

Das Geheimnis der 2. Flasche

Die feinen Weißweine von Vigna del Lauro

Es war in den späten Siebziger Jahren, als sich Eberhard Spangenberg und der Önologe Fabio Coser in München kennenlernten. Fabio, auf der bedeutenden Weinbauschule in Conegliano (Veneto) ausgebildet, war damals in seiner ersten Stellung bei dem Friauler Weingut Ca' Ronessa. 1989 erwarb Fabio einen kleinen Hof im Collio Goriziano und begann, sein eigenes Weingut Ronco dei Tassi aufzubauen.

1 Vigna del Lauro



Aus der deutsch-italienischen Freundschaft zwischen beiden erwuchs die Idee, ein gemeinsames Weinprojekt ins Leben zu rufen, das schließlich 1994 an den Start ging. Das Ziel: im hervorragenden Weißwein-Gebiet des Friauler Collio Weinberge zu pachten und auf ihnen hochwertige, typische Rebsortenweine zu erzeugen, die dennoch leicht, frisch und zugänglich sein sollten. Der erste Weinberg, den Fabio dafür auswählte, war von alten Lorbeerbäumen gesäumt und lieferte damit auch den Namen: 1 Vigna del Lauro (Lauro = Lorbeer). Bald kamen auch andere Weingärten hinzu, sowohl in der hügeligen, kleinparzelligen Collio-Zone 2 als auch in der Isonzo-Ebene, alle nahe der Gemeinde Cormons gelegen, nur einen Katzensprung von der slowenischen Grenze entfernt. Heute stehen über 10 Hektar im Ertrag und es werden jährlich ca. 60.000 Flaschen produziert.

Fabio gehört heute zu den anerkanntesten Winzern seiner Region. Mit seinen Weinen hat er in den letzten Jahren schon mehrmals die begehrten 2 und sogar 3 Gläser des Gambero-Rosso-Weinführers eingeheimst. Es gelingt ihm mit jedem Jahrgang, elegante Weine mit gutem Trinkfluss in die Flasche zu bringen und die Typizität sowohl der einheimischen als auch der internationalen Rebsorten herauszuarbeiten. Die charakteristische Mineralität des Collio 3 mit dem besonderen Ponca-Boden, einem sehr porösen sandigen Mergel maritimen Ursprungs, ist dabei allgegenwärtig.

Auf die Frage, was denn Fabios Weinphilosophie sei, antwortet er sehr unprätentiös: „Meine Weine sind zum Trinken da. Wenn man noch eine zweite Flasche bestellt, hab' ich alles richtig gemacht.“



2

Die Weine

Clic 2019 4: Als fröhlichen Weißwein für alle Tage haben Fabio Coser und Eberhard Spangenberg den Clic konzipiert, eine fruchtig-würzige Weißwein-Cuvée aus 40% Friulano und 40% Chardonnay, die durch 20% Riesling-Anteil ihren Frischekick erhält.

Chardonnay Friuli Isonzo DOP 2019 5: Stammt von über 30 Jahre alten Reben, die im sandig-kiesigen Boden der Isonzo-Ebene wurzeln. Teilweise im Holz ausgebaut, das man nicht

schmeckt. Im Aroma knackiger Apfel, weiße Blumen und Anklänge an tropische Früchte, mit lebendiger Struktur und mineralischem Extrakt.

Pinot Grigio Collio DOP 2019 6: Cremig und fruchtig mit reifen Äpfeln und Birnen, dazu weißer Pfirsich und mineralische Töne gemahlener Steine. Am Gaumen mit Substanz, geschmeidigem Körper und guter Länge.

Friulano Collio DOP 2019 7: Die Trauben des Friulano (früher Tocai Friulano) stammen aus einem über 35 Jahre alten Weingarten. Der Wein zeigt die sortentypischen Noten von Birnen und Mandeln, abgerundet durch elegante blumige Düfte und eine reichhaltige, cremige Textur. Ein vielfältiger Essensbegleiter, auch zur leichten Schärfe von Gerichten mit Ingwer.

Sauvignon Collio DOP 2019 8: Anklänge von weißem Pfeffer und grünem Paprika fügen sich in eine fruchtige Präsentation von Wildäpfeln, Ananas und Birnen. Erfrischend mit Schmelz und vollem Körper. Hervorragend zur asiatischen Küche mit Fisch und Fleisch.

Ribolla Gialla Venezia Giulia IGP 2019 9: Von 60 Jahre alten Reben, elegant, feingliedrig und mit komplexen Aromen von Feuerstein, Ginster und Heublumen, dazu geschnittener Apfel und ein Hauch Sahne. Am Gaumen mineralische Noten. Zu leichten Vorspeisen mit geräuchertem Fisch und Meeresfrüchten.

AKTION Das Geheimnis der 2. Flasche

gilt in allen GARIBALDI-Läden bis 31. Oktober 2020
Bei Abnahme eines Originalkartons mit 6 Flaschen Vigna del Lauro (unrabattiert) erhalten Sie eine zusätzliche Flasche gratis als „2. Flasche“ zum Genießen.



3

