

A wine glass filled with red wine is centered in the upper half of the image. The glass is partially filled, and the red wine is a vibrant color. The background is a dark, textured green. The stem of the glass is visible, extending downwards.

Unger
W E I N E

SPITZENWEINE FÜR GOURMETS



Prägen Sie sich diesen Namen gut ein. Sie werden ihn in Zusammenhang mit großen italienischen Rotweinen in Zukunft noch oft hören. Der Besitzer Andrea Franchetti, befreundet mit Peter Sisseck von Dominio de Pingus und Jean-Luc Thunevin von Chateau Valandraud, will auf Tenuta di Trinoro den größten italienischen Rotwein produzieren. Andrea selbst ist ein Fanatiker wie wir ihn sonst nicht kennen in der Weinwelt. Er ist ein Autodidakt, sein Weingut hat er ohne Berücksichtigung der Kosten neu erbaut, von außen würden Sie es auf ein Alter von mehreren hundert Jahren schätzen, so perfekt wurde alles realisiert. Andrea selbst wohnt so, daß sich die internationale Creme de La Creme der Wohnzeitschriften die Klinke (sofern vorhanden) in die Hand gibt. Es gibt nur eine Beschreibung für sein Wohnhaus, das aus dem 11. Jahrhundert stammt und seitdem höchstens einmal renoviert wurde, wahrscheinlich im 12. Jahrhundert: Purismus in Perfektion. Die Straße dahin könnte jeder Allradfahrzeughersteller, der etwas auf sich hält, als Teststrecke benutzen. Das Gut liegt zauberhaft schön in einem Seitental des oberen Val d'Orcia, in einer Gegend, in der sonst niemand an Weinbau denkt. Normalerweise werden hier die stali-nischen Schafherden im Sommer auf die kargen Weiden geschickt. Andrea hat seine Weinberge primär mit Cabernet Franc und Merlot bestockt, es finden sich jedoch auch allerlei alte traditionelle Rebsorten wie Uva di Troia oder Cesanese d'Affile. Seine Weine zeigen eine Struktur und eine Kraft, wie wir Sie in Italien bis dato noch nicht erlebt haben. Ähnlich den großen Weinen wie Pingus oder Turley treibt Andrea den Lesezeitpunkt auf die absolute Spitze und versucht perfekt gereiftes Traubengut zu ernten. Extrem dunkle Farbe, am Gaumen druckvoll mit unendlich langem Abgang. Er experimentiert in allen Details, versucht jedes kleinste Restrisiko auszuschließen. Momentan steht er mit den führenden kalifornischen Produzenten und Laboratorien in Verbindung, um Experimente mit Reinzuchtstufen durchzuführen. Mit dem Jahrgang 2000 wird er erstmals eine patiente Eigenentwicklung zum Einsatz bringen. Andrea fand heraus, daß ab dem vierten oder fünften Tag der Fermentation die Hefen nicht nur den Zucker "essen" sondern auch das gebildete Glycerol, das die Weine hochviskos und fett macht. Dieser Effekt wurde früher anscheinend ganz nebenbei unterbunden, indem man die Remontage oder Pigeage anwendete, d.h. den Tresterhut immer wieder nach unten stieß, oder den Most über den Tresterhut pumpte, da dadurch die Hefen anscheinend auch gestört werden. Da dies aber nur untertags erfolgte, hat Andrea eine bewegte Plattform erfunden, die sich sehr langsam um mehrere Achsen bewegt. Der weitere Vorteil liegt in der nur leichten Bewegung, wodurch nicht zu hohe Tanninwerte aus den Schalen extrahiert werden, da das Untertauchen des Tresterhutes komplett entfällt. Mehrere Barriques wird er mit dem Jahrgang 2000 auf diese Art behandeln um die Ergebnisse zu vergleichen. Weinliebhaber, die Power und Extrakt lieben, kommen an diesen Weinen nicht vorbei. Wir verhandeln mit Andrea noch über ein paar Fässer Cabernet Franc, die er, als alle Nachbarn nur noch mit dem Kopf schüttelten, gelesen hatte. Das war dann irgendwann Ende November/Anfang Dezember. Im Juli nun war die Fermentation endlich beendet. Doch so eine Faßprobe ist unsere Kehle noch nicht runtergelaufen. Daß so etwas die Fässer überhaupt aushalten.

13029	Palazzi	1996	0,75	93	142,00 DM
Wir hatten bereits mehrere Faßproben. Wenn Andrea das, was hier in den Fässern liegt qualitativ in die Flasche bringt, dann ziehen Sie sich mal verdammt warm an. Auslieferung etwa Sommer 2000!					
14044	Palazzi	1996	1,5	93	316,00 DM
14011	Palazzi	1996	3,0	93	646,00 DM
13775	Palazzi - Subskription -	1999	0,75		149,00 DM
Auch hier können wir Ihnen den Kauf nur dringend erraten. Trinoro wird sich mit beiden Weinen weltweit in der absoluten Spitzenklasse etablieren. Feinschmeckern raten wir dringend vom Konsum ab.					
13170	Rosso Le Cupole	1996	0,75		69,00 DM
Offiziell am Markt nicht erhältlich, zeigt dieser Vorläufer des Tenuta di Trinoro und des Palazzi das Potential von Tenuta di Trinoro Weinen. Der zweite überhaupt aus den Rebstöcken produzierte Wein gefällt durch seine kompakte, reife Frucht, die trotzdem enorm druckvoll den Gaumen umschmeichelt. Man fragt sich, ob zerort junge Rebstöcke überhaupt solche Weine hervorbringen können. Doch Untersuchungen auf Peter Michael in Kalifornien bestätigen dieses Resultat zu 100%. Junge Rebstöcke sind in der Lage, große Weine zu produzieren. Und genau das ist der Rosso Le Cupole. Der Name kommt von der tatsächlich violett bemalten Kuppel der Tenute, das Markenzeichen, welches weit ins Land hinaus sichtbar ist und auch die Etiketten der jüngeren Weine kennzeichnet.					
13916	Rosso Le Cupole - Subskription -	1999	0,75		57,00 DM
Wir laden einmal die komplette Mannschaft der VdT's und IGT's aus Italien ein, um sich mit diesem Wein zu messen. Ein Großteil wird sich hieran die Zähne ausbeißen. Das ist kein Zweitwein im eigentlichen Sinne, auch kein Wein, der aus den jüngsten Reben vinifiziert wurde. Das ist ein Großteil der Fässer, die in der Cuvée keinen Platz mehr hatten. Deshalb schlummert hier auch ein großer Wein der Toskana in den Fässern seiner Abfüllung entgegen. Warten Sie einmal ab!					

Tenuta di Trinoro

13030	Tenuta di Trinoro Wir hatten bereits mehrere Faßproben. Wenn Andrea das, was hier in den Fässern liegt qualitativ in die Flasche bringt, dann ziehen Sie sich mal verdammst warm an. Auslieferung etwa Sommer 2000!	1998	0,75	92	139,00 DM
14045	Tenuta di Trinoro	1998	1,5	92	310,00 DM
14012	Tenuta di Trinoro	1998	3,0	92	630,00 DM
13776	Tenuta di Trinoro - Subskription - Nehmen Sie schon einmal die Kinder von der Straße, denn das ist ein so inner Stoff, wenn der in die Flasche kommt, garantieren wir für nichts mehr. Andrea hat Cabernet Franc Ende November, Anfang Dezember gelassen, der sagt und schreibe 16% Alkohol home. Keine Angst, er kommt in die Cuvee, die dann deutlich niedriger im Alkohol sein wird, aber warten Sie trotzdem mal ab.	1999	0,75		149,00 DM

Tenuta San Guido



Sassicaia ist DER Wein in Italien, der den Ruhm ALLER großen italienischen Cabernets und Cabernet blends begründet hat. Der Besitzer Marchesa Incisa della Rocchetta kann hierauf stolz sein. Daß der Sassicaia ab und an kontrovers diskutiert wird, insbesondere in jüngeren Jahrgängen, steht außer Frage. Sassicaia ist aber einer der wenigen Weine weltweit, der auch an Fleisch zulegen kann. Ein Sassicaia war, ausgenommen dem 85er, nie ein Powerwein, er war immer ein eleganter Schmeichler, der nicht nur die Damenwelt bezauberte. Das Alterungspotential ist enorm. Wir haben bereits zweimal alle bis dato produzierten Jahrgänge verkostet. In Bordeaux, und das ist sicher, gibt es kein einziges Chateau, das seit 1960 so konstant so hohe Qualitäten produziert hat. Mit dem Jahrgang 1996 kehrt für uns auf Sassicaia auch eine Wende ein. Die Weine bekommen deutlich mehr Struktur. Was uns aber an einem Sassicaia so gefällt, ist die bereits in der Jugend so tolle Süße im Geschmack. Man muß ihn ganz anfein getrunken haben.

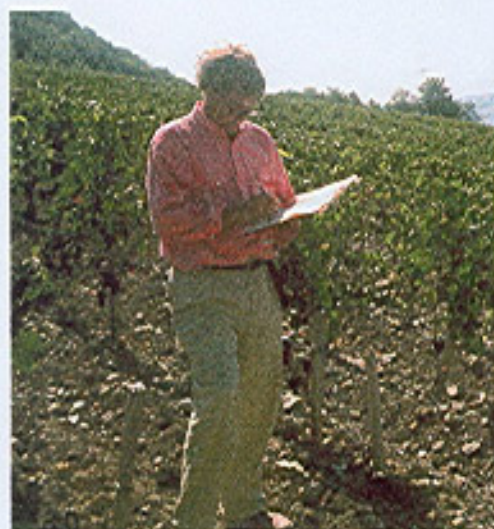
10140	Sassicaia VdT	1988	0,75	90	316,00 DM
11881	Sassicaia VdT™	1989	0,375		84,00 DM
10500	Sassicaia VdT	1992	0,75		159,00 DM
11373	Sassicaia VdT	1993	0,75	YYY	175,00 DM
11877	Sassicaia VdT	1994	0,75		176,00 DM
12890	Sassicaia VdT	1996	0,75		178,00 DM
13343	Sassicaia VdT	1997	0,375		99,00 DM
13340	Sassicaia VdT	1997	0,75		199,00 DM

Tua Rita



In der südlichen Toskana gelegen hat sich Tua Rita einen der Top-Önologen der jungen Garde sichern können. Luca d'Attoma, diesen Namen lohnt es sich zu merken und Sie werden ihn in Zukunft noch öfter vernahmen. Er experimentiert mit allen möglichen Dingen, so sahen wir hier auch erstmals Barriquefässer mit nur 110 Litern Fassungsvermögen. Die Produktionsmengen sind aber leider, wie denn auch anders zu erwarten, sehr gering. Um so besser sind die Weine. Schmecken Sie mal rein.

13464	Giusto di Notri 60% Cabernet Sauvignon und 40% Merlot ohne Filtrierung oder Schöpfung abgefüllt, so die Eckdaten, den Rest verst Ihnen Ihr Gaumen.	1998	0,75	90	68,00 DM
-------	---	------	------	----	----------



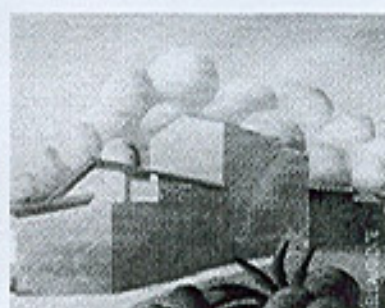
PALAZZI

ROSSO DI TOSCANA

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE
DA TENUTA DI TRINORO S.p.A. IN VAL D'ORCIA
CARTEANO ITALIA

14,5% Vol

75 cl



TENUTA DI TRINORO

ROSSO DI TOSCANA

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE
DA TENUTA DI TRINORO S.p.A. IN VAL D'ORCIA
CARTEANO ITALIA

14,5% Vol

75 cl

Prägen Sie sich diesen Namen gut ein. Sie werden ihn in Zusammenhang mit großen italienischen Rotweinen in Zukunft noch oft hören. Der Besitzer Andrea Franchetti, befreundet mit Peter Sisseck von Dominio de Pingus und Jean Luc Thunevin von Chateau Valandraud, will auf Tenuta di Trinoro den größten italienischen Rotwein produzieren. Das Gut liegt zauberhaft schön in einem Seitental des oberen Val d'Orcia, in einer Gegend, in der sonst niemand an Weinbau denkt. Normalerweise werden hier die sizilianischen Schaffherden im Sommer auf die kargen Weiden geschickt. Andrea hat seine Weinberge primär mit Cabernet Franc und Merlot bestückt, es finden sich jedoch auch allerlei alte traditionelle Rebsorten wie Uva di Troia oder Cesanese d'Affile. Seine beiden Weine zeigen eine Struktur und eine Kraft, wie wir Sie in Italien bis dato noch nicht erlebt haben. Ähnlich den großen Weinen wie Pingus oder Turley treibt Andrea den Lesezeitpunkt auf die absolute Spitze und versucht perfekt gereiftes Traubengut zu ernten. Extrem dunkle Farbe, am Gaumen druckvoll mit unendlich langem Abgang. Weinliebhaber, die Power und Extrakt lieben, kommen an diesen Weinen nicht vorbei.

