Lugana I Frati. Er wird im Stahltank vergoren und ruht dann lange auf der Feinhefe. Von diesem Wein werden beachtliche 1,5 Millionen Flaschen erzeugt, alle von beachtlicher Qualität.

Davon konnte man sich bei dieser Verkostung überzeugen. Am besten aber gefiel der Lugana Brolettino, für den nur ausgewählte Partien verwendet werden. Ein vollmundiger, kraftvoller Wein, der auch hervorragend altern kann, wie ein spontan geöffnete Brolettino Jahrgang 1998 eindrucksvoll belegte.

Der Siegerwein bei Custoza stammt vom Weingut Tamburino Sardo. 15 Hektar umfasst der Betrieb, der von Giuliano und Stefano Fasoli geleitet wird. Keller und Weingärten liegen auf der letzten Kuppe der Muränenhügel von Custoza. Hier tobten im 19. Jahrhundert schwere Kämpfe zwischen dem Königreich Italien und Österreich-Ungarn. Aus dieser Zeit stammt die Geschichte des Tamburino Sardo, eines italienischen Soldaten, der seine Kollegen durch lautes Trommeln vor einem Angriff warnte. Daher der Name des Weingutes. Während Stefano Fasoli den Keller betreut, ist Giuliano für den Verkauf verantwortlich. »Unser Vater lehrte uns, dass ein Kunde eine geöffnete Flasche immer zu Ende trinken muss«, sagt Giuliano. Genau diesen Trinkfluss bieten die Weine von Tamburino Sardo. Der Custoza 2017 präsentiert sich mit hinreißend duftigen Noten und viel Saft am Gaumen. Da wird eine Flasche rasch leer! <



**SIEGER**  
LUGANA  
BROLETTINO  
2016  
CA' DEI  
FRATI



**SIEGER**  
CUSTOZA  
2017  
TAMBURINO  
SARDO



## Lugana

94

### 1. Platz

● **Brolettino Lugana DOC 2016**  
**Cà dei Frati**  
13,5 Vol.-%, DIAM. Intensives Strohgelb mit grünem Reflex. Vielschichtige und komplexe Nase nach nassem Stein, Zitrusfrüchten und Salbei. Am Gaumen ebenso komplex und harmonisch, reife Grapefruitfrucht, unterstützt von hervorragendem Holzinsatz, endet lange und wohlschmeckend. **Morandell, Wörgl; Rieger Weine, Salzburg; Vinissimo, München; Mövenpick, Zürich; Gastrovin, Dübendorf; Vini Bee, Stabio, € 12,40**

93

### 2. Platz

● **Sergio Zenato Lugana Riserva DOC 2015, Zenato**  
13,5 Vol.-%, NK. Funkelndes, intensives und sattes Strohgelb. Intensive und vielschichtige Nase, präsentiert sich mit allen Noten eines feinen Apfelstrudels, Bratapfel, etwas Zimt und auch feine Brioche-Noten, im Hintergrund leichter Karamell. Rund und kraftvoll im Ansatz, breitet sich im vorderen Bereich satt aus, zeigt dann viel Frucht mit präseher, frischer Säure, langer Nachhall, hat noch langes Leben vor sich. **Wein Wolf, Salzburg; Amann, Hohenems, € 23,-**

### 3. Platz

● **Fabio Contato Lugana DOC 2015**  
**Cà Maiol**  
13,5 Vol.-%, NK. Intensives, helles Goldgelb. Einladende, klare Nase, präsentiert sich mit Noten nach reifen Marillen und Pfirsich-Melba, im Hintergrund nach feinem Brioche. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel üppige, gelbe Frucht, baut sich satt auf, hat aber auch schönen Trinkfluss, im Finale feine Noten nach Almkrautern. **Ariane Abayan, Hamburg, € 19,90**

92

● **Lugana DOC 2017, Bertagna**  
13,5 Vol.-%, DIAM. Sattes, helles Strohgelb mit leichtem Grünschimmer. Ansprechende und intensive Nase, mit Noten nach gereiftem Pfirsich, etwas Feuerstein, sehr klar.

## LEGENDE

- Weißwein, trocken
- 95–100 Klassiker
- 93–94 ausgezeichnet
- 91–92 exzellent
- 88–90 sehr gut
- 85–87 empfehlenswert

Kraftvoll und rund in Ansatz und Verlauf, viel knackige Pfirsichfrucht, straffe Säure, im Finale cremig. **Palorino, Neumarkt, € 6,90**

● **I Frati Lugana DOC 2017, Cà dei Frati**  
13,5 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes Grün-gelb. Fein gezeichnete Nase mit viel knackiger Pfirsichfrucht, viel Mirabellen, etwas Feuerstein, spannend. Im Ansatz geschmeidig und rund, breitet sich satt aus, viel präseher, saftige Frucht, strömt ruhig dahin, im Nachhall lange. **Morandell, Wörgl; Rieger Weine, Salzburg; Vinissimo, München; Mövenpick, Zürich; Gastrovin, Dübendorf; Vini Bee, Stabio, € 9,20**

● **Prestige Lugana DOC 2017, Cà Maiol**  
13 Vol.-%, NK. Intensives, leuchtendes Grün-gelb. Klare und ansprechende Nase, breitet sich gut aus, satt nach reifen Marillen und Mirabellen, etwas Mango. Am Gaumen rund und geschmeidig, öffnet sich sehr präzise, salzig, langer Nachhall. **Ariane Abayan, Hamburg, € 9,90**

● **Torre Lugana DOC 2016, Citari**  
13,5 Vol.-%, DIAM. Sehr helles Strohgelb. Elegante mineralische Nase, sehr feingliedrig, im Nachhall auch weißer Pfeffer. Am Gaumen schöner Schmelz mit toller Salzigkeit, leichtfüßiger Frucht und enormem Trinkfluss, sehr gut. **www.citari.it, € 12,-**

● **Il Rivale 90+10 DOC 2016, Pratello**  
13 Vol.-%, NK. Glänzendes, intensives Stroh-gelb mit viel Grün. Sehr ansprechende und klare Nase, satte Noten nach reifen Mirabel-len und Marillen, feine Salbeinoten im Hinter-ground. Salzig, vielschichtig am Gaumen, brei-tet sich mit schönem Druck aus, feine Frucht. **www.pratello.com, € 14,90**

● **Orestilla Lugana DOC 2016**  
**Montonale**  
13 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes Strohgelb. Betörende Nase nach reifer Ananas, Papaya und Mango, ein wortwörtlicher Exot. Am Gaumen tolle Saftigkeit und Frucht, unterstützt von gut eingesetztem Holz mit filigranen Tönen von Kokos und frischer Haselnuss. **www.montonale.com, Preis: k. A.**

91

● **Ca' de Rocchi Lugana DOP 2017, Tinazzi**  
12,5 Vol.-%, NK. Sehr helles Strohgelb. In der Nase Sternanis und exotische Früchte, sehr filigran. Am Gaumen kräuterwürzig mit schönem Spiel und reichlich Zitrusnoten, sehr saftig. **tinazzi.it, € 11,-**

● **L Lac Lugana DOC 2017, Cavalchina**  
13,5 Vol.-%, NK. Sattes, leuchtendes Stroh-gelb. Sehr kompakte und intensive Nase, zeigt ein ganzes Potpourri von reifen, gelben Früchten, viel Mango und Pfirsich. Am Gaumen gewichtig und gehaltvoll, breitet sich kraftvoll aus, viel Pfirsich, im Finale satter

Druck, aber auch deutlich wahrnehmbare Restsüße. **Wagner, Laakirchen; La Cantinetta, München; Segnitz, Weyhe; Solo Vino, Ebersbach; Cresceri, Egelsbach; Käfer, München; Hofer, Zürich; Vipino GmbH, Krailling, € 11,-**

● **Molin Lugana DOC 2016, Cà Maiol**  
13 Vol.-%, DIAM. Glänzendes Strohgelb mit leicht grünen Noten. Eröffnet mit intensiven Noten nach Feuerstein, dann nach grünem Pfirsich und Apfel. Salzig und kompakt in Ansatz und Verlauf, dicht und präsent, sehr langer Nachhall. **Ariane Abayan, Hamburg € 12,-**

● **Filo di Arianna Vendemmia Tardiva Lugana DOC 2014, Roveglia**  
13,5 Vol.-%, NK. Intensives Strohgelb. Leicht zurückhaltende Nase mit dezenten Nuancen von sehr reifen Südfrüchten. Sehr weich und rund am Gaumen, die Restsüße umhüllt die Zunge gekonnt mit feiner Gelbfrucht und einer Brise Salz. **Deuna, Augsburg; Zweifel Vinarium, Uster; Rainerwein, Innsbruck € 17,-**

● **Montual Lugana DOC 2017, Montonale**  
13 Vol.-%, NK. Blasses Strohgelb. Spitze Nase mit viel Zitrus und Ananas. Im Trunk ebenso frisch und knackig, ein sehr salzig-saftiger Lugana mit hohem Trinkfluss und toller Länge. **www.montonale.com, € 12,-**

● **Melibéo Lugana DOC 2016, Santi**  
13,5 Vol.-%, DIAM. Strohgelb. Sehr einladende Nase aufgrund der ausgeprägten Feuerstein-Noten, gepaart mit leicht gelbfruchtigen Nuancen. Auch am Gaumen sehr mineralisch, würzige Noten nach Honig und Bienen-wachs, endet füllig und weich. **cantinasanti.it € 10,90**

90

● **Cascina Ardea Lugana DOP 2017**  
**Tognazzi**  
13 Vol.-%, DIAM. Strohgelb. Filigrane Nase mit leichten Zitrusnoten, sowie Anflügen von nassem Stein. Harmonisch und vielschichtig am Gaumen mit schönem Frucht-Säure-Spiel, endet weich und lange. **Weinimport Josef Korn, München; Our Wines, Sassemberg, € 6,-**

● **Imperiale Lugana DOC 2017**  
**Monte Cicogna**  
13,5 Vol.-%, DIAM. Strohgelb mit feinem grünem Schimmer. Eröffnet in der Nase mit reifen Fruchtnoten nach knackigem Pfirsich und Nektarinen, feine mineralische Noten. Rund und gehaltvoll am Gaumen, saftige, reife Frucht, hat auch gute, frische Säure, langer Nachhall. **www.montecicogna.it € 6,80**

● **Lugana DOC 2017, Casello Bondoni**  
13 Vol.-%, DIAM. Hell, funkelndes Strohgelb

mit leicht grünen Nuancen. Feine Nase mit Noten nach Marille und reifem Pfirsich, einladend. Am Gaumen gute Fülle, breitet sich schön aus, mineralisch, im Finale cremig und lange. **Vinami, Viersen – Dülken; Gusto Manufaktur, Engen, € 7,-**

● **Lugana DOC, Pilandro**  
12,5 Vol.-%, DIAM. Funkelndes Strohgelb mit leicht grünem Funkeln. Intensive und einladende Nase mit satten Noten nach Marille, reifem, eingelegtem Pfirsich, spannend. Am Gaumen saftig und geradlinig, fein ausgewogen zwischen frischer Säure und saftiger Frucht. **www.pilandro.it, € 7,50**

● **La Musina Lugana DOC 2016, Sartori**  
12,5 Vol.-%, KK. Leuchtendes, helles Goldgelb. In der Nase elegante Töne nach Feuerstein und reifen Litschi. Knackig mit schöner Säure und feinem Schmelz, breitet sich weit mit elegantem Körper aus, auch salzig, endet elegant auf Bittermandel. **Saffer, München; Pellegrini, Landau; Goodtime Wine, Wien € 8,-**

● **Terecrea Lugana DOP, Pilandro**  
13 Vol.-%, KK. Helles Gelbgrün. Offene Nase nach grünem Apfel und etwas Brennessel. Knackiger, kräuterwürziger Gaumen mit schönem Tanz, endet lang und saftig. **www.pilandro.it, € 9,-**

● **Lugana DOC 2017, Famiglia Olivini**  
13 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes Strohgelb. Einladende, vielschichtige Nase nach reifem Pfirsich, Marillen und etwas Banane. Rund und harmonisch am Gaumen mit schönem Spiel, salzig und lange. **VIP Weine, Köln; Vergani, Zürich, € 10,-**

● **S. Cristina Lugana DOC 2017, Zenato**  
13 Vol.-%, DIAM. Sehr zartes Gelbgrün. In der Nase sehr viel Gelbfrucht, reifer gelber Pfirsich, Marillen, Litschi, auch etwas Muskat. Breitet sich am Gaumen füllig und weich aus, endet würzig und gelbfruchtig; ein Querschläger. **Wein Wolf, Salzburg; Amann, Hohenems, € 11,-**

● **Vigne di Catullo Lugana Riserva DOC 2014, Roveglia**  
13 Vol.-%, NK. Sattes Strohgelb. Intensive Nase nach Marillen und Bananen sowie Honig und Bienenwachs. Am Gaumen harmonisch mit gutem Druck, füllig und dennoch salzig und saftig, endet lang im Finale. **Deuna, Augsburg; Zweifel Vinarium, Uster; Rainerwein, Innsbruck € 14,-**

● **Ca' Vegar Lugana DOC 2017**  
**Cantina di Castelnuovo del Garda**  
12,5 Vol.-%, DIAM. Sehr helles Strohgelb. Duftige Nase nach sattem weißem Pfirsich, Grapefruit und etwas Bittermandel. Auch am Gaumen zieht sich die Grapefruit mit gutem Zug weiter, endet saftig, salzig und frisch. **Enoteca Italiana, Regensburg, € 15,-**

● **Metodo Classico Brut Lugana DOC 2014, Zenato**  
12,5 Vol.-%, NK. Glänzend helles Strohgelb mit leicht grünen Noten, anhaltende Perlage. Zeigt in der Nase Noten nach Heffeteig und Nektarinen. Am Gaumen feine Perlage, rassig, prä-sente Frucht, endet klar und angenehm trocken.  
**Wein Wolf, Salzburg; Amann, Hohenems, € 15,-**

● **Tenuta Valleselle Narciso Lugana DOP 2017, Tinazzi**  
12,5 Vol.-%, NK. Blasses Strohgelb. Filigrane Nase nach Zitrusfrüchten und leichter Bittermandel. Saftig in Ansatz und Verlauf, mittellang mit exotischem Fruchtfinish. **tinazzi.it, € 16,-**

● **Menasasso Lugana Riserva DOC 2013 Selva Capuzza**  
13,5 Vol.-%, DIAM. Intensives Grüngelb. Komplexe Nase mit Feuerstein-Tönen, gelben Früchten und Safran. Präzise in Ansatz und Verlauf, baut sich gut auf, breitet sich mit schöner Frucht aus, endet dann etwas abrupt im Finale. **Kölner Weindepot, Köln; Frischeparadies Niederreuther, München; Weinfleck, Memmingen; Nagel & Hoffbaur, Aachen, € 16,50**

● **Sant'Onorata 1953 Lugana DOC 2016 Nunzio Ghiraldi**  
14 Vol.-%, NK. Sattes Strohgelb. Komplexe Nase nach Zitrusfrüchten, etwas Ringlotte und Schießpulver. Am Gaumen elegante Zitrusfrucht mit knackiger Säure, festem Druck und schöner Länge. **www.nunzioghiraldi.it, € 18,-**

● **Castrini Lugana DOC 2017, Fattorie dei Colli Storici**  
13 Vol.-%, DIAM. Sattes Grüngelb. Intensiv-würzige Nase nach weißem Pfeffer, Marillen und sehr reifer Grapefruit. Breitet sich am Gaumen weit und harmonisch mit guter Salzigkeit und Länge aus, endet knackig auf Zitrone.  
**www.luganacastrini.com, € 9,-**

89

● **Lugana DOC 2017, Colli Vaibò**  
13,5 Vol.-%, DIAM. Sattes Strohgelb mit grünen Noten. Intensive und vielschichtige Nase, nach Feuerstein und Marillen, etwas Birne. Salzig und saftig am Gaumen, reife Marillenfrucht, im Finale geschmeidig. **Vinum, München, € 7,50**

● **S. Caterina Lugana DOC 2016, Monte Cicogna**  
13,5 Vol.-%, NK. Strohgelb. Zurückhaltende Nase mit leichtem Zitrus-Touch und etwas mineralischen Elementen. Süßer Gaumeneintritt, baut sich rasch auf und flacht im hinteren Bereich ab. **www.montecicogna.it, € 7,80**

● **Sirmio Lugana DOC 2017, Sgreva**  
13 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes, helles Strohgelb mit Grün. Zeigt sich in der Nase recht zurückhaltend, etwas Lindenblüten und Mirabellen. Stoffig und satt am Gaumen, breitet sich dort beachtlich aus, viel Kraft, langer Nachhall.  
**www.sgreva.it, € 8,50**

● **Lugana DOC 2016, Santa Sofia**  
13 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes Strohgelb. Komplexe Nase nach Blütenhonig, Kamille und Lindenblüten. Breitet sich am Gaumen breit aus, füllig, flacht im Finale leider etwas ab. **Farnetani, München; Viani Importe, Göttingen; South Wines, Orbe; Ombra (Briola OG), Hall in Tirol, € 8,50**

● **Pansere Lugana DOC 2017, Fraccaroli**  
13 Vol.-%, NK. Glänzendes, helles Gelbgrün. Fein gezeichnete Nase, die etwas mehr Aufmerksamkeit verlangt, zeigt dann Noten nach Birne und Marille. Am Gaumen mächtig und volu-

minös, breitet sich satt aus, sehr stoffig, im Finale ein wenig rau. **Clauzy & Fils Weinimport Enomarketing, Köln, € 9,-**

● **Cromalgo Lugana DOC 2016, Corte Sermana**  
13 Vol.-%, DIAM. Glänzend helles Strohgelb. Zeigt sich in der Nase recht verhalten, spröde, etwas Zitrusfrüchte. Am Gaumen dann ansprechend und spannend, feine salzige Noten, breitet sich gut aus, im Finale guter Druck.  
**Il Ghiottone, München, € 9,-**

● **Collo Lungo Lugana DOC 2017, Visconti**  
12,5 Vol.-%, DIAM. Blasses Strohgelb. Frische Nase mit zurückhaltenden mineralischen Noten und etwas Litschi. Rund und salzig in Ansatz und Verlauf, mittellang mit fruchtigem Abgang auf Ananas. **Morandell, Wörgl; Farnetani, München; Venos, Frankfurt am Main, € 9,30**

● **Sorgente Lugana DOC 2017, Citari**  
12,5 Vol.-%, DIAM. Sehr helles Strohgelb. Nase nach frischem Golden-Delicious-Apfel und Zitrone. Straff am Gaumen mit guter Länge und lebhafter Säure, endet mit gutem Druck auf Zitrustönen. **www.citari.it, € 9,50**

● **Cento Filari Lugana DOC 2017, Cesari**  
13 Vol.-%, DIAM. Helles Strohgelb mit leicht grünem Reflex. Fruchtige Nase nach frischer Birne und grünen Bananen. Am Gaumen saftig und mittellang, schönes Finish.  
**www.cesariverona.it, € 10,-**

● **Cromalgo Lugana DOC 2015, Corte Sermana**  
13,5 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes Gelbgrün. Zurückhaltende Nase mit dezertem Zitrus-Anflug. Straff mit ausgeprägter Säure, salzig und zupackend, endet auf Lime-Noten und Grapefruit. **Il Ghiottone, München, € 10,-**

● **Terre Bianche Lugana DOC 2017, Citari**  
13 Vol.-%, DIAM. Helles Strohgelb. In der Nase reife Birnen und etwas Banane, fruchtig. Auch am Gaumen fruchtig und konsistent, satt mit leichter Mineralität, gepaart mit etwas zu hohem Alkohol. **www.citari.it, € 11,-**

● **Conchiglia Lugana DOC 2016, Citari**  
13 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes Strohgelb. Zurückhaltende Nase nach frischen Birnen und frisch geschnittenem Gras. Konsistent und weich am Gaumen, endet im Finale mittellang auf gelben Südfrüchten. **www.citari.it, € 11,-**

● **Selva Lugana DOC 2016, Selva Capuzza**  
13,5 Vol.-%, DIAM. Funkelndes, mitteldichtes Strohgelb. Eröffnet mit leicht rauchigen Noten, nach Feuerstein, satte Mirabellenfrucht, im Hintergrund nach Salbei. Am Gaumen kraftvoll und präsent im Ansatz, feine Frucht, wird dann im hinteren Verlauf leider etwas rau. **Kölner Weindepot, Köln; Frischeparadies Niederreuther, München; Weinfleck, Memmingen; Nagel & Hoffbaur, Aachen, € 14,50**

● **Borghetta Lugana Riserva DOC 2015 Avanzi**  
13,5 Vol.-%, NK. Glänzendes, intensives Strohgelb. Zeigt in der Nase feine gereifte Noten nach Bratapfel, Brioche und Walnüssen. Am Gaumen recht vom Holz geprägt, betont reife Noten auch da, im Finale dann deutliche Vanillenoten, für Liebhaber diesen reifen Stils.  
**Döllerer, Golling, € 14,90**

● **Lugana Superiore DOC 2015 Ca' Lojera**  
14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Strohgelb mit zarten grünen Nuancen. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach grünem Pfir-



**HUMMEL**  
PERFEKTION NACH MASS



Gartenlounges



Pavillons



Gartensunas



Fitnesshäuser

**Blockhausbau HUMMEL e.K**  
Eldern 6 • D 87724 Ottobeuren

[www.hummel-blockhaus.de/fs](http://www.hummel-blockhaus.de/fs)



sich, Salbei und Bergamotte. Im Ansatz reich und üppig, baut sich im vorderen Bereich gut auf, kraftvoll, im Finale dann leicht recht rau und alkoholisch, wirkt unfrisch. **Gottardi, Innsbruck; Jacopini, Neunkirchen; Saitta, Düsseldorf** € 15,50

● **Ellla Lugana DOC 2017, Ancilla**  
13 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes Strohgelb mit grünen Nuancen. Intensive Nase mit Noten nach Nektarine und Bergamotte. Rund und klar in Ansatz und Verlauf, cremig, im Finale etwas süßlich. [ancillalugana.it](http://ancillalugana.it), € 10,90

88

● **Eufrasia Lugana DOC 2017, Sgreva**  
13 Vol.-%, DIAM. Funkelndes Strohgelb. Eröffnet mit Noten nach Feuerstein und Nektarinen, im Hintergrund etwas Salbei. Am Gaumen ansprechendes Süße-Säure-Spiel, breitet sich satt aus, im Finale etwas trocknend. [www.sgreva.it](http://www.sgreva.it), € 7,50

● **Mandolara Lugana DOC 2017 Le Morette**  
12,5 Vol.-%, DIAM. Strohgelb. Dezente und zurückhaltende Nase mit leichtem Birnenton. Salzig und saftig am Gaumen – ein wenig kurz. [www.luganalemorette.it](http://www.luganalemorette.it), € 10,70

● **Le Civaie Lugana DOC 2017 Monte Zovo**  
13 Vol.-%, DIAM. Funkelndes Strohgelb. Intensive Nase mit Noten nach Mango, Pfirsich und etwas Honig. Im Ansatz rund und voluminös, salzig, wird dann im Finale etwas spröde. **Jacques Weindop, Düsseldorf**, € 16,-

## Custoza

92

**1. Platz**  
● **Custoza DOC 2017, Tamburino Sardo**  
12,5 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes, helles Grün-gelb. Ansprechende, sehr klare und intensive Nase, duftet nach reifem Pfirsich, frischem Apfel und Salbei. Salzig und saftig am Gaumen, nach Salbei und Holunderblüten, langer Nachhall. **Bonvino, München; Markus Saletz Lieblingsweine, Reutte**, € 5,50

**2. Platz**  
● **Custoza Superiore DOC 2016 Villa Medici**  
13,5 Vol.-%, DIAM. Funkelndes Strohgelb mit grünen Noten. Fein gezeichnete, intensive Nase mit Noten nach frischem Pfirsich, Banane und etwas Feuerstein. Klar und saftig in Ansatz und Verlauf, präsent, schön gereifte Frucht, entfaltet sich geschmeidig und mit sattem Tiefgang, saftig und lange. **Via del Gusto, Donauwörth; Al Vino Lounge, Salmsach**, € 12,-

**3. Platz**  
● **Amedeo Custoza Superiore DOC 2017 Cavalchina**  
13,5 Vol.-%, NK. Funkelnd helles Strohgelb mit grünem Schimmer. Einladende Nase, duftig, nach reifem Pfirsich, Mirabellen, im Hintergrund nach Salbei. Zeigt am Gaumen gutes Gewicht, öffnet sich mit Noten nach Pfirsich und frischen Birnen, saftig, im Finale lange und geschliffen. **Wagner, Laakirchen; La Cantinetta, München; Segnitz, Weyhe; Solo Vino, Ebersbach; Cresceri, Egelsbach; Käfer, München; Hofer, Zürich; Vipino GmbH, Krailing**, € 10,-

91

● **La Guglia Custoza Superiore DOC 2015 Tamburino Sardo**  
13,5 Vol.-%, NK. Sattes Strohgelb. Expressive Nase mit eleganten Tönen von Honig und Lindenblüten, auch mineralische Nuancen. Straff mit starkem Zug und viel Salz, vom Anfang bis zum langen Ende klar und rassig, toll! **Bonvino, München; Markus Saletz Lieblingsweine, Reutte**, € 8,-

● **Ca de Rocchi Custoza DOP 2017 Tinazzi**  
12,5 Vol.-%, NK. Funkelndes Strohgelb mit leichten grünen Tönen. Fein gezeichnete, ansprechende Nase mit Noten nach frischem Pfirsich, dazu feine Aromen nach Zitrusfrüchten. Am Gaumen gutes Volumen, frische, saftige Säure, ausgewogen und fein. [tinazzi.it](http://tinazzi.it), € 9,-

● **Custodia Custoza Superiore DOC 2016 Cantina di Custoza**  
13 Vol.-%, NK. Funkelndes, helles Strohgelb. Ansprechende und intensive Nase, nach saftigem Pfirsich, eingelegte Orangenscheiben, etwas Akazienhonig, präsentiert sich am Gaumen mit Fülle, fein gereifte Frucht, saftig. **Palorino, Neumarkt**, € 12,50

● **BIO Summa Custoza Superiore DOC 2016, Gorgo**  
13 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes Goldgelb. Intensive, ansprechende Nase mit Noten nach hellem Honig, Lindenblüten und Nüssen. Am Gaumen cremig und gehaltvoll, breitet sich gut aus, nach eingelegtem Pfirsich. **Deuna, Augsburg; Del Fabro, Wien; Mövenpick, Zürich; Gastrovin, Dübendorf**, € 18,-

● **Sanpietro Custoza Superiore DOC 2015 Le Vigne di San Pietro**  
13,5 Vol.-%, DIAM. Funkelndes Gelbgrün. Feine Nase, duftet nach Honig und Nektarine. Zeigt am Gaumen Volumen, breitet sich kraftvoll aus, gelbe Fruchtnoten, im Finale cremig. [www.levignedisani Pietro.it](http://www.levignedisani Pietro.it), € 25,-

● **Cà del Magro Custoza Superiore DOC 2015, Monte del Frà**  
13 Vol.-%, NK. Sattes Strohgelb mit leicht aufgehelltem Rand. In der Nase viel Blütenho-

nig, getrockneten Marillen und etwas Bienewachs, auch Safran, sehr einladend. Satt und saftig mit geschmeidigem Gaumengefühl, tänzelt elegant bis zum harmonischen Schluss. [www.montedel Fra.it](http://www.montedel Fra.it) € 14,50

90

● **Montemagrin Custoza DOC 2017 Santa Sofia**  
12,5 Vol.-%, DIAM. Helles Gelbgrün. Sehr frische, ansprechende Nase, zeigt Noten nach Zitrone und Bergamotte, feiner Honig. Am Gaumen saftig, feine frische Frucht, breitet sich satt aus. **Farnetani, München; Viani Importe, Göttingen; South Wines, Orbe; Ombra (Briola OG), Hall in Tirol**, € 10,-

● **Riflesso Dorato Custoza Superiore DOC 2015, Corte Fornello**  
13 Vol.-%, NK. Strohgelb. Einladende Nase mit leichtem Petrol-Ton, nassem Stein und dezent blumigen Nuancen. Am Gaumen salzig mit guter Länge und harmonischem Finale. [cortefornello.com](http://cortefornello.com), € 10,-

● **Bosco del Gal Albarell Custoza Superiore DOC 2014, Cantina di Castelnuovo del Garda**  
13 Vol.-%, NK. Funkelndes, sattes Strohgelb. Eröffnet mit Noten nach hellem Honig, Mango und Bratapfel, ansprechend. Cremig und rund in Ansatz und Verlauf, klar und saftig, im Nachhall nach Bratapfel. **Enoteca Italiana, Regensburg** € 15,-

89

● **Custoza DOC 2017, Corte Gioliare**  
12,5 Vol.-%, DIAM. Helles Strohgelb. Duftige Nase nach Pfirsich, Blütenhonig und Litschi. Leichtes CO<sub>2</sub> am Gaumen, lebhaft mit schönem Trinkfluss, endet lange, auch mit gelben Fruchttönen. [www.cortegioliare.it](http://www.cortegioliare.it), € 3,50

● **Custoza DOC 2017, Cavalchina**  
12,5 Vol.-%, NK. Helles Grün-gelb. Ausgeprägte Zitrusnoten in der Nase, leicht nach Brennesseln und Stachelbeere. Am Gaumen saftig und salzig, im Abgang ein leicht bitteres Schwänzchen. **Wagner, Laakirchen; La Cantinetta, München; Segnitz, Weyhe; Solo Vino, Ebersbach; Cresceri, Egelsbach; Käfer, München; Hofer, Zürich; Vipino GmbH, Krailing**, € 7,-

● **Custoza DOC 2017, Menegotti**  
12,5 Vol.-%, DIAM. Funkelndes, helles Graugelb. Zart gezeichnete Nase mit Noten nach Nektarinen und Birnen. Zeigt sich am Gaumen kraftvoll und dicht, breitet sich gut aus, im Finale leichte, für Custoza typische Bitternote. **Rossini, Hannover; Garda Weine, Kufstein; Vininsubria, Lugano**, € 8,-

● **Custoza DOC 2017, Villa Medici**  
13 Vol.-%, DIAM. Funkelndes, helles Grün-gelb. Fein gezeichnete, ansprechende Nase mit Noten nach Lindenblüten und hellem Honig, im Hintergrund feine Zitrusfrüchte. Am Gaumen viel gelbe Frucht, etwas Pfirsich, breitet sich gut aus, im Finale dezente Bitternote. **Via del Gusto, Donauwörth; Al Vino Lounge, Salmsach**, € 9,-

● **Custoza DOC 2017, Sartori**  
12 Vol.-%, KK. Sehr helles Strohgelb. Offene, gelb-fruchtige Nase, nach weißem Pfirsich und Zitronenzesten, auch mineralische Töne. Sehr frisch am Gaumen mit gutem Zug, feinem Salz und guter Länge, endet im Abgang etwas bitter. **Saffer, München; Pellegrini, Landau; Goodtime Wine, Wien**, € k. A.

88

● **Custoza DOC 2017, Ronca**  
12 Vol.-%, DV. Leuchtendes, helles Strohgelb. Intensive und füllige Nase, duftet nach Pfirsich und Birne, einladend. Am Gaumen saftige Frucht, betonte Zitrusnoten, mittlere Länge. **GVS, Nürnberg**, € 5,70

● **Val dei Molini Custoza DOC 2017 Cantina di Custoza**  
12,5 Vol.-%, KK. Zartes Grün-gelb. Wenig expressive Nase, ganz leichte Birnentöne. Am Gaumen nur bedingt fruchtig, endet leicht bitter. **Palorino, Neumarkt** € 6,50

● **Custoza DOC 2017, Monte del Frà**  
12,5 Vol.-%, DIAM. Helles Strohgelb. Zarte Pfirsichnase, untermalt von leicht blumigen Tönen. Saftig und mit guter Länge, füllt den Gaumen schön aus und endet auf gelbfruchtigen Nuancen. [www.montedel Fra.it](http://www.montedel Fra.it), € 8,-

● **Ca' Vegar Custoza DOC 2017 Cantina di Castelnuovo del Garda**  
12,5 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes, helles Stroh-gelb mit grünen Nuancen. Sehr intensive, ansprechende Nase, nach Pfirsich, Mandarinen und etwas hellem Honig. Zeigt im Ansatz gute Fülle, Noten nach Zitrusfrüchten, im Finale dezente Bitternoten. **Enoteca Italiana, Regensburg** € 12,-

**Tasting-Info**

Weitere Tastings und Bewertungen finden Sie online unter

● [www.falstaff.de/tastings](http://www.falstaff.de/tastings)