

# GENUSS TOSKANA!

**K**napp 300 Weine standen dieses Mal bei der Verkostung aus den Kerngebieten der Toskana auf dem Prüfstand. Toscana Centrale ist in erster Linie das Gebiet des Chianti und Chianti Classico, reicht bei den Super-Tuscan-Weinen aber auch darüber hinaus. Hauptsächlich verkosteten wir Chianti Classico Riserva und Chianti Classico Gran Selezione aus dem sehr guten Jahrgang 2012. Die Weine sind präzise, haben eine feine Frucht und kerniges Tannin. Die Weine in der neuen Kategorie Gran Selezione präsentieren sich sehr gut, verstärkt ist dabei auch ein Trend zu reinsortigen Sangiovese-Weinen festzustellen (die Bestimmungen geben 80 bis 100 Prozent Sangiovese vor). Chianti Classico Gran Selezione wird mehr und mehr zum qualitativen Aushängeschild des Chianti Classico. In vielen Betrieben bilden aber immer noch die sogenannten Super Tuscan die qualitative Spitze. Das sind Weine, die aus historischen Gründen nicht als DOC oder DOCG-Weine etikettiert werden (weil zum Beispiel aus anderen Rebsorten als den damals erlaubten) und heute unter der Bezeichnung Toscana IGT laufen. Den Hauptanteil stellten die Weine aus den sehr guten Jahren 2011 und 2012, beides warme Jahre, in denen die Trauben sehr gut ausreifen konnten. Es sind Weine, die großen Genuss bereiten und selbst dann, wenn sie aus Cabernet oder Merlot erzeugt sind, doch immer auch von der Faszination des Chianti-Gebiets erzählen.

NOTIZEN VON OTHMAR KIEM



Dank des warmen Klimas haben die Jahrgänge 2011 und 2012 großartige Toskana-Weine hervorgebracht.



## Toscana IGT

98

● **Castello dei Rampolla – d'Alceo 2011**  
Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Volle und einprägsame Nase mit Noten nach dunkler Schokolade, Holunderbeeren und dunklen Ribiseln, im Hintergrund etwas Leder. Am Gaumen satt und mächtig, baut sich mit Tannin in vielen Schichten auf, dicht, aber auch fein, saftig und salzig im mittleren Verlauf, schön herausgearbeitete Beerenfrucht, sehr langer Nachhall mit Noten nach Zedernholz.  
**Döllner, Golling; Superiore, Dresden; Clüsserath, Tönisvort; Caratello, St. Gallen; Weibel, Thun; € 130,-**

97

● **Castello dei Rampolla – Sammarco 2011**  
Sattes, leicht opakes Rubin mit Violett-schimmer. Eröffnet mit leicht rauchigen Noten, etwas Feuerstein, zeigt dann Noten nach Teer, viel dunkle Ribisel, feine Kräu-

terwürze. Blüht am Gaumen wunderbar auf, öffnet sich mit saftiger, präsender Frucht, viel Ribisel und Brombeere, entfaltet sich mit dichtem, feinmaschigem Tannin, umwoben von süßem Fruchtschmelz, sehr lange und anhaltend.  
**Döllner, Golling; Superiore, Dresden; Clüsserath, Tönisvort; Caratello, St. Gallen; Weibel, Thun; € 50,-**

● **Petrolo – Galatrona 2013**  
Glänzendes, intensives Rubin mit feinem Violett-schimmer. Eröffnet in der Nase mit feinen Noten nach dunkler Schokolade und Zimt, ergänzt von Noten nach Brombeeren und Schwarzen Ribiseln, vielschichtig. Im Ansatz viel saftige Frucht, entfaltet sich dann mit wunderbar feinmaschigem Tannin, öffnet sich in vielen Schichten, salzig, langer Nachhall mit intensiven Noten nach Brombeeren, fester Druck.  
**Morandell, Wörgl; Superiore, Dresden; Vinum, München; Vintra, Zürich; Vinothek Brancaia, Zürich, € 90,-**

96

● **Avignonesi/Capannelle – 50 & 50 2011**  
Sattes, funkelndes Rubin mit feinem Granatschimmer. Eröffnet mit Noten nach Kakao und Tabak, dann viel Brombeere und Zwetschge, einladend. Saftig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel reife Beerenfrucht, changiert von Brombeere über Zwetschge zu Himbeere, ausgewogen, sehr gut eingebundenes Tannin, herrlicher Trinkfluss.  
**Döllner, Golling; Dallmayr, München; Piemont Express Slaby, Düsseldorf; Clüsserath, Tönisvort; Perenzin, Dübendorf; € 120,-**

● **Carnasciale – Il Caberlot 2012**  
Sattes, tiefdunkles Rubin mit leichtem Granatrand. Fein gezeichnete Nase mit viel präsender Frucht, eingelegte Kirschen und Brombeeren, etwas Zwetschgen, spannend. Legt am Gaumen richtig los, im Ansatz saftige Kirsch- und Brombeerfrucht, öffnet sich dann mit dichtem, herzhaftem Tannin, baut sich in vielen

Schichten auf, Tiefe und Druck im Finale.  
**Döllner, Golling; Piemont Express Slaby, Düsseldorf; Cavetta, Pfäffikon € 240,-**

● **Fontodi – Flaccianello 2012**  
Sattes, tiefdunkles Rubin mit leichtem Granatrand. Fein gezeichnete Nase mit viel präsender Frucht, eingelegte Kirschen und Brombeeren, etwas Zwetschken, spannend. Legt am Gaumen richtig los, im Ansatz saftige Kirsch- und Brombeerfrucht, öffnet sich dann mit dichtem, herzhaftem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, Tiefe und Druck im Finale.  
**Rieger Weine, Salzburg; Superiore, Dresden; Caratello, St. Gallen; Weibel, Thun; € 60,-**

● **Isole e Olena – Cepparello 2012**  
Funkelndes Rubin mit feinem Granatrand. Klare und intensive Nase, zeigt Noten nach Himbeere und Brombeere, sehr tiefgründig, im Hintergrund würzig nach Zedernholz. Schlägt am Gaumen ein tolles Rad! Blüht satt auf, viel intensive und präsende Frucht, Kirsche und Brombeere, öffnet sich dann mit dichtmaschigem Tannin, salzig, spannend bis zum langen Finale.  
**Trinkwerk, Linz; Lobenberg, Bremen; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Garibaldi, München; Clüsserath, Tönisvort; Caratello, St. Gallen; Scala Vini, Leissig; € 60,-**

● **La Massa – Giorgio Primo 2013**  
Tiefdunkles Rubinviolett mit schwarzem Kern. Konzentrierte, üppige Frucht in der Nase, nach Holunderbeeren, reifen Brombeeren und Maulbeeren, unterlegt von Zedernholz. Spielt am Gaumen grandios auf, dichtes, präsentives Tannin in Ansatz und Verlauf, reife Beerenfrucht, sehr langer Nachhall, spannt einen weiten Bogen.  
**Wein Wolf, Salzburg; Superiore, Dresden; Hawesko, Tornesch; AMC, Saarbrücken; Martel, St. Gallen; € 80,-**

● **Tenuta di Trinoro**  
**Tenuta di Trinoro 2013**  
Glänzendes, sattes Rubin mit feinem Violett-schimmer. Tiefgründige und dichte Nase, viel Schwarze Ribisel, nach Zedernholz und Rauch, schönes Spiel. Herzhaft und zupackend am Gaumen, öffnet sich mit sattem, dichtem Tannin, wie ein dicker Strang, viel saftige Frucht, eingebettet in einen süßen Fruchtschmelz, langer Nachhall.  
**Döllner, Golling; Morandell, Wörgl; VIP Weine, Köln; Vini d'Amato, Basel; Zanini, Besazio; Granchateaux, La Conversion; € 240,-**

95

● **Antinori – Solaia 2012**  
Einladendes, intensives Rubinviolett, fun-

kelt. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Cassis und Brombeeren, warm und ansprechend, unterlegt von edler Schokolade. Am Gaumen kompakt und dicht, satte, dunkelbeerige Frucht, öffnet sich mit präsentem, dichtem Tannin, baut satten Druck auf, im Finale langer Nachhall, wirkt aber noch etwas roh.

**Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich; € 180,-**

● **Felsina – Fontalloro 2012**  
Sattes, dunkles Rubin mit feinem Granatrand. Eröffnet mit viel klarer und prägnanter Frucht, nach Brombeeren und frischen Zwetschken, unterlegt von Noten nach Tabak und Rosinen. Am Gaumen fest und zupackend, dunkelbeerige Frucht, dazu satte Gewürze, ein massiver Block, dichtes Tannin, kernig und tiefgründig, im Finale betont erdige Noten.  
**Wein Wolf, Salzburg; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Garibaldi, München; Alsa, Hamburg; Global Wine, Zürich € 41,-**

● **Il Molino di Grace – Gratus 2010**  
Funkelndes, sattes Rubin mit leichtem Granatrand. Intensive Nase mit 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, sehr langer Nachhall.  
**Wille, Landeck; Begro, Berlin; Baur au Lac, Zürich; € 40,-**

● **San Felice – Vigorello 2011**  
Sattes dunkles Rubin mit feinem Granatrand. Dichte und intensive Nase, nach dunklen Ribiseln, Brombeeren und Kirschen, im Hintergrund nach Sandelholz und Kakao. Satt und dicht in Ansatz und Verlauf, zeigt zunächst schöne reife Frucht, öffnet sich mit dichtmaschigem, präsentem Tannin, salzig und tief, baut sich in vielen Schichten auf, im Finale fester Druck.  
**Rieger Weine, Salzburg; Superiore, Dresden; Rebhof, Essen; Transgourmet Schweiz, Moosseedorf; € 30,-**

● **San Giusto a Rentennano**  
**La Ricolma 2012**  
Glänzendes, sattes Rubinviolett. Kompakt und dicht in der Nase, zeigt zunächst balsamische Noten nach Sandelholz und Lakritze, dann pralle Frucht, Brombeere satt, würzige Noten im Hintergrund geben Spiel. Konzentriert und dicht in Ansatz und Verlauf, viel saftige, frische Frucht, vor allem dunkle Ribisel und Kirsche, öffnet sich mit herzhaftem, dichtem Tannin, baut sich lange auf, sehr langer Nachhall.  
**Vinussi, Dornbirn; Noitz, Palt; 50 Second Finish, Falkensee; Alpina, Buchloe; La Cave Steines, Erding; Viniculture, Berlin; Lowin Weinhandel, Bre-**

**men; Con Gusto, Bonn; Clüsserath, Tönisvort; Caratello, St. Gallen; Cave SA, Gland; € 42,-**

● **Tenuta di Trinoro – Palazzi 2013**  
Sehr dichtes Rubinviolett. Eröffnet mit satten würzigen Noten nach Anis und Kardamom, dann viel reife Beerenfrucht, Brombeere und Dörripflaumen. Am Gaumen mächtig und dicht, baut sich in vielen Schichten auf, viel reife Beerenfrucht auch da, süßer Schmelz, im Finale fester Druck.  
**Döllner, Golling; Morandell, Wörgl; VIP Weine, Köln; Vini d'Amato, Basel; Zanini, Besazio; Granchateaux, La Conversion € 220,-**

● **Tenuta Sette Ponti – Oreno 2012**  
Glänzendes, sattes Rubin mit feinem Violett-schimmer. Fein gezeichnete Nase mit intensiven Noten nach Cassis und Brombeere, im Hintergrund Noten nach Zedernholz und Kardamom. Viel satte Frucht am Gaumen, öffnet sich mit dichtmaschigem Tannin, schöner Tiefgang, spannt einen weiten Bogen, langer Nachhall.  
**Morandell, Wörgl; Vinum Distribution, Schwarzenbruck; Zweifel Vinarium, Uster; € 50,-**

94

● **Antinori – Tignanello 2012**  
Leuchtendes Rubin mit feinem Granatschimmer. Intensive und sehr klar gezeichnete Nase, duftet satt nach dunklen Kirschen, Brombeeren, etwas Olivenbrot, im Hintergrund feine Würze. Zeigt auch am Gaumen sehr intensive Frucht, viel Brombeere, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, umhüllt von feinem Schmelz, spannt einen weiten Bogen.  
**Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich; € 60,-**

● **Cecchi – Coevo 2011**  
Sattes, dunkles Rubin mit Violett-schimmer. Zeigt sich in der Nase sehr präsent, ansprechende Nase mit Aromen nach dunklen Himbeeren und Holunderbeeren, unterlegt von Noten nach Sandelholz und zarter Vanille. Sehr saftig in Ansatz und Verlauf, viel dunkle Kirsche, öffnet sich mit präsentem, feinmaschigem Tannin, sehr lange, geschmeidig im Finale.  
**Schenk, Baden Baden; Haustores Sagl, Mendrisio; € 80,-**

● **Felsina – Maestro Raro 2012**  
Tiefdunkles, intensives Rubin mit Violett-schimmer. Eröffnet mit Noten nach Tabak und Lakritze, dann viel Kakao, ebenso Zwetschgen und eingelegte Kirschen, nach Brombeeren und Cassis, baut sich in vielen Schichten auf, zupackendes, griffiges Tannin.  
**Wein & Glas Compagnie, Berlin;**



Die aktuellste  
Wein- und  
Gourmetseite  
im Web

3600 Restaurants  
mit Bewertung

4800 Weingüter und  
43.600 Weine

die besten 100 Bars  
und 600 Spirits

550 Vinotheken

**falstaff**  
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

**Garibaldi, München; Alsa, Hamburg; Global Wine, Zürich; € 32,-**

● **Fontodi – Syrah Case Via 2012**  
Dichtes, undurchdringliches Rubinviolett. Satte, dunkelbeerige Nase mit Noten nach Schwarzen Ribiseln, Holunderbeeren, untermalt von balsamischen Noten nach Zedernholz. Zeigt am Gaumen viel Power, prägnante, sehr klar gezeichnete Frucht, öffnet sich mit präsentem, dichtmaschigem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, langer Nachhall.

**Rieger Weine, Salzburg; Superiore, Dresden; Caratello, St. Gallen; Weibel, Thun; € 30,-**

● **La Braccasca – Antinori Bramasole Syrah 2011**  
Sattes, funkelndes Rubinviolett. Eröffnet in der Nase mit satten Noten nach Kakao, viel eingelegte Kirschen und Dörrpflaumen, im Hintergrund feine Gewürze. Mächtig und voll am Gaumen, viel reife Beerenfrucht, vor allem Holunderbeere, Brombeere, etwas Minze, engmaschiges Tannin entfaltet sich in vielen Schichten, im Finale satt und mit langem Nachhall.  
**Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich; € 32,-**

● **La Massa – Carla 6 2012**  
Glänzendes, intensives Rubin. Eröffnet in der Nase mit Noten nach grüner Olivenpaste, dann viel frische, knackige Kirsche, etwas Kardamom, spannend. Geschliffen und saftig in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit griffigem, festem Tannin, zeigt viele Schichten, im hinteren Bereich noch etwas rau, benötigt noch Lagerung, verfügt aber über ein sehr gutes Potenzial.  
**Wein Wolf, Salzburg; Superiore, Dresden; Hawesko, Tornesch; AMC, Saarbrücken; Martel, St. Gallen; € 80,-**

● **Luce della Vite – Luce della Vite 2012**  
Funkelndes Rubin, satt. Ansprechende und intensive Nase, zeigt Noten nach dunklen Ribiseln und Brombeeren, unterlegt von feinem Sandelholz, etwas Gewürznelken. Am Gaumen rund und geschmeidig, feine reife Beerenfrucht, entfaltet sich dann mit dichtmaschigem Tannin, sehr saftig, im Finale sehr langer Nachhall.  
**Schlumberger, Wien; Superiore, Dresden; Schlumberger Deutschland, Meckenheim; Mövenpick, Zürich; € 90,-**

● **Mazzei – Mix 36 2011**  
Strahlendes Rubin mit Granatschimmer. Einprägsame Nase mit Noten nach Kirschen und Brombeeren, fein gezeichnet, im Hintergrund nach Zedernholz. Am Gaumen saftig und klar, zeigt viel Kirsche, öffnet sich mit dichtmaschigem, präsentem Tannin, spannt einen weiten Bogen, langer Nachhall.  
**Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Superiore, Dresden; Mondovino, Basel; Schubi Weine, Luzern; € 49,50**

**Riecine – Riecine 2011**  
Glänzendes, feines Rubinrot. Präsentiert sich mit feinen würzigen Noten, nach dunklem Pfeffer, dann schöne Himbeere, klar und offen. Saftig und mit viel Frucht am Gaumen, öffnet sich mit feinmaschigem, dichtem Tannin, spannt einen weiten Bogen, im Finale feiner Schmelz.  
**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; Weibel, Thun € 35,-**

● **Rocca di Montegrossi – Geremia 2012**  
Funkelndes, sattes Rubin mit Violettschimmer. Eröffnet in der Nase mit einer intensiven Wolke an sattem Cassis, dazu Himbeeren und Brombeeren, sehr einprägsam, etwas Zedernholz. Am Gaumen viel zupackendes, dichtes Rubin, baut sich satt auf, stoffig und fest, wirkt noch sehr jung, hat ein langes Leben vor sich!  
**Burde, Wien; Vinovum, Salzburg; Fohringer, Spitz; Superiore, Dresden; Jacopini, Neunkirchen; Vinarium, Berlin; Gastromatt, Zermatt; Vinoverum, Arlesheim; Adivinum, Lufingen; € 30,-**

● **Tenuta di Arceno – Valadorna 2011**  
Funkelndes, intensives Rubinviolett. Satte Nase mit Noten nach Brombeere und Cassis, etwas Grafit, tiefgründig. Feinmaschiges, dichtes Tannin, spannt einen weiten Bogen, öffnet sich mit viel süßer Frucht, langer Nachhall mit Noten nach Schokolade.  
**Weingarten Eden, Rottals; Wine & Waters, Berlin; Studer, Luzern; € 55,-**

● **Tenuta Il Borro – Il Borro 2012**  
Funkelndes, intensives Rubin mit feinem Granatrand. Blüht in der Nase schön auf, feine Noten nach dunklen Ribiseln und Goji-Beeren. Öffnet sich am Gaumen mit straffem Tannin, herzhaft, entfaltet sich mit feinem Fruchtschmelz, dicht und tiefgründig, fester Druck im Finale.  
**Neururer, Vomp; Buongustaio, Hohenems; Gallo Nero, Bad Vilbel; Allgaiers, Frankfurt; Caratello, St. Gallen; Vini d'Amato, Basel; Utiger Weine, Baar € 40,-**

## Chianti Classico

95

● **Felsina – Chianti Classico Riserva Rancia 2012**  
Intensives, funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Dichte und einprägsame Nase mit Noten nach Kakao, Zwetschgen und eingelegten Kirschen, im Hintergrund etwas Tabak, spannend. Am Gaumen saftig

und intensiv, zeigt viel reife Frucht, vor allem Zwetschgen und Brombeere, öffnet sich mit dichtmaschigem Tannin, feiner Schmelz, sehr langer Nachhall.

**Wein Wolf, Salzburg; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Gardibaldi, München; Alsa, Hamburg; Global Wine, Zürich, € 39,-**

● **Fontodi – Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo 2012**  
Sattes Rubin mit feinem Violettschimmer. Sehr klare und dicke Nase, Noten nach Brombeere, etwas Himbeere, viel dunkle Kirsche, spannend. Konzentriert und geradlinig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel feinmaschiges, dichtes Tannin, spannt einen weiten Bogen, im Finale sehr langer Nachhall, salzig.  
**Rieger Weine, Salzburg; Superiore, Dresden; Caratello, St. Gallen; Weibel, Thun; € 43,-**

94

● **Mazzei – Chianti Classico Gran Selezione Castello di Fonterutoli 2011**  
Sattes, durchdringendes Rubin. Sehr klare und einprägsame Nase, duftet satt nach Brombeeren, Goji- und Preiselbeeren, im Hintergrund leicht mineralische Noten. Straffes, feingliedriges Tannin, satte, prägnante Frucht, baut sich schön auf, salzig und mit guter Dichte, im Finale langer Nachhall, geschliffen und elegant.  
**Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Superiore, Dresden; Mondovino, Basel; Schubi Weine, Luzern; € 38,-**

● **Poggerino – Chianti Classico Riserva Bugialla 2012**  
Leuchtendes Rubin mit leicht aufhellendem Rand. Sehr duftige Nase mit Noten nach Kardamom, etwas getrocknete Tomaten, weißer Pfeffer, dann auch viel Kirsche. Saftig und geschmeidig am Gaumen, zeigt viel Kirsche und Himbeere, öffnet sich dann mit kernigem, dichtem Tannin, baut sich schön auf, süßer Schmelz.  
**Vinopolis, Wien; Garibaldi, München; Olmorisi, Schwabach; Ars Vinum, Berlin; Fuster, St. Gallen; € 27,-**

● **Rocca di Montegrossi – Chianti Classico Gran Selezione Vigneto Marcellino 2011**  
Funkelndes, intensives Rubin mit Violettschimmer. Sehr frische und knackige Frucht, nach Holunderbeeren und dunklen Kirschen, im Hintergrund etwas Rosmarin und Thymian. Konzentriert und dicht am Gaumen, pralle, satte Frucht mit süßem Schmelz, entfaltet sich mit feinmaschigem, dichtem Tannin, baut sich lange auf, im Finale fester Druck, noch sehr jung.

Das vollständige Tasting finden Sie unter [www.falstaff.at](http://www.falstaff.at)

## Harmonie der Klassiker

Elegant und finessenreich präsentiert sich der Chianti Classico mit einem feinen, klaren Duft nach roten Früchten und zarter Kräuterwürze. Seine volle Pracht entfaltet der rubinrote Toskaner als Begleitung zu raffinierten Geflügel-Gerichten oder beispielsweise einem zarten Lammkarree. Und mit einem Glas Gerolsteiner Naturell unterstreichen Sie wunderbar die fruchtigen Aromen dieses erlesenen Rotweins.



Das Wasser mit Stern.

Code scannen für weitere Informationen oder [www.weinplaces.de](http://www.weinplaces.de)

