

Falstaff

WEIN
ESSEN
REISEN

Region für Genießer
**TOSKANA-
SPECIAL**

100
GOURMET-
TIPPS FÜR
DEN WINTER

Tolle Rote für wenig Geld
**AUSTRO-
SCHNÄPPCHEN**

FALSTAFF-
SIEGER 2008

**1500 WEINE
GETESTET**

29. Rotweinprämierung -
die besten Roten aus 2006

**ALBERT
GESELLMANN**

Falstaff GOURMET club



Tenuta di Trinoro - Tenuta di Trinoro 2006

Sattes, funkelndes Rubinviolett. Kompakte Nase mit ausgeprägten Noten von Cassis, sehr klar, dazu Zwetschken und Kirschen. Am Gaumen funkelnd und ausdrucksvoll, sehr satt, viel süße Frucht, tolles weiches Tannin mit festem Kern, kompakt, sehr langer Nachhall.

Bezug: Döllerer, Golling, €144,70

Tenuta di Trinoro - Le Cupole 2006

Glänzendes Rubinrot mit Granatschimmer. Schöne, klar ausgeprägte Nase mit Noten von reifen, saftigen Zwetschken, mit Kirschenkonfit unterlegt, im Hintergrund nach eingelegten Marillen. Samtige und weiche Struktur in Ansatz und Verlauf, zeigt charmante, reife Frucht, entfaltet sich mit reifem, kernigem Tannin, feiner Schmelz, bietet viel Trinkgenuss.

Bezug: Döllerer, Golling, €27,40