

DER STOLZ
DER TOSKANA

In einer der wichtigsten Verkostungen des Jahres unterziehen wir die Weine aus dem Chianti Classico – vornehmlich Chianti Classico Riserva – und den angrenzenden Gebieten einer eingehenden Prüfung. Unter Super-Tuscans subsumieren wir all jene Weine, die zwar aus den Weinbaugebieten der Zentraltoskana stammen, in der Regel aber nicht als DOC oder DOCG, sondern als IGT-Weine figurieren. Der Großteil der Weine stammt aus 2007, ein heißer, früher Jahrgang. Sie präsentieren sich heute sehr zugänglich, geschmeidig und opulent, die Eleganz des kühleren Jahrgangs 2006 fehlt ihnen jedoch. Wer also vollen Körper und Geschmeidigkeit liebt, der ist mit 2007 bestens beraten. Als Begleiter zu einem feinen Essen empfehlen wir hingegen den Jahrgang 2006 – dies gilt insbesondere für Weine auf Sangiovese-Basis. **NOTIZEN** VON OTHMAR KIEM



Weingärten, Olivenbäume
und historische Bauten – das
macht die Toskana so reizvoll

Chianti Classico
Riserva oder Super-
Tuscan? Das ist
keine Frage der
Qualität, sondern
der persönlichen
Vorlieben.

LEGENDE

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

Fotos: Othmar Kiem

Chianti Classico

93

**Barone Ricasoli – Chianti Classico
Colledilà 2007**

Funkelndes, dichtes Rubin. Feine Himbeernoten, reif und einladend, sehr klar, dazu kommt Kirsche, im Hintergrund etwas Tabak. Zeigt sich am Gaumen sehr feingliedrig, saftig und klar, mit viel reifer Kirschfrucht, lebendig und lange, zeigt im Nachhall feinen Schmelz.

Wein & Co; Wagner, Gmunden; Piccini, Wien; Alpe Adria, Klagenfurt; Pfanner, Lauterach; Smart-Wines, Köln;
€ 34,50

92

**Barone Ricasoli – Chianti Classico
Castello di Brolio 2007**

Sattes, undurchdringliches Rubin mit Violett. Eröffnet mit betont rauchig-erdigen Noten, nach Zwetschgen und Holunderbeeren. Zeigt sich saftig, reife Beerenfrucht, viel kerniges, zupackendes Tannin, im Finale fester Druck.

Wein & Co; Wagner, Gmunden; Piccini, Wien; Alpe Adria, Klagenfurt; Pfanner, Lauterach; Smart-Wines, Köln; € 37,-

90

**Capannelle –
Chianti Classico Riserva 2007**

Funkelndes Rubingranat. Zeigt zu Beginn etwas erdige Noten, stark nach schwarzer Trüffel, dann viel reife Beerenfrucht, etwas Zwetschge. Geschmeidig und klar am Gaumen, entfaltet sich mit schöner süßer Frucht, viel Kirsche, im hinteren Bereich feinkörniges Tannin, saftig.

Döllerer, Golling; Dallmayr, München; Piemont-Express, Düsseldorf; Clüsserath, Tönisvorst;
€ 28,-

92

**Casa Emma –
Chianti Classico Riserva 2007**

Leuchtendes, sattes Rubin. Sehr tolle Nase mit viel klarer und satter Frucht, im Hintergrund schöne Gewürze, spielt schön. Am Gaumen sehr schönes Tannin, geschmeidig und weich, herzhaft, frische Säure, gute Länge, zeigt im Finale feinen Schmelz.

Noitz, Palt; Bruvino, Dornbirn; La Cantina Italiana, Buxtehude;
€ 23,-

91

**Casaloste –
Chianti Classico Riserva
Don Vincenzo 2007**

Dichtes, funkelnendes Rubin. Dichte und komplexe Nase, öffnet sich mit viel reifer Beerenfrucht, Kirsche und Zwetschge, überlagert von einem Hauch Nougat. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, breitet sich schön aus, feinmaschiges, dichtes Tannin, klar und geradlinig, im Finale feine würzige Holznoten, salzig.

Peter Riegel, Orsingen;
€ 52,-

93

**Castello di Ama –
Chianti Classico Vigneto
La Casuccia 2007**

Sattes dunkles Rubin. Zeigt zunächst leicht erdige Noten, etwas schwarze Trüffel, viel Brombeere, tiefgründig. Satt und rund öffnet er sich am Gaumen, zeigt schönen Schmelz, entfaltet sich mit dichtem, stoffigem Tannin, baut sich satt auf, saftig im Finale.

Wein & Co; Segnitz, Weyhe;
€ 120,-

92

Castello di Ama – Chianti Classico Vigneto Bellavista 2007
Funkelndes, intensives Rubin mit Violett. Zeigt in der Nase betont reife Noten, leicht malzig, etwas Kirschenkonfitüre, viel Zwetschge. Saftig, kerniges, zupackendes Tannin, baut sich schön auf, klar und geradlinig, zeigt sich im Finale mit sehr guter Länge, saftig und präzise.
Wein & Co; Segnitz, Weyhe; € 120,-

91

Castello di Ama – Chianti Classico Castello di Ama 2007
Glänzendes, sattes Rubin. Eröffnet in der Nase mit feinen würzigen Noten, dann viel Brombeere, etwas Waldhimbeere, einladend und offen. Zeigt sich am Gaumen sehr klar und geradlinig, entfaltet sich mit saftiger Kirschfrucht, feinmaschiges Tannin, saftig und sehr lange anhaltend.
Wein & Co; Segnitz, Weyhe; € 30,-

90

Castello di Cacchiano – Chianti Classico Riserva 2006
Funkelndes, sattes Rubin mit Granatschimmer. Zeigt in der Nase Noten nach Preiselbeere und Kirsche. Entfaltet sich am Gaumen klar und geradlinig, viel feinmaschiges Tannin, lange und präzise, lebhafte, saftige Säure gibt dem Wein schönes Spiel, salzig im Finale, hat ein langes Leben vor sich.
Wedl, Innsbruck; Geier, Wetter; € 16,90



90

Castello di Querceto – Chianti Classico Riserva 2007
Funkelndes, sattes Rubin. Fein gezeichnete Nase, zeigt viel saftige Kirsche. Baut sich am Gaumen schön auf, dichtmaschiges, stoffiges Tannin, mit festem Kern, im Finale saftig.
Döllerer, Golling; Schenk, Baden-Baden; € 21,-

91

Collelungo – Chianti Classico Riserva 2007
Funkelndes, dichtes Rubin. Zeigt in der Nase viel dunkelbeerige, fleischige Frucht, viel Brombeere, dazu schöne würzige Komponenten, nach Zimt. Am Gaumen klar und geradlinig, entfaltet sich mit dichtmaschigem Tannin, lange und anhaltend, spannt einen schönen Bogen.
www.collelungo.com

90

Corzano e Paterno – Chianti Riserva I Tre Borri 2007
Funkelndes Rubin mit lichtem Rand. Sehr dichte und fleischige Nase, viele intensive Beerennoten, knackige Kirsche. Rund und ausgewogen am Gaumen, breitet sich sehr gut aus, stoffiges, dichtmaschiges Tannin, mit feinem Schmelz versehen, anhaltend.
Fohringer, Spitz; Vinisüd, Erlangen; Vino Grande, Essen; € 22,-

91

Felsina – Chianti Classico Riserva Rancia 2007
Funkelndes Rubin mit leichtem Violetttrand. Klare, einprägsame Nase, etwas Veilchen, dann Zwetschge und dunkle Kirsche. Saftig und klar in Ansatz und Verlauf, wirkt zunächst etwas verhalten, kommt dann aber mit viel feinkörnigem Tannin, breitet sich schön aus, geschmeidig und harmonisch.
Wein Wolf, Salzburg; Garibaldi, München; € 34,-

93

Fontodi – Chianti Classico Riserva Vigna del Sorbo 2007
Sattes, undurchdringliches Rubin mit Violett. Eröffnet in der Nase mit ausgeprägten Noten nach Sandelholz und Lakritze, dann viel Zwetschge. Stoffig und satt am Gaumen, baut sich in vielen kleinen Schichten auf, viel süßer Schmelz, sehr langer Nachhall.
Rieger, Salzburg; Superiore.de, Dresden; € 35,-

91

Il Molino di Grace – Chianti Classico Riserva Margone 2007
Funkelndes, sattes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Sehr klare und einladende Nase, zeigt Noten nach frischen Himbeeren, etwas Sanddorn, Kardamom. Am Gaumen saftig und geschliffen, breitet sich schön aus, griffiges Tannin, wirkt dann aber im Finale ein wenig spröde, braucht noch Zeit.
Saffer, München; € 28,-

92

Le Corti – Chianti Classico Don Tommaso 2007
Funkelndes Rubin mit leichtem Violett-schimmer. Satte Nase mit viel dunkler Beerenfrucht, nach Brombeeren, etwas Johannisbeeren und Lakritze, einladend. Geschmeidig und rund in Ansatz und Verlauf, zeigt viel feinen Schmelz, satt nach reifen Kirschen, baut sich schön auf, im Finale fester Druck, sehr klar und saftig.
Wagner, Gmunden; Sardovino, Ludwigsburg; Weinkontor Scheucher, Reichertshausen; € 21,-

91

Le Corti – Chianti Classico Riserva Cortevecchia 2007
Leuchtendes, sattes Rubin mit Violett-schimmer. Sehr tiefgründige und intensive Nase, duftet nach Kräutern, etwas rauchig, dann viel dunkle Kirsche. Am Gaumen sehr geschmeidig, entfaltet sich mit dichtem Tannin, süßer Kern mit Schmelz, sehr saftig, breitet sich sehr geradlinig aus, anhaltend.
Wagner, Gmunden; Sardovino, Ludwigsburg; Weinkontor Scheucher, Reichertshausen; € 19,-

94

Mazzei – Chianti Classico Castello di Fonterutoli 2007
Leuchtendes, sattes Rubin mit Violett-schimmer. Überraschend fein gezeichnete Nase, sehr klar und kompakt, der Duftreigen beginnt mit etwas Gewürznelken, dann viel fleischige Kirsche und Himbeere. Saftig und satt am Gaumen, zeigt sehr viel reife Beerenfrucht, dichtes, gut eingebundenes Tannin, weich und geschmeidig, schwebt lange dahin.
Wagner, Gmunden; Wein & Co; Superiore.de, Dresden; € 30,-

90

Melini – Chianti Classico Riserva La Selvanello 2007
Funkelndes Rubin mit Violettschimmer. Kompakte, feingliedrige Nase, duftet nach reifen Kirschen. Sehr saftig in Ansatz und Verlauf, baut sich schön auf, viel Kirsche, klar und sehr lange, geschliffenes Tannin.
Superiore.de, Dresden; € 13,-

90

Monsanto – Chianti Classico Riserva 2007
Leuchtendes Rubingranat. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Kirschen und etwas Harz, aber auch Himbeere und Brombeere. Kerniges, geschliffenes Tannin, breitet sich schön aus, elegant und fein, langer Nachhall.
CWD, Tornesch; Bacchus, Rottweil; Belvini, Dresden; € 22,-

91

Nittardi – Chianti Classico Riserva 2007
Sattes, undurchdringliches Rubin mit leichtem Violettschimmer. Eröffnet in der Nase mit betont würzigen Noten, nach Kakao und Nougat, viel Heidelbeere und Brombeere. Am Gaumen sehr mächtig, breitet sich mit dichtmaschigem Tannin aus, viel dunkle Beerenfrucht, im Finale leicht malzige Töne.
Weinpartner, Spittal; Canali, Frankfurt; € 36,-

93

Poggerino – Chianti Classico Riserva Bugialla 2007
Leuchtendes, sattes Rubin. Sehr intensive und einladende Nase, satt nach reifen Himbeeren und Kirschen, klar. Zeigt sich am Gaumen sehr geschmeidig, entfaltet sich mit dichtmaschigem, feinem Tannin, schöner süßer Schmelz, würzig im hinteren Verlauf, zeigt im Finale satten Druck.
Derksen, Leobendorf; Garibaldi, München; € 32,-

93

Poggio al Sole – Chianti Classico Riserva Casasilva 2007
Funkelndes, sattes Rubin. Satte, intensive Nase, nach Brombeere und dunklen Kirschen, dahinter viel Gewürznelken, etwas Kardamom. Satt und stoffig am Gaumen, entfaltet sich mit dichtmaschigem Tannin, breitet sich sehr gut aus, mit Biss, im Finale viel dunkle Kirsche, dezent erdige Noten, nachhaltig.
Wein Wolf, Salzburg; Weinkommissar, Düsseldorf; € 30,-

90

Querceto di Castellina – Chianti Classico Riserva Vigneto Belvedere 2007
Sattes, funkelnbes Rubinviolett. Duftet intensiv nach Rauch, betont erdige Noten, im Hintergrund etwas Schokolade und dunkle Beeren. Blüht am Gaumen toll auf, saftig und klar, viel reife Fruchtnoten, entfaltet sich mit feinkörnigem, geschliffenem Tannin, im Finale salzig.
www.querceto.com; € 19,-

93

Riecine – Chianti Classico Riserva 2007
Funkelndes, lebhaftes Rubin. Üppige Nase mit viel kompakter und saftiger Frucht, nach dunklen Kirschen, Zwetschgen und orientalischen Gewürzen, verführerisch. Baut sich am Gaumen satt auf, dichtmaschiges Tannin, voll und rund, verbindet Saft mit Kraft.
Stöger, Röthis; Burde, Wien; Alpe Adria, Klagenfurt; Superiore.de, Dresden; Wein & Glas, Berlin; FUB, Köln; € 31,-

90

Rietine – Chianti Classico Riserva 2007
Sattes, dichtes Rubin mit Violett. Intensive Nase, zeigt Noten nach Veilchen, Holunderbeeren. Am Gaumen geschmeidig und weich, öffnet sich mit festem Tannin, eingehüllt in süßem Schmelz, salziger Nachhall.
Weine Leipzig, Leipzig; € 16,-

93

Rocca di Montegrossi – Chianti Classico San Marcellino 2007
Funkelndes, sattes Rubin mit Violett-schimmer. Viel fleischige, dunkelbeerige Frucht, nach Brombeere und Heidelbeere, reife Waldhimbeere, schönes Spiel. Kerniges, dichtmaschiges Tannin, baut sich mächtig auf, salzig, sehr klar und lange, fester Druck.
Fohringer, Spitz; 50 Second Finish, Falkensee; Jacopini, Neunkirchen; € 29,-

93

San Giusto a Rentennano – Chianti Classico Riserva Le Baroncole 2007
Sattes, funkelnbes Rubin. Viel dunkelbeerige Frucht in der Nase, offen und einladend, Sangiovese pur. Zeigt am Gaumen viel satten Schmelz, tiefgründig und kernig, dunkelbeerig, baut sich vielschichtig auf, fest und stoffig im Finale.
Vinussi, Dornbirn; Noitz, Palt; Alpina, Buchloe; Lorenz & Cavallo, Köln; € 22,-

93

Selvapiana – Chianti Rufina Riserva Vigneto Bucerchiale 2007
Funkelndes, sattes Rubin mit leichtem Granatrand. Tolle und klare Nase, viel reife Kirsche, viel Himbeere, offen und zugänglich, im Hintergrund dezent erdige Noten. Am Gaumen sehr tiefgründig, warm, dichtmaschiges Tannin mit fester Struktur, salzig, sehr langer Nachhall.
Vinothek St. Stephan, Wien; Belvini, Dresden; Rüsing, Bergisch Gladbach; € 21,-

90

Tenimenti Angelini – Chianti Classico Riserva San Leonino 2007
Funkelndes, sattes Rubin. Geschliffene, intensive Nase, duftet fein nach Kirschen. Am Gaumen sehr klar und elegant, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, baut sich klar auf, im Finale dicht und anhaltend, warm und rund.
Alpe Adria, Klagenfurt; Hawesko, Hamburg; Scharfenberg, Bamberg; € 23,-

90

Tenuta di Nozzolo – Chianti Classico Riserva La Forra 2007
Funkelndes, sattes Rubin. Zeigt in der Nase charmante Kirschfrucht, unterlegt von dezent erdigen Noten. Stoffiges, sattes Tannin am Gaumen, kernig, baut sich satt auf, geschmeidig, viel satte dunkelbeerige Frucht im Finale, geschliffen.
Vergeiner, Lienz; € 22,-

90

Vicchiomaggio – Chianti Classico Riserva Gustavo Petri 2007
Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Eröffnet in der Nase mit viel knackiger Frucht, nach Holunderbeeren, etwas Feigen, im Hintergrund würzig. Am Gaumen sehr dicht und geschmeidig, baut sich schön auf, viel süßer Schmelz, im Finale guter Druck, anhaltend mit dunkler Frucht.
Gottardi, Innsbruck; Weinzentrum, München; € 30,-

Super-Tuscans

95

Antinori – Solaia 2007
Sattes, undurchdringliches Rubin mit Violettschimmer. Kompakte und tiefgründige Nase, dicht, zeigt Noten nach Tabak,

satt nach dunklen Johannisbeeren und Brombeeren, zum Eintauchen. Im Ansatz kraftvoll und präsent, baut sich vielschichtig auf, viel dichtmaschiges, feines Tannin, sehr langer Nachhall, etwas Tabak im Finale.
Morandell, Wörgl; Abayan, Hamburg; Wein & Co; € 175,-

90

Antinori – Tignanello 2007
Funkelndes, sattes Rubin mit Violett. Intensive Nase mit klar herausgearbeiteter Frucht, nach Brombeeren und Kirsche, überlagert von Lakritze und Unterholz. Am Gaumen sehr saftig, entfaltet sich mit feinkörnigem Tannin, sehr geradlinig und klar, ein Klassiker, dem etwas mehr Druck im Finale aber nicht schaden würde.
Morandell, Wörgl; Abayan, Hamburg; Wein & Co; € 54,-

92

Avignonesi – Desiderio Merlot 2007
Sattes, undurchdringliches Rubin. Eröffnet in der Nase mit betont würzigen Noten, viel Zimt, dann nach eingelegten Beeren. Am Gaumen viel dunkle Beerenfrucht, entfaltet sich mit festem, zupackendem Tannin, im Finale satter Druck, nach Tabak.
Wagner, Gmunden; Wein & Co; Superiore.de, Dresden; Smart-Wines, Köln; € 44,-

93

Avignonesi / Capannelle – 50 & 50 2007
Funkelndes dunkles Rubin. Eröffnet in der Nase mit fein gezeichneten Fruchtnoten, nach Zwetschgen, Brombeeren, dahinter etwas Tabak. Geschmeidig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel feinkörniges Tannin, baut sich geradlinig auf, viel reife Beerenfrucht, versehen mit schönem Schmelz, saftiges Finale, überraschend trinkfertig.
Döllerer, Golling; Dallmayr, München; Piemont-Express, Düsseldorf; Clüsserath, Tönisvorst; € 120,-

92

Bindi Sergardi – Mocenni n° 91 2006
Leuchtendes, undurchdringliches Rubinviolett. Intensive, ansprechende Nase, duftet nach Cassis, reifen Brombeeren und Vanille. Spannt am Gaumen einen spannenden Bogen, dichtmaschiges Tannin, große Fülle, aber auch angenehme Frische, saftiges Finale mit ausgeprägter Frucht.
www.bindisergardi.it



90

Buondonno – Campo ai Ciliegi 2007
Leuchtendes Rubin mit Violettschimmer. Intensiver Duft nach Brombeere und Zwetschgen, überdeckt mit etwas Gewürzen. Zeigt am Gaumen sehr schönes Spiel, griffiges Tannin und reife Frucht, gute Tiefe, im Finale feine mineralische Noten.
Delinat, Weil am Rhein; Vivolovin, Bremen; € 20,-

90

Casa Emma – Soloio 2007
Funkelndes, sattes Rubin mit Violett-schimmer. Eröffnet in der Nase mit satter dunkelbeeriger Frucht, dann intensive Noten nach Teer und Lakritze. Am Gaumen feinkörniges Tannin, wirkt sehr kompakt, frisch und saftig, langer Nachhall.
Noitz, Palt; Bruvino, Dornbirn; La Cantina Italiana, Buxtehude; € 32,-

92

Casanova di Neri – Pietradonice 2007
Funkelndes Rubinviolett. Duftige Nase mit ausgeprägten Noten nach Holunderbeeren, Brombeeren, im Hintergrund etwas grünwürzige Komponenten, die dem Wein Frische verleihen. Am Gaumen viel reife Frucht, saftig, baut sich mit dichtmaschigem Tannin auf, konzentriert sich derzeit noch in der Mitte des Gaumens, sollte mit zunehmender Lagerung aber deutlich an Länge gewinnen.
Rieger, Salzburg; Alpe Adria, Klagenfurt; Fischer & Trezza, Stuttgart; Superiore.de, Dresden; € 75,-

93

Castello di Ama – L'Apparita 2007

Sattes, funkelndes Rubin mit Violett-schimmer. Sehr offene, einladende Nase mit viel dunklen, reifen Beerennoten, vor allem Brombeere und Holunderbeere, im Hintergrund nach Lakritze. Zeigt sich am Gaumen überaus fein und elegant, strömt ruhig dahin, viel feinkörniges, geschliffenes Tannin, tiefgründig und sehr anhaltend.

Wein & Co; Segnitz, Weyhe; € 120,–

92

Castello di Bossi – Corbaia 2007

Funkelndes, sattes Rubin. Fein gezeichnete Nase, nach Cassis und reifen dunklen Kirschen. Am Gaumen viel süßer Schmelz, reife, dunkelbeerige Frucht, entfaltet sich geschmeidig, feinkörniges Tannin.

Giovo, Mühlheim; € 35,–

92

Castello di Bossi – Girolamo 2007

Funkelndes, sattes Rubin mit Violett-schimmer. Sehr klare und intensive Nase mit ausgeprägten Noten nach Brombeere und Cassis, etwas Leder und Lakritze. Zeigt am Gaumen sehr viel präsen-te Frucht, saftig, entfaltet sich mit dichtmaschigem Tannin, im Finale langer Nachhall nach dunklen Kirschen.

Giovo, Mühlheim; € 35,–

91

Castello di Meleto – Fiore 2006

Funkelndes Rubinviolett. Schön herausgearbeitete, satte Frucht, saftig, viel reife Kirschen, etwas Cassis im Hintergrund. Entfaltet sich im Mund mit geschliffenem, dichtem Tannin, kernig, feine saftige Beerenfrucht, im Finale fester Druck.

DC Weinimport, Hofheim; € 25,–

92

Castello di Querceto – La Corte 2006

Sattes, undurchdringliches Rubin mit Violett. Sehr intensive Nase, duftet nach Lilien und Flieder, dann viel satte Brombeerfrucht, etwas Waldhimbeere im Hintergrund. Sehr konzentriert am Gaumen, viel dunkle Frucht, breitet sich klar und mit Nachdruck aus, Brombeere und Tabak, im Finale schöner Druck.

Döllerer, Golling; Schenk, Baden-Baden; € 29,–

92

Castello di Querceto – Il Querciolaia 2006

Dunkles Rubinviolett. Präsentiert sich mit viel dunkelbeeriger Frucht, aber auch viel Gewürzen, vor allem Nelken, etwas Sandelholz. Am Gaumen ruhig und abgeklärt, zeigt im Ansatz schöne kompakte Frucht, entfaltet sich dann mit feinkörnigem Tannin, dicht und geradlinig, schöne Eleganz.

Döllerer, Golling; Schenk, Baden-Baden; € 29,–

90

Cecchi – Coevo 2007

Funkelndes, sattes Rubinviolett. Fein gezeichnete Nase mit vielen roten und dunklen Früchten, nach Kirschen, Brombeeren und Heidelbeeren. Zeigt im Ansatz und Verlauf schöne Frische, saftige Frucht, entfaltet sich mit präsentem, feinem Tannin, wirkt noch überaus jung, langer Nachhall.

www.cecchi.net; € 25,–

90

Cennatoio – Mammolo 2007

Funkelndes Rubinviolett. Dichte und konzentrierte Nase, duftet satt nach Heidelbeeren, sehr klar, unterlegt von würzigen Noten. Am Gaumen satt und geschmeidig, öffnet sich mit dichtem Tannin, baut sich schön auf, viel reife Heidelbeeren, im Finale viel Gewürze.

La Cantinella, Hamburg; € 29,–

91

Corzano e Paterno – Il Corzano 2007

Glänzendes, sattes Rubin. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Himbeere, etwas Macchiakräuter. Am Gaumen sehr präsen-te, reife Beerenfrucht, zeigt süßen Schmelz, entfaltet sich mit kraftvollem Tannin, das sehr gut eingebunden ist, rund und geschmeidig.

Fohringer, Spitz; Vinisüd, Erlangen; Vino Grande, Essen; € 22,–

93

Felsina – Fontalloro 2007

Glänzendes Rubin mit Violettschimmer. Klare, elegant wirkende Nase, langsam entfalten sich Noten nach Waldhimbeere, Brombeere und eingelegten Kirschen. Am Gaumen ein tolles Erlebnis, zeigt im Ansatz viel präsen-te, saftige Frucht, entfaltet sich in weiterer Folge mit dichtmaschigem Tannin, zeigt viele Schichten, sehr langer Nachhall, etwas Tabak.

Wein Wolf, Salzburg; Garibaldi, München; Superiore.de, Dresden; € 39,90

90

Felsina – Maestro Raro 2007

Leuchtendes Rubinviolett. Präsentiert sich in der Nase mit sehr saftiger, klarer Frucht, im Hintergrund etwas Salbei, fein gezeichnet. Zeigt auch am Gaumen viel klare Frucht, sehr präzise gearbeitet, überraschend frische Säure, im Finale guter Druck.

Wein Wolf, Salzburg; Garibaldi, München; Superiore.de, Dresden; € 32,–

96

Fontodi – Flaccianello 2007

Glänzendes, sattes Rubin mit Violett. Dichte und konzentrierte Nase, viel dunkle Beerenfrucht, aber auch etwas Lakritze und Sandelholz, spannend. Startet im Mund durch wie eine Rakete, präsen-te, reife Frucht, gepaart mit dichtmaschigem, festem Tannin, baut sich vielschichtig auf, im Finale Berge von Frucht.

Rieger, Salzburg; Superiore.de, Dresden; € 57,–

91

Fontodi – Syrah Case Via 2007

Sattes dunkles Rubinviolett. Noch etwas verschlossene Nase, duftet nach weißem Pfeffer, Brombeere und Kirschtomaten. Zeigt am Gaumen geschmeidiges Tannin mit süßem Kern, feine Frucht, etwas Himbeere, gute Länge.

Rieger, Salzburg; Superiore.de, Dresden; € 29,–

93

Frescobaldi – Giramonte 2007

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Intensive Nase mit ausgeprägten Noten nach Nougat, Cassis und dunklen Kirschen. Eröffnet am Gaumen mit satten Fruchtnoten, zeigt viel feinkörniges Tannin, breitet sich satt aus, überaus geschmeidig, im Finale schöner Schmelz.

Schlumberger, Wien; Schlumberger, Meckenheim; Superiore.de, Dresden; € 50,–

93

Frescobaldi – Lamaione 2006

Leuchtendes, intensives Rubinviolett. Sehr üppige und gehaltvolle Nase, duftet nach Flieder, Cassis, Zwetschgen und etwas Nougat, einladend. Im Ansatz sehr geschmeidig, öffnet sich dann mit zupackendem, erstaunlich festem Tannin, spannt einen weiten Bogen, hat nach einem Jahr Lagerung das Tannin sehr gut integriert, langer Nachhall.

Schlumberger, Wien; Schlumberger, Meckenheim; Superiore.de, Dresden; € 45,–

92

Frescobaldi – Mormoreto 2007

Sattes tiefdunkles Rubin mit Violett-schimmer. Dichte Nase, zeigt zunächst betont erdige Noten, dann nach schwarzen Trüffeln, etwas Grafit, rauchig, dahinter dunkle Beerenfrucht. Baut sich am Gaumen schön auf, engmaschiges Tannin, saftig und klar, im Finale langer Nachhall, tiefgründig.

Schlumberger, Wien; Schlumberger, Meckenheim; Superiore.de, Dresden; € 45,–

90

Gagliole – Gagliole 2008

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Eröffnet in der Nase mit betonter Kräutwürze, viel Zimt, dann etwas Kardamom, mit Belüftung kommt auch schöne satte Beerenfrucht. Am Gaumen geschmeidig und klar in Ansatz und Verlauf, zeigt feine Noten nach reifen Beeren, geschliffenes Tannin, im Finale satt nach Gewürznelken.

Wein & Co; Kössler & Ulbricht, Nürnberg; Weinzeche, Essen; Belvini, Dresden; € 39,–

91

I Balzini – I Balzini Black Label 2007

Funkelndes Rubinviolett. Duftet in der Nase nach dunkler Schokolade und reifen Beerenfrüchten. Zeigt am Gaumen viel Charme, im Kern viel dichtmaschiges Tannin, ummantelt von süßem Schmelz, entfaltet sich kontinuierlich, im Finale frisch.

www.ibalzini.it; € 30,–



Fotos: Othmar Klem

95

Isole e Olena – Cepparello 2007

Glänzendes, sattes Rubin mit Violett-schimmer. Sehr klare, präsen-te Nase, zeigt Noten nach Zwetschge, Kirsche und etwas Zedernholz, einladend. Rund und geschmeidig am Gaumen, sehr viel präsen-te Frucht, entfaltet sich in Schichten mit feinkörnigem Tannin, viel süßer Schmelz, sehr langer Nachhall, macht einfach Spaß.

Vergeiner, Lienz; Garibaldi, München; Wein & Glas, Berlin; Weinkontor Freund, Borgholzhausen; € 55,–

92

Isole e Olena – Cabernet Sauvignon Collezione De Marchi 2004

Sattes, dichtes Rubinviolett. Sehr schön gezeichnete Nase mit Noten nach Tabak, Cassis und Kirschenkonfiture, überaus animierend. Zeigt auch am Gaumen viel saftige und dicke Frucht, entfaltet sich mit griffigem Tannin, beschreibt einen schönen Bogen, im Finale wieder Tabak.

Vergeiner, Lienz; Garibaldi, München; Wein & Glas, Berlin; Weinkontor Freund, Borgholzhausen; € 70,–

91

Isole e Olena – Syrah Collezione De Marchi 2006

Leuchtendes Rubinviolett. Beeindruckende Nase, satte Gewürze und viel dunkle Frucht, nach Holunder, feine Wildnote im Hintergrund, nach einem Tag Öffnung allerdings sehr stark nach Pferdeschweiß. Zeigt am Gaumen viel süße Frucht, feinen Schmelz, entfaltet sich mit feinkörnigem Tannin, saftig und sehr lange im Nachhall.

Vergeiner, Lienz; Garibaldi, München; Wein & Glas, Berlin; Weinkontor Freund, Borgholzhausen; € 42,–

92

La Braccessa – Bramasole Syrah 2006

Funkelndes Rubinviolett. Zeigt in der Nase leicht würzige Noten, nach weißem Pfeffer, reife Frucht, viel Brombeere. Am Gaumen viel zupackendes, herzhaftes Tannin mit süßem Kern, baut sich schön auf, geradlinig und klar, im Finale fester Druck.

Morandell, Wörgl; Abayan, Hamburg; € 30,–

95

La Massa – Giorgio Primo 2008

Leuchtendes, intensives Rubinviolett. Klare

und fein gezeichnete Nase, satte Noten nach dunklen Johannisbeeren, etwas Brombeeren, dazu Salbei und Minze, elegant. Baut sich am Gaumen satt auf, dichtmaschiges Tannin, tiefgründig, wirkt noch sehr jung, im Nachhall viel Cassis, hat noch viel Lagerpotenzial.

Wein Wolf, Salzburg; Sansibar, Sylt; € 69,–

91

La Massa – La Massa 2008

Funkelndes, undurchdringliches Rubinviolett. Sehr klare und präsen-te Nase, duftet fein nach Brombeere, Pflaumen und dunklen Kirschen. Zeigt am Gaumen sehr viel saftige Frucht, entfaltet sich klar und geradlinig, mit viel feinkörnigem Tannin, ein Wein, den man einfach gerne trinkt.

Wein Wolf, Salzburg; Sansibar, Sylt; € 18,–

90

Le Fonti – Fontissimo 2006

Leuchtendes, sattes Rubinviolett. Dichte Nase mit satten Noten nach Zwetschgen und Johannisbeeren, etwas Tabak im Hintergrund. Saftig und rund am Gaumen, entfaltet sich sehr geschmeidig, elegant, im Finale kommt viel feinkörniges Tannin zur Geltung, hallt lange nach.

Wein Cantina, München; € 32,–

93

Luce della Vite – Luce della Vite 2007

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Satte, fleischige Nase, duftet nach Zwetschgen und eingelegten Kirschen, ein Charmeur. Fest und tiefgründig am Gaumen, entfaltet sich mit dichtmaschigem Tannin, zeigt auch viel saftige Frucht, sehr langer Nachhall.

Schlumberger, Wien; Schlumberger, Meckenheim; Superiore.de, Dresden; € 80,–

94

Mazzei – Sieti di Castello di Fonterutoli 2007

Dunkles, undurchdringliches Rubin mit Violettschimmer. Eröffnet in der Nase mit betont würzigen Noten, nach Thymian, dann viel knackige Beerenfrucht, satt nach Holunderbeeren, im Hintergrund dezent rauchige Noten. Zeigt am Gaumen schönes Spiel, entfaltet sich mit überaus dichtmaschigem Tannin, zeigt satten Druck im Finale, frisch und klar.

Wagner, Gmunden; Wein & Co; Surperiore.de, Dresden; € 69,–

91

Monte Bernardi – Tzingana 2007

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Zeigt in der Nase viel dunkle Frucht, etwas Lakritze, im Hintergrund etwas Lilie. Am Gaumen überraschend saftig und klar, knackige Frische, zeigt im Verlauf kerniges, zupackendes Tannin, im Finale noch etwas hart, braucht da noch Zeit.

FUB, Köln; € 44,–

92

Montevertine – Le Pergole Torte 2007

Leuchtendes Rubin. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach reifen dunklen Kirschen, Waldhimbeeren, etwas Gewürznelken und Lorbeer, einladend. Sehr saftig und klar am Gaumen, beschreibt einen schönen Bogen, öffnet sich mit präsentem, kernigem Tannin, guter Druck im Finale.

Vinothek St. Stephan, Wien; Superiore.de, Dresden; € 34,90

95

Petrolo – Galatrona 2008

Funkelndes, sattes Rubin mit Violett-schimmer. Sehr intensive und klare Nase, Berge von reifen Beerenfrüchten, dazu aber auch feinwürzige Noten, verleiht dem Wein Komplexität. Schlägt am Gaumen ein prachtvolles Rad, viel satte Frucht, entfaltet sich mit präsentem, feinkörnigem Tannin, baut sich satt auf, salzig im Finale.

Morandell, Wörgl; Vinifera, Oberhaching; Superiore.de, Dresden; € 90,–

92

Petrolo – Boggina 2007

Glänzendes, intensives Rubin. Fein gezeichnete Nase mit viel saftiger Kirschfrucht, im Hintergrund etwas Gewürznelken. Am Gaumen viel reife Himbeerfrucht, entfaltet sich klar und geradlinig, feiner süßer Schmelz, ein Wein wie aus früheren Tagen und doch hochaktuell.

Morandell, Wörgl; Vinifera, Oberhaching; Superiore.de, Dresden; € 90,–

90

Poggerino – Primamateria 2007

Leuchtendes, sattes Rubin. Charmante Nase mit viel reifer Beerenfrucht, duftet einladend nach reifen Himbeeren und Johannisbeeren, im Hintergrund etwas Kardamom. Zeigt am Gaumen viel reife

Frucht, entfaltet sich mit geschmeidigem, gut eingebundenem Tannin, frisch und doch tiefgründig.

Derksen, Leobendorf; Garibaldi, München; € 39,–

91

Poggio al Sole – Cabernet Sauvignon 2007

Sattes Rubin mit Violettschimmer. Präsentiert sich mit leicht rauchigen Noten, dann satte Johannisbeerfrucht, im Hintergrund feine würzige Komponenten. Satter Ansatz und Verlauf, baut sich am Gaumen schön auf, festes, stoffiges Tannin, im Finale anhaltend und satter Druck.

Wein Wolf, Salzburg; Weinkommissar, Düsseldorf; € 34,–

93

Poggio Scalette – Il Carbonaione 2007

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Feine Mischung aus erdigen Noten nach schwarzem Trüffel und Lakritze, dahinter klare Frucht, nach Brombeeren und Cassis, tiefgründig. Schießt im Mund ein wahres Feuerwerk ab, sehr viel saftige, knackige Frucht, entfaltet sich dann mit feinmaschigem Tannin, im Finale guter Druck.

Eggers & Franke, Bremen; 50 Second Finish, Falkensee; Vinissimo, München; Fischer & Trezza, Stuttgart; € 38,–

92

Poggio Scalette – Il Carbonaione 2008

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Zeigt in der Nase viel saftige Beerenfrucht, intensiv nach Holunderbeeren, dahinter feine Tabaknoten. Am Gaumen viel reife Beerenfrucht mit sattem Schmelz, geschmeidig, öffnet sich mit feinkörnigem Tannin, im Finale nach Pflaumen und Tabak.

Eggers & Franke, Bremen; 50 Second Finish, Falkensee; Vinissimo, München; Fischer & Trezza, Stuttgart; € 38,–

90

Rampa di Fugnano – Gisele 2007

Sattes, funkelndes Rubin mit Violett-schimmer. Einladende, offene Nase mit sehr klar gezeichneten Fruchtnoten, nach Brombeeren und Himbeeren. Am Gaumen geschmeidig in Ansatz und Verlauf, zeigt feinmaschiges Tannin, weich, im Finale süßer Schmelz.

www.rampadifugnano.it

93

Riecine – La Gioia 2006

Funkelndes Rubin mit Violettsschimmer. Verborene Nase, zeigt Noten nach Lakritze und Cassis, dann auch Waldhimbeeren, etwas eingelegte Kirschen. Stoffig und kraftvoll am Gaumen, breitet sich schön aus, viel griffiges, zupackendes Tannin, baut sich vielschichtig auf, im Finale satter Druck. **Stöger, Röthis; Burde, Wien; Alpe Adria, Klagenfurt; Superiore.de, Dresden; Wein & Glas, Berlin; FUB, Köln; € 37,50**

95

Rocca di Montegrossi – Geremia 2007

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Dichte und kompakte Nase mit Noten nach Cassis und Holunderbeeren, dann viel Tabak, etwas würziges Zedernholz. Tritt am Gaumen dicht und satt auf, zeigt viel präsenste, dunkle Beerenfrucht, entfaltet sich dann von unten heraus mit dichtmaschigem Tannin, sehr gut eingebunden, sehr langer Nachhall. **Fohringer, Spitz; 50 Second Finish, Falkensee; Jacopini, Neunkirchen; € 24,50**

94

San Felice – Vigorello 2006

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Präsentiert sich in der Nase mit sehr reifen Fruchtnoten, nach eingelegten Kirschen, etwas Zwetschgen, dann viel Cassis. Satt und konzentriert in Ansatz und Verlauf, baut sich toll auf, tiefgründiges, sattes Tannin, zeigt auch schöne Saftigkeit, gewinnt an Frische, im Finale sehr langer Nachhall. **Rieger, Salzburg; Profumo del Vino, Schwäbisch Hall; Superiore.de, Dresden; € 34,90**

94

San Giusto a Rentennano – Percarlo 2006

Funkelndes, intensives Rubin. Mächtige und einladende Nase, zeigt wunderbare Noten nach reifen, dunklen Kirschen, etwas Zwetschgen, Waldhimbeere, unterlegt von dezert würzigen Noten. Satt und saftig in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit viel herzhaftem, zupackendem Tannin, baut sich vielschichtig auf, im Finale fester Druck. **Vinussi, Dornbirn; Noitz, Palt; Alpina, Buchloe; Lorenz & Cavallo, Köln; € 40,-**

93

San Giusto a Rentennano – La Ricolma 2007

Funkelndes, sattes Rubin mit Violett. Explosive Nase mit intensiven Noten nach Holunderbeeren, Waldhimbeeren und Brombeeren, dazu feine Gewürznoten, toll. Am Gaumen straff strukturiertes Tannin, baut sich mächtig auf, tiefgründig und mineralisch im mittleren Verlauf, endet mit festem Druck, im Finale eine Spur alkoholisch. **Vinussi, Dornbirn; Noitz, Palt; Alpina, Buchloe; Lorenz & Cavallo, Köln; € 40,-**

90

Solatione – Rossombroso 2007

Sattes, undurchdringliches Rubin. Zeigt ausgeprägt würzige Noten, nach Macchia-kräutern, dann aber auch etwas malzige Töne, die Frucht bleibt im Hintergrund. Am Gaumen festes und stoffiges Tannin, entfaltet sich sehr klar und geradlinig, entwickelt satten Druck, im Finale anhaltend, nach Cassis. **Harald Bremer, Braunschweig**

93

Tenimenti d'Alessandro – Syrah Migliara 2007

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Sehr klare und prägnante Frucht am Gaumen, nach Holunderbeeren und Brombeeren, frisch und klar. Geradlinig und klar am Gaumen, zeigt zunächst auch da viel Frucht, öffnet sich dann mit dichtmaschigem, festem Tannin, beschreibt einen schönen Bogen, im Finale stoffig.

Schlumberger, Wien; Schlumberger, Meckenheim; € 50,-

91

Tenimenti d'Alessandro – Syrah Il Bosco 2007

Funkelndes, sattes Rubinviolett. In der Nase geprägt von würzigen Noten, nach weißem und schwarzem Pfeffer, dann eingelegte Zwetschgen und Holunderbeeren. Zeigt am Gaumen dichtmaschiges Tannin, salzig, wirkt im hinteren Bereich aber noch recht ruppig, sollte sich mit Lagerung noch deutlich verbessern.

Schlumberger, Wien; Schlumberger, Meckenheim; € 36,-

93

Tenuta di Nozzole – Il Pareto 2007

Kräftiges dunkles Rubinviolett. Duftet in der

Nase nach schwarzer Trüffel, dann viel fleischige Holunderbeere, einladend und klar. Zeigt am Gaumen viel dichtmaschiges, zupackendes Tannin, baut sich vielschichtig auf, saftige Frucht, im Finale satter Druck. **Vergeiner, Lienz; € 43,-**

96

Tenuta di Trinoro – Tenuta di Trinoro 2008

Sattes, undurchdringliches Rubin. Sehr einladende Nase mit fein gezeichneten Noten nach Waldhimbeeren und Cassis. Satt in Ansatz und Verlauf, baut sich mächtig auf, viel saftige Frucht, entfaltet sich dann mit feinkörnigem, dichtmaschigem Tannin, beschreibt einen weiten Bogen. **Döllerer, Golling; Fischer & Trezza, Stuttgart; Il Calice, Berlin; Walter und Benjamin, München; € 185,-**

91

Tenuta di Trinoro – Le Cupole 2008

Sattes Rubin mit Violettsschimmer. Vielschichtige, verspielte Nase, zeigt Noten nach Himbeere und Johannisbeere, sehr klar. Öffnet sich in Ansatz und Verlauf sehr schön, viel süßer Schmelz, dichtmaschiges Tannin, das wunderbar eingebunden ist, dicht und lange.

Döllerer, Golling; Fischer & Trezza, Stuttgart; Il Calice, Berlin; Walter und Benjamin, München; € 29,-

94

Tenuta Sette Ponti – Oreno 2007

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Sehr intensive und klare Nase, duftet nach Heidelbeeren, Waldhimbeeren und Cassis, einladend. Dicht und voluminös am Gaumen, baut sich satt und vielschichtig auf, viel feines Tannin, das von süßem Schmelz ummantelt ist, im Finale sehr viel dunkle Frucht und etwas Kastanienhonig. **Morandell, Wörgl; Consigliovini, Düsseldorf; € 45,-**

90

Terrabianca – Campaccio Riserva 2006

Leuchtendes dunkles Rubinviolett. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Tabak, Lakritze und Cassis, dahinter etwas würzige Kräuter. Zeigt sich am Gaumen zunächst recht spröde, wirkt noch sehr jung, öffnet sich nach reichlicher Belüftung, mächtiges Tannin, im Finale schöne Salzigkeit. **Gottardi, Innsbruck; Meile, Münster; € 40,-**

95

Vecchie Terre di Montefili – Anfiteatro 2006

Funkelndes, sattes Rubin. Sehr klare und präzise Nase, intensive Noten nach Kirsche, etwas Zwetschge und Brombeere, einladend. Zeigt am Gaumen wunderschönes Spiel, viel präsenste Frucht, entfaltet sich mit feinkörnigem, dichtem Tannin, saftig, im Finale langer Nachhall, geschliffen und elegant. **Vinovum, Salzburg; VIP Weine, Köln; World of Wine, München; € 41,-**

91

Vecchie Terre di Montefili – Bruno di Rocca 2006

Funkelndes, sattes Rubinviolett. Satte Nase mit Noten nach Tabak, etwas Leder, dahinter schöner Cassis. Zeigt sich im Ansatz überraschend schlank, viel saftige, klare Frucht, entfaltet sich dann mit feinkörnigem Tannin, rassig. **Vinovum, Salzburg; VIP Weine, Köln; World of Wine, München; € 43,-**

90

Vicchiomaggio – Ripa delle More 2007

Sattes, dichtes Rubinviolett. Sehr klare und intensive Nase, viel Brombeere, dazu etwas Cassis, einladend. Saftig und klar im Ansatz, breitet sich schön aus, entfaltet sich mit festem, zupackendem Tannin, feine reife Fruchtnoten im Finale. **Gottardi, Innsbruck; Weinzentrum, München; € 32,-**

91

Vignamaggio – Wine Obsession 2007

Glänzendes, dichtes Rubin. Klare und intensive Nase mit Noten nach Himbeere und dunklen Kirschen. Am Gaumen satt und kraftvoll, entfaltet sich mit geschmeidigem Tannin, viel süßer Schmelz, im Finale nach Himbeere. **Groupe LFE, Köln; Alpina, Buchloe; € 28,50**

90

Volpaia – Balifico 2007

Sattes, dunkles Rubinviolett. Einladende Nase mit viel frischer Frucht, nach Kirsche und Sanddorn. Zeigt sich am Gaumen mit viel satter Frucht, dichtmaschiges Tannin, straff strukturiert, baut sich vielschichtig auf, im Finale schöne Beerennoten. **Schelte, Köln; Castel Laupendahl, Köln; Francimport, Mannheim; € 34,-**

ÖSTERREICH:**ALPE ADRIA WEINDEPOT, KLAGENFURT**

www.wein-online.at

BRUVINO, DORNBIRN

www.bruvino.at

BURDE WEINCOMPTOIR, WIEN

www.burde-weine.at

DERKSEN, LEOBENDORF

www.derkсен.at

DÖLLERER, GOLLING

www.doellerer.at

FOHRINGER, SPITZ

www.fohringer.at

GOTTARDI, INNSBRUCK

www.gottardi.at

MORANDELL, WÖRGL

www.morandell.at

NOITZ, PALT

www.wein-handlung.at

PFANNER & GUTMANN, LAUTERACH

www.pfanner-weine.com

PICCINI, WIEN

www.piccini.at

RIEGER, SALZBURG

www.riegerweine.at

SCHLUMBERGER, WIEN

www.schlumberger.at

PETER STÖGER, RÖTHIS

www.stoegerwein.at

ANDRÄ VERGEINER, LIENZ

www.vergeinerweine.at

VINOTHEK ST. STEPHAN, WIEN

www.vinothek1.at

VINOVUM, SALZBURG

www.vinovum.com

VINUSSI, DORNBIRN

www.vinussiat

RUDOLF WAGNER, GMUNDEN

www.wagnerweb.at

WEDL, INNSBRUCK

www.wedl.com

WEIN & CO, WIEN

www.weinco.at

WEINPARTNER BAIER & LAGGER, SPITTAL

www.dieweinpartner.at

WEIN WOLF, SALZBURG

www.wein-wolf.at

DEUTSCHLAND:**50 SECOND FINISH, FALKENSEE**

www.50second-finish.de

ALPINA, BUCHLOE

www.alpinawein.de

ARIANE ABAYAN, HAMBURG

www.abayan.de

BACCHUS VINOTHEK, ROTTWEIL

www.bacchus-vinothek.de

BELVINI, DRESDEN

www.belvini.de

HARALD BREMER, BRAUNSCHWEIG

www.bremerwein.de

STEFANIA CANALI, FRANKFURT

www.stefania-canali.de

CASTEL LAUPENDAHL, KÖLN

www.castel-laupendahl.de

CLÜSSERATH, TÖNISVORST

www.cluesserath.de

CONSIGLIOVINI GMBH, DÜSSELDORF

www.consigliovini.de

CWD, TORNESCH

www.cwdwein.de

DALLMAYR, MÜNCHEN

www.dallmayr.de

DC WEINIMPORT, HOFHEIM

www.dcwein.de

DELINAT, WEIL AM RHEIN

www.delinat.com

EGGERS & FRANKE, BREMEN

www.egfra.de

FISCHER & TREZZA, STUTTGART

www.fischer-trezza.de

FRANCIMPORT, MANNHEIM

www.francimport.de

FUB, KÖLN

www.fub-weine.de

GARIBALDI, MÜNCHEN

www.garibaldi-wein.de

GIOVO, MÜHLHEIM A. MAIN

www.horbal.eu

GROUPE LFE, KÖLN

www.lfe-weine.de

HAWESKO, HAMBURG

www.hawesko.de

IL CALICE, BERLIN

www.ilcalice.de

JACOPINI, NEUNKIRCHEN

www.jacopini-weinhandel.de

KÖSSLER & ULBRICHT, NÜRNBERG

www.weinhalld.de

LA CANTINA ITALIANA, BUXTEHUDE

www.la-cantina-italiana.de

LA CANTINELLA, HAMBURG

www.cantinella.de

LORENZ & CAVALLO, KÖLN

www.lorenz-cavallo.de

MEILE, MÜNSTER

www.agnes-meile.de

PEUTLER, REGENSBURG

www.vinothekpeutler.de

PIEMONT-EXPRESS, DÜSSELDORF

www.piemont-express.de

PROFUMO DEL VINO, SCHWÄBISCH HALL

www.profumo-del-vino.de

PETER RIEGEL, ORSINGEN

www.riegel.de

RÜSING, BERGISCH GLADBACH

www.ruesing-weine.de

SAFFER, MÜNCHEN

www.saffer.de

SANSIBAR, SYLT

www.sansibar.de

SARDOVINO, LUDWIGSBURG

www.sardovino.de

SCHARFENBERG, BAMBERG

www.wein-scharfenberg.de

SCHELTE, KÖLN

www.schelte.de

SCHENK, BADEN-BADEN

www.schenk-weine.de

SCHLUMBERGER, MECKENHEIM

www.schlumberger.de

A. SEGNITZ & CO., WEYHE

www.segnitz.de

SMART-WINES, KÖLN

www.smart-wines.de

SUPERIORE.DE, DRESDEN

www.superiore.de

VINIFERA, OBERHACHING

www.vinifera.de

VINISSIMO, MÜNCHEN

www.vinissimo.de

VINISÜD, ERLANGEN

www.vinisud.de

VINO GRANDE, ESSEN

www.vino-grande.de

VIP WEINE, KÖLN

www.vip-weine.de

VIVOLVIN, BREMEN

www.vivolvin.de

WALTER UND BENJAMIN, MÜNCHEN

www.walterundbenjamin.de

WEIN-CANTINA, MÜNCHEN

www.wein-cantina.com

WEINE LEIPZIG, LEIPZIG

www.weine-leipzig.de

WEINCONTOR GEIER, WETTER

www.weincontor-geier.de

WEINKOMMISSAR, DÜSSELDORF

www.weinkommissar.de

WEINKONTOR FREUND, BORGHOLZHAUSEN

www.weinkontor-freund.de

WEINKONTOR SCHEUCHER, REICHERTSHAUSEN

www.weinkontor-scheucher.de

WEINZECH, ESSEN

www.weinzeche.de

WEINZENTRUM, MÜNCHEN

www.weinzentrum-muenchen.de

WEIN & GLAS COMPAGNIE, BERLIN

www.weinundglas.com

WORLD OF WINE, MÜNCHEN

www.world-of-wine.de