Trentodoc – Schaumwein aus den Bergen

Wer eine Alternative zu edlem Champagner und schwermütigem Franciacorta sucht, wird beim frischen und eleganten Trentodoc fündig. Trentodoc gilt unter Freunden des prickelnden Weingenusses als echter Geheimtipp.



Schroffe Berge, fruchtbare Täler und Hanglagen für den Weinbau machen den Reiz des Trentino aus. Den Weinliebhaber erwarten exzellente Schaumweine.

Unterschätzt

• Trentodoc – Italiens bester Schaumwein

Soave mit Reifepotenzial



- Sekt aus Österreich wird neu definiert
- Generation Pinot

Gut gereift

- Burgenland Rot 2004
- Kalifornische Cabernets von 1994
- 25 Jahre Oxhoft Rot von Braunstein

PLUS BEILAGE 24 SEITEN Weiße und rote Cuvées

Süßwein.pur

Pedrotti, Nomi

Sehenswert ist die Produktionsstätte dieses reinen Schaumweinerzeugers. Es ist eine Grotte, die im Ersten Weltkrieg zum Munitionsdepot erweitert wurde und im Zweiten Weltkrieg als Luftschutzkeller gedient hat. Hier liegen jetzt abertausende Flaschen Trentodoc sogar bis zum Jahrgang 1988 auf

der Hefe. Die Schwestern Chiara und Donatella Pedrotti leiten die Kellerei, die nur ganz wenig Eigenfläche besitzt. Der Großteil der Grundweine wird von Genossenschaften bezogen, die nach den Vorgaben der Pedrotti-Schwestern erzeugt werden. Die derzeitige Produktion von 30.000 Flaschen soll mittelfristig auf 100.000 gesteigert werden. Der fruchtbetonte und frische Trentodoc-Stil wird hier sehr gut umgesetzt, die länger auf der Hefe reifenden Weine haben zudem viel Würze und sind aromatisch vielschichtig.

www.pedrottispumanti.it



Pedrotti, Nomi

Trentodoc Bouquet Brut € 14,50

100% CH. Knackig und zupackend, mit guter Frucht und feiner Herbe, vital, kompakt, brotig-hefige Anklänge, druckvoll, mittlere Länge.

Trentodoc Bouquet Brut Nature € 15,–

Neuer im Sortiment mit demselben Basiswein, wie der Brut. Alles sehr zart und verhalten, mit feiner Rasse, fruchtbetont, frisch, erdig-steinige Würze kommt stärker durch, Apfel, fordernd und knochentrocken wirkend.

2009 Trentodoc Brut € 17,50

90% CH, 10% PN, 45 Monate Hefe. Der Hauptwein von Pedrotti mit historischem Etikett. Von A bis Z erdig, cremig und sanft, dazu viel Frucht und harmonische Säure, wieder mit zarter Herbe, Grapefruit, vital, herzhafter Charakter, sehr gut.

Trentodoc Riserva 111 Pas Dosé € 28,–

90% CH, 10% PN, 6 Jahre auf der Hefe. Zum 111-jährigen Weingutsjubiläum (gegründet 1901) erstmals 2012 präsentiert. Zunächst alles sanft, angenehm saftig, rund und cremig, kommt dann mit zarter Rasse und kräuteriger Note, wieder feinerdige Würze, Mandarine, mit feiner Reife-Note.

2010 Trentodoc Rosé Brut € 18,50

70% CH, 30% PN, mindestens 36 Monate auf der Hefe. Schöner Früchte-Mix, Waldbeeren, dazu Küchenkräuter, sanft, fruchtbetont, cremig, runde Sache, harmonisch bis zum Abgang, mittlere Länge.

Trentodoc Riserva Brut 12 € 38,–

90% CH, 10% PN, mindestens 12 Jahre Hefelager, manchmal auch bis zu 15 Jahre auf der Hefe. Einer der wenigen Trentodocs, wo der Grundwein aus zwei bis drei Jahrgängen besteht. Begeisternde Frische und Frucht, Orangen, Birne, Apfel, vielschichtig, lebendig, feiner Wein mit Länge und rauchiger Note, lebendig,

verbindet jugendliche Frische mit dezenter Reife, ausgezeichnet.

1988 Trentodoc Riserva Speciale Extra Brut € 98,–

90% CH, 10% PN, Dosage 3g/l. Jedes Jahr wird nur eine kleine Charge degorgiert, somit ist der Wein aktuell 25 (!) Jahre auf der Hefe! Erstaunlich jugendlicher und präsenter Obstblüten-Duft, Biskuit, dezente Kräuter-Würze, viel Stein merkbar, kompakt, sehr lebendig und frisch, seidig, röstignussiges Finale, beeindruckend.