

## **Uno Punto Zero IGT, Kopp von der Crone Visini**

Einen aussergewöhnlichen Schäumer für die kommenden Festtage haben wir im Tessin ausgemacht: den Uno Punto Zero aus dem Hause Kopp von der Crone Visini, woher einige der besten Merlots des Tessins kommen. Beim degustierten Schaumwein geht die zweite Gärung - bei der die so heiss geliebten Bläschen entstehen - ebenfalls nach «Champagnermanier» in der Flasche vonstatten. Interessant sind die aussergewöhnlichen Traubensorten, die der Cuvée zugrunde liegen: Es sind Merlot, Kerner und Sauvignon blanc des Jahrgangs 2014. Im Glas fällt die sehr feine und lang anhaltende Perlage auf; der Tropfen riecht nach Brioche und Rose. Weil es sich um einen sogenannten Zero-Dosage-Schaumwein handelt, zeigt er sich am Gaumen knochentrocken. Er hat einen mittleren Körper, und man entdeckt Aromen wie Biskuit, Stachelbeere und grüne Birne. Der saftige Abgang hallt lange nach. Bleibt zu hoffen, dass es nicht bei dieser Spezial-edition aus dem Tessiner Traditionshaus bleibt und weitere Jahrgänge folgen - denn die eigene Stilistik vermag nicht nur als Begleiter zu Apérohäppchen vollends zu überzeugen. (*boe*)

*www.cantinabarbengo.ch, 75 cl, 25 Fr.*

