

GARDA DOC

«Freund Klima» und Weine voller Charakter

Welche Voraussetzung ist fundamental, um die beste Qualität des Weines zu garantieren? Die Antwort fällt leicht: Dank eines vorteilhaften «freundlichen» Klimas sind es gesunde, ausgereifte Trauben - wie man sie im Gebiet des Gardasees findet.



Die perfekte Reife der Trauben ist der Traum eines jeden Weinbauern und von Zeit zu Zeit wird er sogar wahr: Wenn die Reben auf fruchtbaren, moränen und lehmigen Böden wachsen, dazu noch die perfekte Sonneneinstrahlung des 45. Breitengrades kommt und feuchte Brisen die Pflanzen benetzen, dann ist das Ziel fast erreicht. Fügt man dazu noch altüberliefertes bäuerliches Wissen und moderne önologische Kenntnisse, sind das Ergebnis seidige Schaum-, saftige Weiss-, fein ziselierte Rosé- und langlebige Rotweine.

Besonders die lehmigen Böden sorgen bei den Weissweinen für Tiefe, Struktur und mineralische Langlebigkeit, machen sie aber auch zugänglich und trinkig. Sie sorgen für die klare Persönlichkeit des Weines und garantieren für das Alterungspotenzial in der Flasche.

Wo hingegen die Moränenböden auf hellen Lehm treffen und feiner glatter Kies an die Oberfläche tritt, wachsen die Trauben für Roséweine. Ob der Rosé nun ein Schaum- oder ein Perlwein ist, es ist ein faszinierender Wein, saftig, duftig und würzig zugleich, die Frucht einer jahrhundertelangen Geschichte am Gardasee, und vereint hohe Qualität mit Stil. Vor allem passt er hervorragend zu diesem Gebiet, seiner Kultur und seinen gastronomischen Genüssen.

Wo sich steinige Böden mit Kies vermischen und aus den Moränen Hügel werden, finden wir heimische rote Trauben. Perfekt ausgereift sind sie die Basis von delikaten oder vollmundigen Rotweinen, geprägt von seidiger und doch süsser Tanninstruktur, Alkohol und Säure stets in Balance. Sie sind immer reich an Finesse und hervorragende Begleiter zu gut strukturierten Gerichten der lokalen Tradition. Im Anbaugebiet findet man ebenso Rotweine für jeden Tag wie Riserve zum Lagern: einzigartige Beispiele für das Know-how der Winzer, die seit Generationen die Kunst des Weinmachens am Gardasee, einem einzigartigen Terroir, weitervererben.

Die Harmonie dieses Terroirs sorgt schliesslich auch für eine komplexe und doch präzise Aromatik der Grundweine, die für die Schaumweinherstellung des Garda DOC bestimmt sind. Ob in Drucktanks nach der Metodo Charmat oder in der Flasche nach der Metodo Classico, heraus kommen Spumanti mit einem überaus terroirbezogenen Ausdruck: Das Ergebnis ist elegant, sonnig, modern. Und ein Musterbeispiel für eine Qualität, die mit dem einzigartigen Gebiet des Garda DOC und «Freund Klima» tief verbunden ist. ■



G A R D A
D O C

www.gardadocvino.it  [gardadocvino](https://www.facebook.com/gardadocvino)  [gardadocvino](https://www.instagram.com/gardadocvino) #GardaDoc

