

BREGANZE (VI)

★ MACULAN

VIA CASTELLETTO, 3

36042 BREGANZE (VI)

TEL. 0445873733 -0445873124

www.maculan.net

Dynamik ist eine jener Eigenschaften, die Fausto Maculan noch nie fehlten. Aufgrund seiner aufmerksamen Verkaufspolitik braucht er auch in so schwierigen Zeiten, wie sie augenblicklich herrschen, keinen Einbruch zu befürchten. Als klug und Gewinn bringend stellte sich, nicht zuletzt in unseren Degustationen, die Entscheidung heraus, die einfachen oder mittelmäßigen Weine etwas nachzubessern, ohne die berühmten Etiketten deswegen zu schmälern. An dieser Idee war der technische Leiter Massimo Dal Lago maßgeblich beteiligt. Die Reihe unserer Testobjekte schien diesmal schier endlos. Bei den Weißen wagte sich ein aromatisch perfekt ausgestalteter Pino & Toi in den Dunstkreis unserer zwei Gläser, während der Breganze und der Vespaiolo durch ihre vorbildliche Sauberkeit auffielen. Der anständige Stoff des Ferrata aus 55 Prozent Sauvignon und 45 Prozent Chardonnay ist noch nicht ausreichend abgestimmt. Von den beiden gut gemachten Pinot Nero stößt der Auslese Altura weiterhin das Eichenholz auf, während sich der normale – er ist nahezu gleichwertig – frisch und einfach trinken lässt. Die Edelklasse beginnt mit dem Brentino und dem Cabernet Palazzotto, beide lebhaft fruchtig und süffig trotz ihrer Kraft: strenger der Erste, weicher und saftiger der Cabernet. Ganz oben der vielseitige, mineralische Fratta mit dem Duft nach Röst- und Gewürznoten sowie einem prallen, stimmigen Geschmack. Auf gleicher Höhe mit ihm der prächtige, stoffgewaltige Merlot Crosara, der gegenüber früheren Versionen noch einmal zugelegt hat. Ein vollendeter Balanceakt gelingt dem Torcolato, und auch der Dindarello braucht sich nicht zu verstecken.

● Breganze Rosso Crosara '03	🍷🍷	8
● Fratta '03	🍷🍷	8
● Breganze Cabernet Sauvignon Palazzotto '03	🍷🍷	5
● Breganze Pinot Nero Altura '03	🍷🍷	6
○ Breganze Torcolato '03	🍷🍷	7
● Brentino '03	🍷🍷	4*
● Breganze Cabernet '03	🍷	4
● Breganze Pinot Nero '03	🍷	4
○ Breganze di Breganze '04	🍷	4
○ Breganze Vespaiolo '04	🍷	4
○ Dindarello '04	🍷	5
○ Ferrata '04	🍷	5
○ Pino & Toi '04	🍷	3
● Fratta '01	🍷🍷🍷	8