



MIT VORSICHT ZU GENIESSSEN

Sangiovese ist eine richtige Primadonna. Wenn sie voll ausreift und auf den richtigen Böden steht, kann sie traumhafte Weine erbringen. Wehe aber, der Ertrag ist zu hoch oder das Wetter zu kühl und nass. Genau so präsentierte sich aber ein großer Teil des Jahrgangsverlaufs 2010. Da nützt es auch nicht viel, wenn nach Abschluss der Ernte im Herbst 2010 der Tenor der vielen Pressemitteilungen war, dass man mit dem Jahrgang 2010 wieder zu den alten Zeiten zurückgekehrt sei; die Lese sei spät erfolgt wie schon lange nicht mehr, und die Weine hätten endlich auch wieder weniger Alkohol. Leider zeichnen sich nur wenige Weine durch wirkliche Eleganz, saftigen Trinkfluss und seidiges Tannin aus. Die Mehrzahl wirkt rau, ruppig, und auch grobes Holz tannin ist immer wieder zu spüren. Es gibt wenig daran zu rütteln: 2010 hat die Sangiovese deutlich gelitten, nur wenige Weine konnten sich retten – diese

zeichnen sich dann auch durch große Langlebigkeit aus. Besser ergeht es Cabernet, Merlot & Co, die deutlich weniger unter dem Wetter litten.

Unter Toscana Centrale subsummierten wir das Chianti, das Chianti Classico und die daran unmittelbar anschließenden Gebiete. Der erste Teil unserer großen Verkostung gilt den Chianti Classico Riserva und einigen ausgewählten Chianti Classico aus Einzellagen. Super-Tuscans – zumeist die qualitative Spitze der Betriebe – sind Weine, die aus historischen Gründen nicht als DOC- oder DOCG-Weine bezeichnet werden (weil z. B. aus anderen Rebsorten als den damals erlaubten), sondern heute als IGT Toscana etikettiert werden. Sie stehen selbst im Problemjahr 2010 überwiegend gut da. Insgesamt besser schaut es dann 2011 aus: Da dürfen wir uns aufs nächste Jahr freuen! **NOTIZEN** VON OTHMAR KIEM

Chianti Classico Riserva

93

LEGENDE

95–100	Klassiker
93–94	ausgezeichnet
91–92	exzellent
88–90	sehr gut
85–87	empfehlenswert

Barone Ricasoli – Chianti Classico Colledilà 2010

Sattes, präsenes Rubin. Eröffnet in der Nase mit ausgesprochen würzigen Noten, viel Gewürznelken, etwas Sternanis, dann satte reife Kirschfrucht. Zupackend und herzlich am Gaumen, zeigt viel fleischiges, sattes Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, sehr langer Nachhall, mineralisch, schönes Spiel zwischen satter Frucht und Tannin.

Alpe Adria, Klagenfurt; Pfanner & Gutmann, Feldkirch; Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Superiore, Dresden; Smart Wines, Köln; € 36,-

Castello di Cacchiano – Chianti Classico Riserva 2007

Sattes, funkelnbes Rubingranat. Kompakte und ausdrucksvolle Nase, zeigt Noten nach Himbeeren, Granatapfel, etwas Siegellack, einladend. Spielt am Gaumen groß auf, zeigt wunderbar eingebundenes Tannin, kernig und doch geschmeidig, schöne präsenete Frucht, baut sich in vielen Schichten auf, sehr langer Nachhall, da genießt man auch gerne eine ganze Flasche!

Rindchens Weinkontor, Hamburg; Weinkontor Geier, Wetter € 22,-

Felsina – Chianti Classico Riserva Rancia 2010

Leuchtendes, intensives Rubingranat. Sehr duftige und feine Nase, zeigt Noten nach Tabak, reife Kirschen, etwas Kardamom, elegant. Am Gaumen viel präsenes Tannin, wunderbar eingebunden, entfaltet sich mit viel Eleganz und Feinheit, sehr langer Nachhall.

Wein Wolf, Salzburg; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Garibaldi, München; Alsa, Hamburg € 32,-

Fontodi – Chianti Classico Riserva Vigna del Sorbo 2010

Kraftvoll leuchtendes Rubin mit leichtem Violettsschimmer. Verführerische, satte Nase, eröffnet mit Noten nach Brombeeren, etwas frische Zwetschgen, Kirschenkönig, im Hintergrund nach dunklen Oliven. Am Gaumen herzhaft und satt, viel dichtmaschiges, wunderbar eingebundenes Tannin, geschmeidig und zugleich mit festem Kern, das Ganze ummantelt von reifer dunkler Beerenfrucht, sehr langer Nachhall und sehr klar.

Rieger Weine, Salzburg; Superiore, Dresden; € 35,-

Le Corti – Chianti Classico Riserva Cortevecchia 2010

Leuchtendes, kraftvolles Rubin. Sehr ansprechende und duftige Nase, kompakt, zeigt Noten nach eingelegten Kirschen, etwas Zwetschgen, im Hintergrund nach Kardamom und Thymian. Saftig und herzhaft am Gaumen, zeigt viel präzise Kirschfrucht, öffnet sich mit herzhaftem, feinmaschigem Tannin, im Finale langer Nachhall.

Wagner, Laakirchen; Kerler, Nürnberg; In Vino, Potsdam; Sardo Vino, Ludwigsburg; Ars Vivendi, Berlin; Jacopini, Neunkirchen; Kemnitz, Hamburg; Molina, Darmstadt; Rossini, Hannover; Victoria Weine, Bad Mergentheim; € 19,50

Poggio al Sole – Chianti Classico Riserva Casalia 2010

Glänzendes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Präzise Nase mit Noten nach Kirschen und Gewürznelken, fein gezeichnet. Kompakt und geschmeidig am Gaumen, zeigt im vorderen Bereich viel saftige Frucht, öffnet sich mit geschmeidigem Tannin, saftige, präzise Säure, im Finale salzig und mit langem Nachhall.

Deuna, Augsburg; € 32,-

92

Capannelle – Chianti Classico Riserva 2010

Funkelndes Rubin mit feinem Granatschimmer. Eröffnet in der Nase mit balsamischen Noten, duftet nach Thymian und Oregano, dann feine Kirsch- und Brombeerennoten. Sehr saftig am Gaumen, füllt den Mund gut aus, sehr gute Kombination aus frischer, präziser Frucht und gut eingebundenem Tannin, herzhaft und authentisch.

Döllerer, Golling; Dallmayr, München; Piemont Express Slaby, Düsseldorf; Clüsserath, Tönisvorts; € 30,-

Castello di Ama – Chianti Classico Riserva Castello di Ama 2010

Funkelndes, intensives Rubin mit Granatschimmer. Eröffnet in der Nase mit viel satter, klar gezeichneter Frucht, nach reifen dunklen Kirschen und Brombeeren, im Hintergrund leicht erdige Nuancen.

Saftig und satt am Gaumen, zeigt schöne mineralische Tiefe, entfaltet sich mit saftiger Frucht, öffnet sich mit präsentem, aber doch sehr geschmeidigem Tannin, baut sich lange auf, sehr gelungen!

Wein & Co., Wien; Segnitz, Weyhe; Superiore, Dresden; € 30,-

Castello di Cacchiano – Chianti Classico 2009

Funkelndes Rubin. Ansprechende feine Nase, duftet nach reifen, frisch gepflückten Kirschen, dahinter etwas feine Gewürze. Am Gaumen überraschend süße Frucht, sehr gute Fülle, öffnet sich mit viel Eleganz, saftig und klar, sehr gut eingebautes Tannin, rund und mit langem Nachhall, eine schöne Überraschung!

Rindchens Weinkontor, Hamburg; Weincontor Geier, Wetter; € 16,-

Il Molino di Grace – Chianti Classico Riserva Margone 2010

Sattes, funkelnbes Rubin, leichter Granatrand. Eröffnet in der Nase mit betont erdigen Noten, verspielt, duftet nach Brombeeren, Kirschen und Rote Beete. Zeigt auch am Gaumen viel präzise Frucht, nach Kirschen, unterlegt von kräftigen Zimtnoten, baut sich in vielen Schichten auf, kerniges, festes Tannin, im Finale schöner Druck.

Wille, Landeck; Saffer, München; Begro, Berlin; € 29,-

Mazzei – Chianti Classico Castello di Fonterutoli 2010

Funkelndes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Eröffnet in der Nase mit Noten nach Weichselkirschen, weißem Pfeffer und Thymian. Zeigt am Gaumen große Eleganz, entfaltet sich mit dichtmaschigem, feinkörnigem Tannin, baut sich schön auf, saftig, im Finale Noten nach Tabak und Karamell.

Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Superiore, Dresden; € 38,-

Rocca di Montegrossi – Chianti Classico San Marcellino 2010

Sattes, funkelnbes Rubin. Dichte, konzentrierte Nase, eröffnet mit Noten nach



Brombeeren, etwas Holunderbeeren, Granatapfel, dahinter mineralische Töne. Zeigt sich am Gaumen mit viel Eleganz, öffnet mit feinmaschigem, dicht gewebtem Tannin, baut sich lange auf, im Finale viel saftige Kirsche, langer Nachhall.

Burde, Wien; Vinovum, Salzburg; Superiore, Dresden; Jacopini, Neunkirchen; € 30,-

San Giusto a Rentennano – Chianti Classico Riserva Le Baroncole 2010

Glänzendes, lebhaftes Rubin. Zeigt in der Nase schöne, satte Kirschfrucht, etwas Brombeere, unterlegt von Noten nach dunklen Oliven. Am Gaumen saftig und dicht, viel reife Kirsche, ummantelt von süßem Schmelz, entfaltet sich mit feinmaschigem Tannin, dicht verwoben, spannt einen weiten Bogen.

Vinussi, Dornbirn; Noitz, Palt; Fiasco Classico, Nürnberg; 50 Second Finish, Falkensee; Alpina, Buchloe; La Cave Steines, Erding; Viniculture, Berlin; Lowin Weinhandel, Bremen; Con Gusto, Bonn; Clüsserath, Tönisvorts; Georg Hack, Meersburg; € 25,-

Vignavecchia – Chianti Classico Riserva Vigneto Odoardo Beccari 2010

Sattes dunkles Rubin, leuchtend. Kompakte, fleischige Nase, zeigt Noten nach Brombeeren, dunklen Kirschen, im Hintergrund nach Gewürznelken, etwas Sandelholz. Saftig und kompakt auch am Gaumen, zeigt viel reife süße Frucht, öffnet sich mit dichtmaschigem, gut eingebundenem Tannin, langer Nachhall.

La Vigna, Bad Vilbling; € 24,-

91

Antinori – Chianti Classico Riserva Marchese Antinori 2010

Kraftvolles dunkles Rubin. Beeindruckende offene und intensive Nase, zeigt Noten nach Brombeere, etwas Gewürznelken, viel Zimt, einladend. Am Gaumen elegantes, engmaschiges Tannin, baut sich schön auf, zeigt auch schöne Frucht, entwickelt im hinteren Bereich satten Druck, langer Nachhall, salzig.

Morandell, Wörgl; Wein & Co., Wien; Ariane Abayan, Hamburg; € 21,-

Brancaia – Chianti Classico Riserva 2011

Funkelndes Rubin mit leichtem Violettsschimmer. Sehr offene und duftige Nase, viel Gewürznelken, etwas Macchiasträu-

cher, dann feine Brombeernote. Zeigt sich geschmeidig und elegant am Gaumen, saftige, intensive Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem, weichem Tannin, im Nachhall klar und geradlinig, saftig.

Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Superiore, Dresden; € 20,-

Carpineta Fontalpino – Chianti Classico Riserva Fontalpino 2010

Sattes, sehr dunkles Rubin. Zeigt in der Nase viel satte dunkle Beerenfrucht, nach Cassis und reifen Brombeeren. Rund und geschmeidig am Gaumen, baut sich schön auf, griffiges, dichtes Tannin, umgeben von feinem Schmelz, im Finale mineralisch und anhaltend.

Rieger Weine, Salzburg; Clüsserath, Tönisvorts; € 20,-

Castello di Bossi – Chianti Classico Riserva Berardo 2010

Glänzendes sattes Rubin mit kräftigem Granatrand. Eröffnet in der Nase mit viel präziser, leicht gereifter Frucht, einladend nach Kirsche und Himbeere. Auch am Gaumen viel reife Fruchtnoten, entfaltet sich dann mit reifem, dichtmaschigem Tannin, im Finale dann fester Druck und langer Nachhall, nach Tabak.

Piccini, Wien; Amka, Harrislee; € 24,-

Castello di Querceto – Chianti Classico Riserva Il Picchio 2010

Sattes, leuchtendes Rubin. Duftet nach Zimt, Kardamom und anderen orientalischen Gewürzen, einladend, im Hintergrund Brombeerfrucht. Am Gaumen satt und intensiv, zeigt viel reife Beerenfrucht, nach Holunderbeeren und Zwetschgen, zupackendes, herzhaftes Tannin, geschmeidig und voll.

Döllerer, Golling; Schenk, Baden Baden; € 25,-

Riecine – Chianti Classico 2011

Funkelndes, mitteldichtes Rubin. Klare und einladende Nase, nach viel reifer, frischer Kirsche. Geschmeidig und klar am Gaumen, zeigt viel reife Frucht, süßer Schmelz, baut sich schön auf, im Finale feiner Druck, rund und trinkig.

Burde, Wien; Stöger, Weiler; Trinkwerk, Linz; Extraprima, Mannheim; Superiore, Dresden; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Pinard de Picard, Saarwellingen; Schick und Springer, Heilbronn; Kössler & Ulbricht, Nürnberg; € 16,-

San Vincenti – Chianti Classico Riserva 2010

Sattes, leuchtendes Rubin. Sehr intensive, satte Nase, offen und zugänglich, viel eingelegte Kirschen, Brombeeren, im Hintergrund nach duftenden Macchiasträuern. Geschmeidig und süß am Gaumen, reife Frucht mit Schmelz, baut sich in vielen Schichten auf, zupackendes, griffiges Tannin, im Finale satter Druck.

www.sanvincenti.it; € 18,-



Super-Tuscans
(IGT Toscana)

97

Petrolo – Galatrona 2011
Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Eröffnet in der Nase mit feinen rauchigen Noten, nach getrockneten Pilzen, dann nach eingelegten Brombeeren und Zwetschgen, im Hintergrund nach Sandelholz. Zeigt sich im Ansatz kompakt und dicht, öffnet sich dann mit erstaunlich frischer Frucht, elegantes, geschliffenes Tannin, dazu leicht salzige Noten, vereint Konzentration mit Eleganz, langer Nachhall. **Morandell, Wörgl; Superiore, Dresden; Vinifera, Oberhaching; € 90,-**

96

Tenuta di Trinoro – Tenuta di Trinoro 2011
Sattes dunkles Rubin mit Violettsschimmer. Dichte und kompakte Nase, duftet nach reifen Brombeeren, satten dunklen Johannisbeeren, im Hintergrund etwas Moos, Kardamom und weißer Pfeffer. Am Gaumen sehr präsent und intensiv, eröffnet mit satter reifer Frucht, viel dunkle Beeren, feinmaschiges, dichtes, aber auch gut eingebautes Tannin, fließt satt dahin, sehr langer Nachhall, bleibt trotz der beachtlichen 16,5 % Alkohol schön trinkbar. **Döllner, Golling; Morandell, Wörgl; Fischer & Trezza, Stuttgart; Il Calice, Berlin; € 190,-**



95

Antinori – Solaia 2010
Sattes tiefdunkles Rubin mit hohem Violetanteil. Kompakt und dicht im Auftakt, präsentiert sich mit viel fleischiger Frucht, nach Cassis, Brombeeren, unterlegt von etwas Minze und getrockneten Tomaten. Spielt am Gaumen schön auf, zeigt viel pralle Frucht, öffnet sich dann mit sattem, dichtem Tannin, sehr langer Nachhall, nach Tabak und dunkler Schokolade. **Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; € 180,-**

Carnasciale – Il Caberlot 2010
Sattes tiefdunkles Rubinviolett. Eröffnet in der Nase mit den unverkennbar würzigen Noten, satt nach Kardamom, etwas Koriander, dann viel Brombeere. Die würzigen Noten dominieren auch am Gaumen, öffnet sich mit dichtmaschigem, präsentem Tannin, baut sich satt auf, ummantelt von süßem Schmelz, lange und salzig im Nachhall, vibrierend. **Döllner, Golling; Vinussi, Dornbirn; Piemont Express Slaby, Düsseldorf; € 245,-**

Fontodi – Flaccianello 2010
Sattes, funkelndes Rubin mit leichtem Violettsschimmer. Kompakte, dichte Nase, eröffnet mit Noten nach Veilchen, dann viel reife Brombeerfrucht, etwas Zwetschgen, einladend und satt. Fest und zupackend in Ansatz und Verlauf, zeigt viel satte dunkle Frucht, öffnet sich mit dichtmaschigem, im Kern sehr geschmeidigem und sattem Tannin, süßer Schmelz, im Finale fester Druck. **Rieger Weine, Salzburg; Superiore, Dresden; € 52,-**

Rocca di Montegrossi – Geremia 2010
Sattes, leuchtendes Rubinviolett. Eröffnet in der Nase mit satten Noten nach Tabak, dann viel reife Brombeere, Cassis, Lakritze. Zeigt am Mund griffiges, dichtmaschiges Tannin, saftige dunkelbeerige Frucht, baut sich in vielen Schichten auf, im Finale fester Druck, bleibt trotz Konzentration sehr gut trinkbar. **Burde, Wien; Vinovum, Salzburg; Superiore, Dresden; Jacopini, Neunkirchen; € 30,-**

94

Castello dei Rampolla – d'Alceo 2009
Leuchtendes, sattes Rubinviolett. Eröffnet in der Nase mit rauchig-mineralischen Noten, dann viel pralle Frucht, nach Holunderbeeren und Brombeeren, einladend. Zeigt sich am Gaumen geschliffen, öffnet sich mit viel feinmaschigem, sattem Tannin, baut sich lange auf, viel saftige Frucht, satter Druck im Finale. **Döllner, Golling; Superiore, Dresden; Clüsserath, Tönisvorts; € 130,-**

Frescobaldi – Mormoreto 2010
Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Präsentiert sich mit satter, fleischiger Nase, etwas getrocknete Tomaten, dann viel Holunderbeeren, im Hintergrund Sandelholz und Lakritze. Saftig und dicht am Gaumen, zeigt im Ansatz viel reife, ansprechende Beerenfrucht, öffnet sich dann mit dichtmaschigem Tannin, süßer Schmelz, baut sich toll auf, im Finale langer Nachhall. **Schlumberger, Wien; Superiore, Dresden; Reidemeister & Ulrichs, Bremen; € 50,-**

Isole e Olena – Cepparello 2010
Leuchtendes, sattes Rubin mit Granatschimmer. Feine, einladende Nase mit Noten nach Brombeeren, dunklen Kirschen, unterlegt von Noten nach Lakritze. Tänzelt am Gaumen dahin, zeigt viel frische Kirschfrucht, öffnet sich dann mit präsentem, feinmaschigem Tannin, im Finale fester Druck. **Trinkwerk, Linz; Guido Giovo, Mülheim; Lobenberg, Bremen; Weinkontor Freund, Borgholzhausen; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Garibaldi, München; Clüsserath, Tönisvorts; € 53,-**

La Massa – Giorgio Primo 2011
Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Wirkt zunächst wie aus einem Block geschnitten, sehr kompakt, zeigt Noten nach Tabak, Cassis und Heidelbeeren, etwas getrocknete Tomaten im Hintergrund. Am Gaumen mächtig, zeigt viel reife Beerenfrucht, betörend, öffnet sich dann mit dichtmaschigem Tannin, schön ummantelt von süßem Schmelz, im Finale dann recht präzise Holznoten, balsamisch. **Wein Wolf, Salzburg; Hawesko, Ternes; € 80,-**

Petrolo – Boggina 2011
Sattes, leuchtendes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Einprägsame offene Nase mit Noten nach Himbeere, Granatapfel, etwas Rauch im Hintergrund, einladend. Am Gaumen überaus saftig in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit geschmeidigem, elegantem Tannin, salzig, beschreibt einen weiten Bogen. **Morandell, Wörgl; Superiore, Dresden; Vinifera, Oberhaching; € 70,-**

Tenuta degli Dei – Cavalli 2010
Tiefdunkles, undurchdringliches Rubinviolett. Eröffnet in der Nase mit intensiven Kräuternoten, dann viel Lakritze, Cassis und dunkle Schokolade. Am Gaumen zupackend und kraftvoll, baut sich satt auf, straffes Tannin, schöne Würze, langer Nachhall mit salzigen Komponenten. **Wein & Co., Wien; Segnitz, Weyhe; € 40,-**

93

Avignonesi/Capannelle – 50 & 50 2009
Sattes, leuchtendes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Intensive Nase mit betont würzigen Noten, etwas Zimt, dann viel dunkle Kirsche, etwas frische Zwetschge, Brombeere, einladend und klar. Zeigt sich im Ansatz zunächst etwas zögerlich, nach dunklen Kirschen und Granatapfel, legt im Verlauf aber stetig zu, öffnet sich mit sattem, dichtmaschigem Tannin, fester Druck, im Nachhall noch etwas hoher Holzanteil. **Döllner, Golling; Dallmayr, München; Piemont Express Slaby, Düsseldorf; Clüsserath, Tönisvorts; € 120,-**

Brancaia – Brancaia Il Blu 2010
Kraftvolles, leuchtendes Rubinviolett. Ausgewogene und ruhige Nase, duftet satt nach dunklen Johannisbeeren, Brombeeren, Schokolade und Tabak, zum Reinlegen. Im Ansatz viel saftige, klare Frucht, dunkelbeerig, öffnet sich mit feinmaschigem, dichtem Tannin, sehr klar, im Finale guter Druck. **Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Superiore, Dresden; Hawesko, Ternes; CWD, Hamburg; € 39,-**

Castello dei Rampolla – Sammarco 2009
Intensives Rubin mit leichtem Violettsschimmer, funkelt. Sehr einprägsame, duftige Nase, nach Schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und dunklen Kirschen, im Hintergrund leicht würzige Noten. Spielt am Gaumen schön auf, präsentiert sich mit viel saftiger Frucht, unterlegt von salzig-mineralischen Komponenten, dichtes Tannin, im Nachhall viel Tabak. **Döllner, Golling; Clüsserath, Tönisvorts; € 48,-**

Felsina – Fontaloro 2010
Funkelndes Rubin mit Granatrand. Eröffnet mit betont rauchig-erdigen Noten, nach Siegelack, getrockneten Kräutern, dann viel Brombeere und dunkle Kirsche. Präsentiert sich am Gaumen mit feinmaschigem, festem Tannin, entfaltet sich in vielen Schichten, im hinteren Bereich satter Druck, viel schöner Schmelz, ein Wein mit viel Entwicklungspotenzial. **Wein Wolf, Salzburg; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Garibaldi, München; Alsa, Hamburg; € 38,-**

Fontodi – Syrah Case Via 2010
Sattes, undurchdringliches Rubinviolett mit schwarzem Kern. Intensive fleischige Nase, satt nach Holunderbeeren, rotem Pfeffer, im Hintergrund etwas Lakritze. Satt und mächtig am Gaumen, breitet sich



üppig aus, viel stoffiges, dichtes Tannin, ummantelt von sattem Schmelz, lange und würzig im Nachhall.
Rieger Weine, Salzburg; Superiore, Dresden; € 28,-

Frescobaldi – Giramonte 2009
 Glänzendes, sattes Rubin, dicht und dunkel. Eröffnet in der Nase mit Noten nach Gewürznelken, dann feine Kirsch- und Brombeerfrucht, im Hintergrund nach getrockneten Tomaten. Im Ansatz saftige, klare Beerenfrucht, öffnet sich mit zupackendem, festem Tannin, feiner Schmelz, baut sich schön auf, im Finale langer Nachhall.
Schlumberger, Wien; Superiore, Dresden; Reidemeister & Ulrichs, Bremen; € 70,-

Il Molino di Grace – Gratus 2010
 Funkelndes, sattes Rubin mit leichtem Granatrand. Intensive Nase mit satten Noten nach Tabak und Granatapfel, etwas getrocknete Pilze, dann schöne Kirsche. Sehr viel klare und zugängliche Frucht am Gaumen, nach Kirsche, Brombeere, entfaltet sich geradlinig und klar, baut sich lange auf, sehr elegant, im Finale dann feiner Schmelz.
Wille, Landeck; Saffer, München; Begro, Berlin; € 40,-

Isole e Olena – Cabernet Sauvignon Collezione Privata 2008
 Leuchtendes, intensives Rubinviolett. Sehr intensive und satte Nase, nach reifen dunklen Johannisbeeren, dazu Brombeeren, sehr einladend, im Hintergrund etwas Tabak. Zeigt am Gaumen viel satte, reife Beerenfrucht, öffnet sich mit geschliffenem Tannin, Eleganz und Tiefe, im Finale langer Nachhall.
Trinkwerk, Linz; Guido Giovo, Mülheim; Lobenberg, Bremen; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Garibaldi, München; Clüsserath, Tönisvorts; Wein & Kunst, Quickborn; € 80,-

Luce della Vite – Luce della Vite 2010
 Tiefdunkles, leuchtendes Rubinviolett. Zeigt gleich von Beginn an betörende satte Nase, nach reifen Brombeeren, Holunderbeeren, unterlegt von Noten nach Tabak und Lakritze. Satt und klar in Ansatz und Verlauf, zeigt viel reife, ansprechende Beerenfrucht, dicht verwobenes, präsent Tannin, entfaltet satten Druck, im Finale langer Nachhall.
Schlumberger, Wien; Superiore, Dresden; Reidemeister & Ulrichs, Bremen € 90,-

Riecine – La Gioia 2009
 Leuchtendes Rubin mit leichtem Granatrand. Feine, einladende Nase, zeigt Noten nach Himbeere, Minze, Kirsche, im Hintergrund etwas Granatapfel. Zeigt im Ansatz viel satte, offene Frucht, viel Himbeere, öffnet sich dann mit feinmaschigem

Tannin, sehr ausgewogen, baut sich lange auf, im Finale fester Druck.
Burde, Wien; Stöger, Weiler; Trinkwerk, Linz; Extraprima, Mannheim; Superiore, Dresden; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Pinard de Picard, Saarwellingen; Schick und Springer, Heilbronn; K&U – Weinhalle, Nürnberg; € 43,-

Tenuta di Nozzole – Il Pareto 2010
 Glänzendes, sattes Rubin mit Violettrand. Eröffnet in der Nase mit feinen Röstnoten, nach gerösteten Haselnüssen und gebratenen Kastanien, dann fiel frische dunkle Beerenfrucht. Sehr satt und geschmeidig am Gaumen, zeigt viel reife Holunderbeeren, entfaltet sich mit geschmeidigem Tannin, langer Nachhall.
Trinkwerk, Linz; Vinizia, Ludwigsburg € 40,-

Tenuta Sette Ponti – Oreno 2011
 Glänzendes, sattes Rubinviolett. Sehr präsent und intensive Nase, nach Holunderbeeren, Granatapfel, Brombeere, einladend und mit guter Tiefe. Saftige dunkle Beeren, öffnet sich mit griffigem, dichtem Tannin, baut sich gut auf, im Finale nach Tabak.
Morandell, Wörgl; Consigliovini, Düsseldorf; € 39,90

92

Antinori – Tignanello 2011
 Funkelndes, intensives Rubin mit leichtem Granatschimmer. Kompakte, klar gezeichnete Nase, zeigt Noten nach Zwetschgen, Kirschen, dunkler Olivenpaste und getrockneten Tomaten. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, zeigt dabei aber auch schöne Tiefe, elegantes, feinkörniges Tannin, wirkt sehr geschliffen, im Finale viel Saft, leicht harzige Töne.
Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; € 60,-

Gagliole – Gagliole 2010
 Sattes, funkelndes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Eröffnet in der Nase mit betont würzigen Noten, viel Kardamom, etwas Thymian, Tabak, im Hintergrund dunkle Beerenfrucht. Am Gaumen sehr geschmeidig und satt, fließt ruhig dahin, kerniges Tannin, viel Frucht, im Finale guter Druck.
Brogssitter, Grafschaft-Gelsdorf € 49,-

Mazzei – Siepi 2010
 Kräftiges, leuchtendes Rubinviolett. Intensive Nase mit Noten nach Holunderbeeren, Brombeeren, reifen dunklen Kirschen, unterlegt von feinen Kräutern. Am Gaumen geschmeidig, viel frische Frucht, entfaltet sich mit viel elegantem, gut eingebundenem Tannin.
Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Superiore, Dresden; € 79,-



Petrolo – Bogginafora 2011

Glänzendes Rubin mit leichtem Granatrand. Etwas zurückhaltende Nase, zunächst leicht metallische Noten, dann Kirschen und getrocknete Tomaten. Saftig im Ansatz, zeigt viel Kirsche, öffnet sich dann mit griffigem, zupackendem Tannin, im Finale schöne Süße, braucht noch Zeit, salzig.

Morandell, Wörgl; Superiore, Dresden; Vinifera, Oberhaching; € 80,-

Poggio Scalette – Il Carbonaione 2011

Leuchtendes, kraftvolles Rubinviolett. Sehr intensive und einladende Nase, eröffnet mit Noten nach Veilchen, Heidelbeeren und Holunderbeeren. Spielt am Gaumen schön auf, zeigt viel saftige, präsenzte Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem, gut eingebundenem Tannin, straff und klar, langer Nachhall, mineralisch.

Wein & Co., Wien; Fischer & Trezza, Stuttgart; € 40,-

Tenuta di Trinoro – Magnacosta 2011

Sattes, leuchtendes Rubinviolett. Sehr frische, intensive Nase, duftet nach Veilchen, dann viel Brombeere, reife Zwetschgen, charmant. Am Gaumen sehr saftig, präsenzte Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem, sattem Tannin, warm und rund, bietet viel Trinkgenuss.

Döllerer, Golling; Morandell, Wörgl; Fischer & Trezza, Stuttgart; Il Calice, Berlin; € 98,-

Tenuta di Trinoro – Palazzi 2011

Tiefdunkles, sattes Rubin mit Violett. In der Nase zunächst etwas zurückhaltend, dann feine würzige Noten, nach Thymian, schließlich nach Zwetschgen, dunklen Kirschen und Roter Bete. Satt und voluminös am Gaumen, öffnet sich mit dichtem, zugleich feinmaschigem Tannin, umgeben von viel süßem Schmelz, im Finale langer Nachhall, fester Druck, hinterlässt einen sehr üppigen Eindruck.

Döllerer, Golling; Morandell, Wörgl; Fischer & Trezza, Stuttgart; Il Calice, Berlin; € 165,-

Tolaini – Picconero 2009

Glänzendes tiefdunkles Rubinviolett. Dichte und satte Nase, viel Cassis, etwas Holunderbeeren, unterlegt von Noten nach Lakritze. Dicht und satt am Gaumen, zeigt viel präsenzte Frucht, öffnet sich dann mit zupackendem, festem Tannin, stoffig und anhaltend.

Weinkontor Freund, Borgholzhausen; Schachner, Sytt € 80,-

91

Barone Ricasoli – Casalferro 2010

Leuchtendes Rubin mit ausgeprägtem Granatschimmer. Zeigt in der Nase schöne Noten nach Himbeere, etwas Brombeere,



Chianti-Region: bekannt für große Weine

einladend und klar. Am Gaumen feinmaschiges Tannin, baut sich schön auf, elegant und klar, entwickelt im mittleren Bereich schöne Frucht, saftig.

Alpe Adria, Klagenfurt; Pfanner & Gutmann, Feldkirch; Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Superiore, Dresden; Smart Wines, Köln; € 36,-

Capannelle – Solare 2007

Glänzendes, sattes Rubin mit Granatschimmer. Eröffnet mit leicht rauchigen Noten, zeigt dann viel reife Himbeere und Holunderbeeren, im Hintergrund etwas Zimt. Saftig in Ansatz und Verlauf, zeigt

sehr schöne klare Frucht, erstaunlich frisch, herzhaft und mit dichtem Tannin ausgestattet.

Döllerer, Golling; Dallmayr, München; Piemont Express Slaby, Düsseldorf; Clüsserath, Tönisvorts; € 54,-

Felsina – Maestro Raro 2010

Sattes Rubin mit leicht hellem Rand. Eröffnet mit betont erdigen Noten, nach Tabak, etwas Siegelack, dann viel Johannisbeere, saftig. Am Gaumen salzig, zeigt schöne mineralische Tiefe, öffnet sich mit griffigem, kompaktem Tannin, satter Druck im Finale.

Wein & Glas Compagnie, Berlin; Garibaldi, München; Alsa, Hamburg; Wein Wolf, Salzburg; € 31,-

La Braccessa – Antinori – Bramasole Syrah 2008

Glänzendes, sattes Rubin mit dunklem Kern. Eröffnet in der Nase mit betont rauchigen Noten, dann schöne satte Himbeere, etwas Holunderbeeren. Am Gaumen geschmeidig, öffnet sich mit viel dichtmaschigem, eng verwobenem Tannin, baut sich satt auf, im Finale lange nach Lakritze.

Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; € 30,-

Le Corti – Zac 2010

Funkelndes Rubin. Eröffnet in der Nase mit feinen Kirsch- und Himbeerenoten, duftig, reif und süß. Am Gaumen saftig, entfaltet sich mit elegantem, feinmaschigem Tannin, feine Frucht, nach Kirschen, fein und geschmeidig.

Wagner, Laakirchen; In Vino, Potsdam; Sardo Vino, Ludwigsburg; Ars Vivendi, Berlin; Jacopini, Neunkirchen; Karl

Kerler, Nürnberg; Kemnitz, Hamburg; Molina, Darmstadt; Valckenberg, Worms; Rossini, Hannover; Victoria Weine, Bad Mergentheim; Wein Krämer, Land € 45,-

Panzanello – Il Manuzio 2010

Sattes tiefdunkles Rubinviolett. Eröffnet in der Nase mit viel satter Frucht, nach Heidelbeeren, Dörrpflaumen und Brombeeren, einladend. Im Ansatz sattes Tannin, baut sich mächtig auf, salzig, viel Heidelbeeren, langer Nachhall mit schönem Schmelz.

Rindchens Weinkontor, Hamburg; Falstaff, Hohenpolding € 30,-

Riecine – Riecine 2010

Glänzendes, aufhellendes Rubin. Präsentiert sich in der Nase zunächst sehr zart, etwas Himbeere, Granatapfel, duftig und fein. Am Gaumen viel feinmaschiges, sehr gut eingebundenes Tannin, feine Himbeerenoten, zieht schön durch.

Burde, Wien; Stöger, Weiler; Trinkwerk, Linz; Extraprima, Mannheim; Superiore, Dresden; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Pinard de Picard, Saarwellingen; Schick und Springer, Heilbronn; K&U - Weinhalle, Nürnberg € 35,-



TASTING-INFO

Alle weiteren Weine, Bewertungen und Beschreibungen finden Sie auf www.falstaff.at

