

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

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, € 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, € 7,50

● **Mandolara Lugana DOC 2017 Le Morette**
12,5 Vol.-%, DIAM. Strohgelb. Dezente und zurückhaltende Nase mit leichtem Birnentönen. Salzig und saftig am Gaumen – ein wenig kurz. 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 Weindepot, 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, € 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, € 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.montedelfra.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, € 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 CO₂ am Gaumen, lebhaft mit schönem Trinkfluss, endet lange, auch mit gelben Fruchttönen. 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.montedelfra.it, € 8,-

● **Ca' Vegar Custoza DOC 2017 Cantina di Castelnuovo del Garda**
12,5 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes, helles Strohgelb 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