



Vorne die Weinberge, im Hintergrund die Alpen, in der Mitte glitzert der Gardasee

# Weine mit der frischen Brise vom Gardasee

**Die Garda DOC präsentiert sich mit ihren Weinen und Spumante zukunftsorientiert und neu**

**W**enn man in Deutschland über italienische Sehnsuchtsorte nachdenkt, dann fallen meist drei Namen: die Toskana, Südtirol und der Gardasee. Der Gardasee liegt wie ein blau und grün glitzerndes Juwel in der hügeligen Landschaft nordwestlich von Verona. Wenn man auf der Suche ist nach mediterranem Lebensgefühl, ist dieser größte See Italiens ein idealer Zufluchtsort. Er profitiert von den unterschiedlichen klimatischen Einflüssen, von der Nähe zu den Alpen, die noch in Sichtweite liegen ebenso wie den Einflüssen,

die das Ligurische wie das Adriatische Meer bieten. Am Lago di Garda, Italiens kleinem Binnenmeer, zeigt sich eine Wärme, die Oliven wie Trauben hervorragend reifen lässt. Viele kleine Weinbaugebiete haben sich dort einen exzellenten Ruf erworben. Man denke nur an Lugana und Custoza, oder Soave bei den Weißweinen und Valpolicella bei den Rotweinen. All diese Appellationen sind Teil der Region Garda. Was hierzulande jedoch kaum jemand weiß ist, dass es bereits seit 1996 eine Qualitätsbezeichnung gibt, die ein Weinbaugebiet um all diese

kleinen Appellationen als Teil eines Unicum von der Garda-Bresciana-Riviera weit hinein in die Provinz Verona zieht. Die Rede ist von der Garda DOC, in der exzellente reinsortige Weine mit der Nennung ihrer jeweiligen Rebsorten erzeugt werden.

## Die GARDA DOC

Die Garda DOC wurde ursprünglich im Jahr 1996 anerkannt. Ihr Ziel war es, vor allem rebsortenreine Weine populärer werden zu lassen, deren Rebsorten in den klassischen

Appellationen des Gardaseegebiets zwischen der Lombardei und Venetien typisch sind. Ein Teil dieser Appellationen befinden sich auf der lombardischen Seite des Gardasees. Dazu gehört Valtènesi und Riviera del Garda Classico mit Rosé- und Rotweinen und einem hohen Anteil der autochthonen Rebsorte Gropello sowie die gerade einmal 25 Hektar umfassende Weißweinappellation San Martino della Battaglia mit einem Weisswein der ausschließlich aus der Tochi-Rebe (Tocai Friulano) erzeugt wird. Hinzu kommt Lugana mit der Turbiano-Rebe (Trebbiano di Lugana). Dazu gehören ebenso die Colli Mantovani mit Weißweinen aus Chardonnay und Pinot sowie Rotweine und Chiaretto aus Cabernet Sauvignon und Merlot. Überschreitet man die Grenze von der Lombardei nach Venetien findet man im Bereich Custoza Trebbiano Toscano, Garganega, Trebbianello und Cortese, im Bereich Valpolicella und Bardolino vor allem Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella und Molinara. Das Valdadige, das bis nach Südtirol reicht, birgt eine große Menge unterschiedlicher weißer und roter Rebsorten. In den Hügeln von Soave herrscht schließlich die Garganega mit kleineren Anteilen Trebbiano di Soave. Diese Appellationen sind nicht etwa Konkurrenz der Garda DOC, sondern ihre Basis. Die zehn Appellationen werden in der Marke des Garda DOC durch die zehn Wellen symbolisiert.

Im Jahr 2016 wurde eine wichtige Entscheidung getroffen, indem man mit einer Neuausrichtung der Garda DOC die Schaumweinerzeugung integriert hat. Seither gibt es entsprechend eine Garda DOC Spumante.

Im Garda-DOC-Konsortium, das heute mehr als 3.400 angeschlossenen Traubenerzeuger, Weingüter und Abfüller zählt, hat man sich dazu entschlossen, sich auf bestimmte Rebsorten zu fokussieren, die das Gebiet nach Meinung der Winzer am besten abbilden. Das sind vor allem die weißen Sorten Garganega, Chardonnay und Pinot Grigio sowie die roten Sorten Corvina, Merlot und Cabernet. Die mit Reben bepflanzte Fläche beträgt heute insgesamt 31.100 Hektar. Der Großteil davon befindet sich in der Provinz Verona (27.888 Hektar), die restlichen 3.211 Hektar verteilen sich auf die Provinzen Mantua und Brescia.

## Bollicine del Garda – die feinen Perlen vom Gardasee

Kaum eine andere Variante des Weines hat in den letzten Jahren und Jahrzehnten einen solchen Aufstieg erlebt, wie der Schaumwein. Die Bollicine, wie die Italiener sie zu nennen pflegen, sind nicht nur Ausdruck einer unbeschwerten Lebensart, sie sind auch Begleiter einer sich verändernden Küche, die auf Frische und Leichtigkeit setzt, zu der die feinen Bläschen bestens harmonieren. Die Gastronomie am Gardasee mit ihren Millionen von jährlichen Gästen kann das bestätigen. Ja mehr noch, sie hat geradezu verlangt einem Schaumwein, der die Identität des Gardasees und seiner Region in sich trägt. Und wo, wenn nicht in einem solchen Mikroklima können Reben wachsen, die alle Voraussetzungen für solch spannende Schäumer entstehen lassen? Die mediterran anmutenden warmen Tage und die kühlen Nächte, die die Säure und Frucht konservieren sind hier ebenso wichtig, wie die beständige leichte Brise, die sich nicht nur über den See, sondern auch durch die Weinberge bewegt. Hinzu kommen die unterschiedlichen Bodentypen mit Mergel und Moränenschutt, die die Basis für unterschiedliche Stile legen. Der Mergel verleiht den weißen Rebsorten des Garda DOC Spumante Tiefe, Struktur, Finesse und eine mineralisch wirkende Lebendigkeit. Wo der Mergel auf Moränenboden trifft und kiesige Böden entstehen, findet man die roten Sorten, die für

Rosé Verwendung finden. Für klassische rote Stillweine geht es dann weiter zu den Hügeln mit älterem geologischem Ursprung.

Den Garda DOC Spumante gibt es in mehreren Varianten. Dabei sagt schon der Begriff Spumante aus, dass es sich hier um einen Schaumwein handelt, der entweder in Tankgärverfahren der Méthode Charmat oder in der klassischen Flaschengärung der Méthode traditionnelle erzeugt wurde. Der Garda DOC Spumante wird hauptsächlich aus Chardonnay, Garganega, Pinot Grigio und/oder Trebbiano plus weiterer in der Region zugelassener Rebsorten erzeugt. Der Garda DOC Pinot Grigio Spumante wird aus mindestens 85 % Grauburgunder erzeugt. Der Garda DOC Spumante in der Rosé-Version schließlich entsteht aus mindestens 50 % Cabernet, Corvina, Merlot, und/oder Pinot Nero plus weiterer in der Region zugelassener Rebsorten.

Die Garda DOC Spumante sind sommerlich frische und moderne Spumante, die das Lebensgefühl am See widerspiegeln. Als Leitrebsorte findet man den Chardonnay und die Garganega am häufigsten. Die Spumante Rosé sind da noch ein Stück weit vielfältiger. Gerade in lombardischen Teil haben Gropello und Marzemino Tradition und man findet hier ebenso reinsortige Pinot Nero oder sogar Spumante aus Merlot und Rebo. Als Dosage wird vor allem die klassische Brut-Variante mit bis zu 12 Gramm gewählt. Vereinzelt findet sich ebenso die trockeneren Extrabrut, wie die auch sonst in Venetien beliebten Extra



Sehnsuchtsziel nicht nur vieler Deutscher: der Gardasee



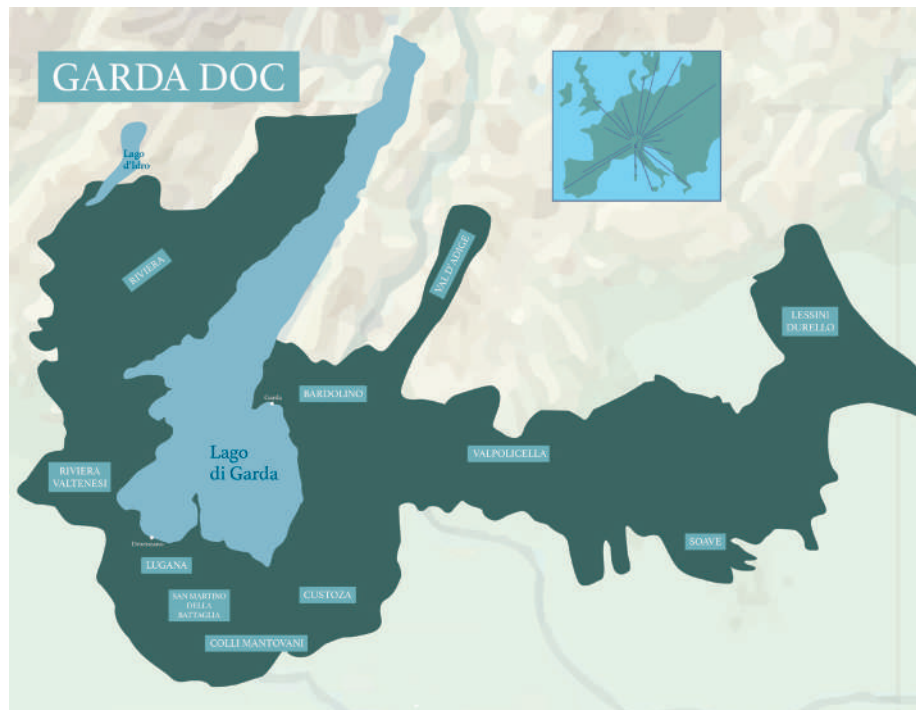
Dry. Die Basis bilden jung zu trinkende Charmat-Spumante mit viel Frucht und lebendiger Perlage. Darüber findet man die Metodo Classico, auch mit langer Reifezeit und als Jahrgangsweine, die sich mit eigenem See-Charakter mit frischer Brise, hellen, fruchtigen und auch jodigen Aromen etablieren.

## Pinot Grigio del Garda – ein Klassiker des Veneto

Kaum irgendwo ist der Pinot Grigio, Pinot Gris oder Grauburgunder so erfolgreich geworden, wie im Veneto. Daher verwundert es auch nicht, dass es ihn als besondere Variante des Garda DOC gibt. Ganz nach der Devise, dass sich der Charakter der Region im Wein widerspiegeln soll, sind diese knackig frische und saftige Weine, bei denen sich oft zitrische Noten mit denen von Kernobst paaren, begleitet von Blüten, leichter Würze und ein wenig Extrakt mit phenolischem Grip und einer druckvollen Säure. So wird der Pinot Grigio zum Allrounder, und das nicht nur im Hinblick auf die Küche am Gardasee, sondern auch als Aperitif und als Terrassenwein bei Sonnenuntergang.

## Der Weltenbummer am See – Chardonnay del Garda

Zu den wichtigsten Rebsorten weltweit gehört der Chardonnay. Diese Rebsorte reagiert sehr direkt auf die klimatischen und geologischen Bedingungen in denen er entsteht. In vielen Regionen ist er abonniert auf Holzfassausbau und eine lange Lagerung. Am Gardasee aber greifen die Chardonnay die Frische auf, wie sie typisch ist für die Weine am See und die natürlich zur DNA des Chardonnay gehört, wenn er in solchen Gebieten wächst, wie das Veneto und die Lombardei sie bieten können. Ein typischer Chardonnay del Garda verbindet knackige heimische Steinobst-Aromen mit zitrischen



Zwischen der Lombardei und Venetien liegt die DOC Garda. Seit 1996 vereint sie zehn historische Herkünfte unter einem DOC-Dach: Riviera-Valtènesi, San Martino della Battaglia, Lugana, Colli Mantovani, Custoza, Bardolino, Valpolicella, Valdadige, Lessini-Durello und Soave

und leicht exotischen Noten. Der Chardonnay bietet eine helle Frucht und pikant herbe Noten, Kräuter und Stein aber auch cremige Texturen und sicher eine lebendige Säure.

## Nicht zu vergessen: die rote Vielfalt

Auch wenn man den Gardasee und seine Umgebung in erster Linie mit Weißweinen in Verbindung bringen mag, so sollte man die roten nicht vergessen. Hier zeigt sich sowohl eine Vielfalt in den Rebsortenvarianten, also auch ein ganz eigener Wesenzug, über alle Varianten hinweg. Zwar finden sich in den meist reinsortigen Weinen immer auch die typischen Aromen der Rebsorten, doch werden sie ergänzt durch eine unbändige Frische und Saftigkeit, einen feinen Biss und viel saftige reif und doch knackige Frucht.

Beim Marzemino wird diese ergänzt durch Kraft und ein durchaus markantes Tannin. Ein solches Tannin besitzt auch der Cabernet, der am See gerne einmal ätherisch und stoffig wirkt, während der Merlot sich auf die feinwürzige, kirschige und teils rauchige Seite begibt. Dieses Rauchige, leicht Herbe, Fruchtlige und Saftige mag auch die heimische Corvina. Diese Leitrebsorte des Valpolicella zeigt auch reinsortig viel Charakter.

Schnell wird klar, dass der Gardasee auch neben den schon bekannten Appellationen viel zu bieten hat. Diese Vielfalt der Garda DOC lässt sich trotz der vielen unterschiedlichen Charaktere auf einen Punkt bringen: Es ist das mediterrane Lebensgefühl, das sich mit der frischen Brise verbindet, die rund um den Gardasee allgegenwärtig ist und neben der Schönheit der Landschaft für einen ganz besonderen Reiz sorgt.

Iniziativa realizzata nell'ambito del Progetto Aggregato presentato da ATI per la promozione dei vini Garda DOC, Custoza DOC, Bardolino DOC e Valpolicella DOC e DOCG



[www.veneto.eu](http://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 e Foreste

[www.gardadocexperience.com](http://www.gardadocexperience.com)  
[www.gardadocvino.it](http://www.gardadocvino.it)  
FOLLOW US ON FB e IG: @gardadocvino  
CONTACT US: [info@gardadocvino.it](mailto:info@gardadocvino.it)

## SPUMANTE

### **2018 Bianco Garda Spumante DOC Metodo Classico Extra Brut Blanc de Blancs, Chardonnay, Baroldi Diego, 12,5 %vol.**

Frischer Eindruck mit Hefe und Brotkruste, ein wenig Feuerstein, Sesam und Mandeln, Zitronen und Melisse mit eleganter Perlage.

### **NV BOTTINUS Garda Spumante DOC Metodo Classico Brut Blanc de Blancs, Pinot Bianco + Chardonnay, Cantine Scolari, 12 %vol.**

deutlich primärfruchtig mit Apfel, Zitronendrops und Lemoncurd, dazu Hefe und Kräuternoten; eher schlank, sehr frisch mit Säuredruck, pikant im Finale.

### **2019 Octavus Garda Spumante DOC Brut, Chardonnay + Pinot Bianco, Azienda Agricola Averoldi Francesco, 12,5 %vol.**

Duft nach reifen getrockneten Früchten, frischem Pfirsich und Zitrusöl mit leicht reduktiver Flintnote; am Gaumen fruchtig, würzig und pikant im Finale

### **NV Cantina Colli Morenici Garda Spumante DOC Brut, Chardonnay, Cantine di Verona, 12 %vol.**

Duft nach tropischen Früchten wie Papaya und Maracuja; am Gaumen viel Fruchtsüße und Reife bei kräftiger Perlage

### **NV Perlage Bulgarini Garda Spumante DOC Brut, Chardonnay, Azienda Agricola Bulgarini Fausto, 12 %vol.**

Auftakt reduktiv mit Flint, Rauch und Speck, dann zunehmend floral mit Lindenblüten und Flieder, dazu Steinobst; am Gaumen balanciert und elegant und seidig mit lebendiger Perlage und feinherbem Finale

### **NV MAÏA Heritage Brut Selection Garda Spumante DOC, Garganega + Chardonnay, VENTURE CAPITAL S.R.L., 12 %vol.**

Im Auftakt kräuterwürzig und komplex mit, Zitronengras, weißem Tee, Minze, weißem Pfirsich und Ananas; am Gaumen eine gewisse Komplexität bei üppiger Perlage und straffer und druckvoller Säurestruktur

### **NV MAÏA Limited Edition Garda Spumante DOC, Garganega + Chardonnay, VENTURE CAPITAL S.R.L., 12 %vol.**

Ein reifer Duft von gelbem Apfel, Birne, Zitronenschale, und Pinie mit einem Hauch von Brotkruste; am Gaumen mit gelungener Balance und Offenheit, frisch und saftig mit würzigem Finale

### **2020 Seiterre Garda Spumante DOC Brut, Garganega + Chardonnay, Seiterre – Vini Rizzi, 12 %vol.**

floral-fruchtiger Auftakt mit leicht ätherischen Kräuternoten und Steinobst; am Gaumen fruchtig-süß mit viel Ananas und einem pikant-herben, an Grapefruitzesten erinnernden Abgang

**NV Valdo Garda Spumante DOC Brut Bio, Garganega, Spumanti VALDO Srl, 11 %vol.**  
beginnt mit einer reifen gelben Frucht, Hefe und frischem Most, erinnert an Bircher-Müsli; am Gaumen frisch und fruchtig mit einer an Cidre erinnernden, leicht oxidativen Art, dabei sauber und klar

### **NV Valdo Garda Spumante DOC Brut, Garganega + Chardonnay, Spumanti VALDO Srl, 11 %vol.**

Frisch und fruchtig mit Apfel, Pfirsich, Limette und steinigen Noten; am Gaumen mit leichtem Grip, viel saftiger Frucht und ein wenig Holunderblüte

### **NV Maximilian I Garda Spumante DOC Brut, Garganega, Cantina di Soave, 11,5 %vol.**

eine Melange aus Birnen, Piniennadeln und Minze; am Gaumen viel Frucht in Verbindung mit einer kraftvollen Perlage und feiner Kräutervürze.

### **NV Garda Spumante DOC Extra Dry, Chardonnay + Pinot Bianco, Cantina di Custoza, 11,5 %vol.**

Ein reduktiver leicht flintiger Auftakt, dazu ein wenig vegetabil, zitrisch und später floral-kräuterduftig; am Gaumen zitrisch, frisch, trotz Süße straff, mineralisch und angenehm schlank und druckvoll

### **NV Pink Brut Rosé, Merlot + Rebo, Azienda Agricola Pratello di Bertola Vincenzo, 12,2 %vol.**

Einladender und frischer Duft von roter Grütze, roter Johannisbeere, Süßkirschen und Orangen- zesten; am Gaumen kräutrig und fruchtig mit druckvoller Säure und lebendiger Perlage

### **NV Perlage Bulgarini Vino Garda Spumante DOC Brut Rosé, Gropello + Marzemino, Azienda Agricola Bulgarini Fausto, 12,5 %vol.**

Erinnert an Hagebutten, rote Beeren, Kräuter und Kirschjoghurt; am Gaumen rofruchtig, würzig und seidig mit feinem Grip

### **NV Garda Spumante DOC Brut Rosé, Pinot Nero, Cantine di Verona, 12 %vol.**

Erinnert an Himbeer-Joghurt-Gums mit Kräutern und Pomelo; am Gaumen fruchtig und pikant, druckvoll und lebendig

## WEISSWEIN

### **2020 Pratello Garda DOC, Riesling, Azienda Agricola Pratello di Bertola Vincenzo, 12 %vol.**

ein Auftakt mit Holunderblüten, Steinobst und Zitrone; am Gaumen eine prägnante Säure, leicht adstringierend, kräutrig und hell in der Frucht

### **2020 Garda Riesling Capriccio, Riesling + Chardonnay, Azienda Agricola Bottarelli Franco & Valerio, 12,5 %vol.**

Im Duft dezent und zurückhaltend mit leicht floralen, zitrischen und cerealen Anklängen; am Gaumen mit leichtem Grip und ansprechend frischer Säure bei schlankem Körper

### **2020 Avanzi Dorobianco Garda DOC, Trebbiano + Pinot Bianco, Avanzi Cantine e Frantoio, 12,5 %vol.**

Duft nach reifen gelben Äpfeln und Pfirsichen; am Gaumen jung, frisch und unkompliziert mit süßer, reifer Frucht

### **2020 Jacobus Garda Pinot Bianco DOC, Pinot Bianco + Chardonnay, Azienda Agricola Averoldi Francesco, 13 %vol.**

eine ungewöhnliche, aber einladende Nase von Bananen, Birnen, Heu und Pfeffer; am Gaumen eine leichte, reife Säure, eine weißfleischige saftige Frucht und Würze mit vom Holz geprägten Finale

### **2020 Cantera Chardonnay Garda DOC, Chardonnay, Azienda Agricola Averoldi Francesco, 13 %vol.**

Im Duft würzig und gelbfruchtig mit Anklängen von Pecorino; am Gaumen im Auftakt frisch mit saftiger Frucht, Würze und reifer Säure

### **2020 Chardonnay Garda DOC, Chardonnay, Emmanuel Gozzi, 13 %vol.**

intensiv gelbfruchtig und leicht exotisch, dazu Aprikosen und Mirabellen; am Gaumen mit leichtem Grip, fruchtig, saftig und im Finale herb pikant

### **2019 Colombara Chardonnay Garda DOC, Chardonnay, Emmanuel Gozzi, 14 %vol.**

Oxidativer Stil, der leicht an Sherry erinnert, dazu Banane und Papaya; auch am Gaumen oxidativ, nussig und reif, dazu aber mit Frische und Satigkeit

### **2019 Chardonnay Garda DOC, Chardonnay, Baroldi Diego, 13,5 %vol.**

Eine leicht vegetabile und dazu fruchtige Melange aus Birnenkompott, Karamell, Wiesenkräutern und Heu; am Gaumen leicht buttrig, kräftig mit Grip und milder Säure

### **2019 Chardonnay Garda DOC, Chardonnay, Soc. Agr. Ricchi F.lli Stefanoni S.S., 14 %vol.**

fruchtbetont tropisch mit Ananas, Mango und Grapefruit-Zeste, dazu Aprikosen und Quitten; am Gaumen reif, cremig, saftig und fruchtbetont mit angenehmem Schmelz und reifer Säure

### **2020 Terre al Lago Chardonnay Garda DOC, Chardonnay, Cantina di Soave, 12 %vol.**

heimisches und tropisches Obst wie Banane, Papaya und Aprikose in Verbindung mit Gewürzen und Pfeffer; am Gaumen mit präsenter Säure und Frucht, angenehm schlank und elegant

### **2020 S.Cristina Chardonnay Garda DOC, Chardonnay, Zenato Azienda Vitivinicola srl, 13 %vol.**

fruchtbetont mit einer Melange aus Birnen, Pfirsichen, Zitronen und Orangen; am Gaumen ebenfalls fruchtig und saftig, mit zitrischem Kick und lebendiger Säure, frisch und unkompliziert

### **2020 Chardonnay Garda DOC, Chardonnay, Cantina di Castelnuovo del Garda, 12,5 %vol.**

Deutlich floral und kräuterduftig, erinnert an Lavendel, Zitronenmelisse und Minze bei heller, leicht zitrischer Frucht; am Gaumen wiederum zitrisch, an Limetten und grüne Äpfel erinnernd mit schlanker, lebendiger Säure

### **2019 Chardonnay Garda DOC Classico Biologico, Chardonnay, Vigneti Villabella, 13 %vol.**

im Duft eine gelbfleischige Frucht, dazu leicht erdig, laktisch und kräuterwürzig; auch am Gaumen gelbe saftige Früchte, eine prägnante Säure und ein wiederum leicht erdig herbal Touch im Finale

**2020 Terre al Lago Pinot Grigio Garda DOC, Pinot Grigio, Cantina di Soave, 12 %vol.**  
zunächst verhaltener floraler Auftakt von Flieder und Lindenblüten; dann zunehmend gelbe Früchte; am Gaumen schlank, aber saftig mit präsenter Säure

**2020 Rocca Sveva Pinot Grigio Garda DOC, Pinot Grigio, Cantina di Soave, 12,5 %vol.**  
Zu Beginn leicht animalisch, würzig; am Gaumen sehr typisch mit reifem Kernobst, leicht nussig, kräftig und saftig bei eleganter Säure

**2020 Pinot Grigio Garda DOC Organic, Pinot Grigio, Azienda Agricola Bertoldi, 12,5 %vol.**  
eine feine aber präsente Würze verbindet sich mit Noten von Orangen und reifen Mandarinen, Pfirsichen und gelben Äpfeln; am Gaumen angenehm herb, fruchtig und saftig bei reifer Säure

**2020 Pinot Grigio Garda DOC, Pinot Grigio, Azienda Agricola Bertoldi, 12,5 %vol.**  
im Duft viel Kernobst, etwas Zitrone und Waldmeister, dazu Heu und Nüsse, dabei leicht ätherisch-kräuterwürzig; am Gaumen kraftvoll und druckvoll mit lebendiger zitrischer Säure, Frucht und Würze

**2020 Pinot Grigio Garda DOC, Pinot Grigio, Cantina di Castelnuovo del Garda, 12,5 %vol.**  
in der Nase zunächst verhalten, leicht zitrisch mit gelber Kern- und Steinobstfrucht. Und ein wenig Ananas; am Gaumen schlank mit knackiger Säure, viel Saft und feiner Würze im leicht kreidigen Finale

**2020 Seiterre Pinot Grigio Garda DOC, Pinot Grigio, Seiterre – Vini Rizzi, 12,5 %vol.**  
deutlich rotbeerig mit Cranberries und Roter Johannesbeere, dazu leicht floral und vegetativ; am Gaumen mit präsenter Säure und leichtem Gerbstoff-Grip und Würze durch eine verlängert Standzeit

**2020 Pinot Grigio Garda DOC, Pinot Grigio, Vigneti Villabella, 12,5 %vol.**  
hell und zitrisch mit Zitronengras, Zitrone und grünem Apfel; am Gaumen schlank, dennoch extraktreich, griffig und feinwürzig bei heller, aromatischer Frucht

**2020 Val dei Molini Pinot Grigio Garda DOC, Pinot Grigio, Cantina di Custoza, 12,5 %vol.**  
elegant und zurückhaltend duftig mit Noten von weißem Pfirsichen, weißen Blüten und Kräutern; am Gaumen schlang, aber mit Grip, bestens integrierter Säure, mit Biss, Frische und Eleganz

**2020 Croara del Lago Bianco Garda DOC, Trebbiano, Santa Sofia s.r.l., 12 %vol.**  
eine Verbindung von zitrischen und leicht animalischen Noten, Borretsch und Zitronengras; am Gaumen geradlinig, saftig und angenehm fruchtig

## ROTWEIN

**2019 Rovadus Marzemino Garda DOC, Marzemino + Sangiovese, Azienda Agricola Averoldi Francesco, 13 %vol.**  
ein Auftakt von Hagebuttenkompott und dunklen Beeren in Verbindung mit leicht animalischen Noten, Anis Teer und etwas Bresola; am Gaumen warm und würzig mit gut integrierter Säure und griffigen Tanninen

**2016 Bersamino Collezione Vigne di Picedo Garda DOC, Marzemino, Azienda Agricola Bottarelli Franco & Valerio, 13,5 %vol.**  
rote Früchte treffen auf grüne Noten, Eukalyptus, Zimt und Piment; am Gaumen saftig und unkompliziert mit leicht roter Frucht, einer weichen Textur und einem leicht griffigen Tannin

**2015 Collezione Vigne di Picedo Gran Riserva Rovere Marzemino Garda DOC, Marzemino, Azienda Agricola Bottarelli Franco & Valerio, 13,5 %vol.**  
ätherisch würzig mit Blaubeeren und Cassis, Lakritz und Bresola; am Gaumen einkräftiger Typ, mit dichter Struktur und kraftvollem Tannin

**2020 Cabernet Garda DOC, Cabernet Sauvignon + Cabernet Franc, Cantine di Verona, 13 %vol.**  
Cassis und Waldfrucht-Konfitüre bilden Auftakt, dazu kommen Noten von Tomatenblättern und Paprika; am Gaumen saftig und unkompliziert mit viel dunkler, saftiger Frucht

**2018 Cabernet Ribò Garda DOC, Cabernet Franc + Cabernet Sauvignon, Soc. Agr. Ricchi F.lli Stefanoni S.S., 14 %vol.**  
komplexer Duft von Stein, kalter Asche und Zigarre, ein wenig Zeder und Mokka, Vanille und viel dunkler Frucht; am Gaumen vor allem Brombeeren und Eukalytus, kraftvoller Körper, runde Tannine und eine gelungene Balance

**2018 Cabernet Merlot Garda DOC, Cabernet Franc + Merlot, Baroldi Diego, 13,5 %vol.**  
Hagebutten sowie Rote und Schwarze Johannisbeeren treffen auf Ayvar, Paprika-Sugo und Tomatenblätter; am Gaumen dunkelfruchtig und konzentriert mit präsentem Tannin

**2020 Colli Morenici Merlot Garda DOC, Merlot, Cantine di Verona, 13 %vol.**  
Preiselbeeren und Kirschen verbinden sich mit Kräutern, etwas indischem Gewürz und grüner Paprika; am Gaumen saftig und fruchtig mit Anklängen grüner, herber Noten bei einem leichten Tannin und mittlerer Länge

**2020 Merlot Garda DOC, Merlot, Emmanuel Gozzi, 13,5 %vol.**  
balancierter Duft von Sauerkirschen in Verbindung mit Brotrinde, Roggen und Rauch; am Gaumen eine gelungene Balance von Fruchtsüße und Säure, Tabak, Vanille und würzigem Tannin

**2018 Mille 1 Garda DOC Rosso, Merlot + Rebo, Azienda Agricola Pratello di Bertola Vincenzo, 14,5 %vol.**  
im Auftakt leicht ätherisch würzig, dann unterlegt mit jeder Menge Brombeeren, Hagebutten, Johannisbeeren und Blaubeeren; am Gaumen fruchtig und saftig mit angenehmem Säure-

zug und guter Länge und viel Trinkfluss und Lebendigkeit

**2018 Garda Rosso Passito Nero per Sempre, Merlot + Rebo, Azienda Agricola Pratello di Bertola Vincenzo, 15 %vol.**  
Minze und Eukalyptus treffen auf kalte Asche, Mokka und Karamell mit dunklen Früchten; am Gaumen dunkelfruchtig und saftig mit viel Extrakt und einem angenehmen griffigen Tannin, Kraft und Würze

**2018 Seiterre Merlot Garda DOC, Merlot, Seiterre – Vini Rizzi, 13 %vol.**  
viel rote Frucht von Berberitzen und Cranberries mit ein wenig Grafit, Stein und Tabak; am Gaumen viel Trinkfluss mit leichtem Gerbstoff-Grip, roter Frucht und lebendiger Säure

**2016 Zenato Merlot Garda DOC, Merlot, Zenato Azienda Vitivinicola srl, 13,5 %vol.**  
reifer Duft von roten und dunklen Beeren in Verbindung mit Rauch, Tabak, Mokka und roter Paprika; am Gaumen balanciert, saftig, dunkelfruchtig und mit feinem Grip

**2016 Carpino Merlot Garda DOC, Merlot, Soc. Agr. Ricchi F.lli Stefanoni S.S., 15,5 %vol.**  
Leicht floral mit violetten Blüten, dann Zimt und Piment mit Schwarzen Johannisbeeren samt Strünken; am Gaumen extraktreich und fruchtbetont bei guter Länge, Würze und leicht griffigem Tannin

**2019 Seiterre Cabernet Garda DOC, Cabernet Franc, Seiterre – Vini Rizzi, 13 %vol.**  
viel Sauerkirsche und ein wenig Cassis treffen auf ein wenig Paprika und Rauch; am Gaumen saftig und fleischig, rotfruchtig und knackig, extraktreich und präzise mit viel Trinkfluss und lebendiger Säure

**2018 Seiterre Cabernet Sauvignon Garda DOC, Cabernet Sauvignon, Seiterre – Vini Rizzi, 13 %vol.**  
reifes Cassis und Süßkirsche reffen in der Nase aus Anis und Zeder; am Gaumen warm und würzig zudem fruchtig mit leichter Säure

**2018 S.Cristina Cabernet Sauvignon Garda DOC, Cabernet Sauvignon, Zenato Azienda Vitivinicola srl, 14,5 %vol.**  
konzentrierte dunkle Frucht von Brombeeren, Blaubeeren und etwas Cassis mit Mokka, Süßholz und Schokolade; am Gaumen leicht nussig, saftig dicht mit einem robusten, jungen Tannin, lebendiger Säure und guter Länge

**2018 Dogana Verneta Corvina Garda DOC, Corvina, Cantina di Castelnuovo del Garda, 14 %vol.**  
Süßkirschen und Sauerkirschen verbinden sich mit Kaffee, Toffee und Rauch; am Gaumen deutlich rotfruchtig, teil warm, teils knackig mit leichter Säure und präsentem Tannin

