



Unger
W E I N E

SPITZENWEINE FÜR GOURMETS

MONTEPELOSO

14495 Gabbro	1999	1,5	252,00 DM
14320 Nardo	1999	0,75	109,00 DM
Wir behaupten, daß Sie so einen Sangiovese noch nie zuvor getrunken haben und stellen uns jedem Vergleich! Nur, auch hiervon gibt es lediglich 167 Kisten, der vormalige Besitzer produzierte übrigens das Dreifache!! 90% Sangiovese, 10% Cabernet, die zu 100% in neuen Barriques ausgebaut werden. Ein unglaublicher Wein.			
14494 Nardo	1999	1,5	226,00 DM
14319 Rosso	1999	0,75	34,40 DM
Ein einfacher Rosso denken Sie, da liegen Sie aber völlig falsch, meine Damen und Herren. Das ist ein Rosso, bei dem andere Produzenten ein Vino da Tavola Etikett draufkleben würden und ihn als ihren Spitzenwein verkaufen würden. Die Cuvée besteht zu 80% aus Sangiovese, der Rest ist Cabernet Sauvignon und Colorino. Was man aus Sangiovese machen kann, zeigt dieser Wein in Perfektion. Dieser Stoff ist derart druckvoll, dabei aber so perfekt balanciert, mit weichem Tannin, toller Frucht, daß man sich nicht ohne Grund überlegen muß, ob man hierzu noch einfache Pasta empfehlen soll, oder ob da vielleicht nicht doch noch etwas Trüffel drüber muß...			

TENUTA DELL'ORNELLAIA



Die Tenuta Ornellaia, im wunderschönen Bolgheri an der Küste gelegen, gehört fürwahr zu den etablierten Top-Produzenten der Toskana. Ist ein Sassicaia meist schmeichelnder als der Nachbar Ornellaia, bietet der Ornellaia mehr Terroir, obwohl die Weinberge in der Ebene liegen. Aus diesem Weingut kommt auch der sehr rare Merlot Masseto. Mittlerweile wurden Teile des Unternehmens an Mondavi verkauft, somit wird es sehr spannend, die Zukunft dieses Traditionsproduzenten zu verfolgen.

12721 Ornellaia VdT	1996	0,75	127,00 DM
13468 Ornellaia VdT	1997	0,75	199,00 DM

TENUTA DI TRINORO



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 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 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.

TENUTA DI TRINORO

Momentan steht er mit den führenden kalifornischen Produzenten und Laboratorien in Verbindung, um Experimente mit Reinzuchthefen durchzuführen. Mit dem Jahrgang 2000 wird er erstmals eine patentierte 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.

12670	Palazzi	1997	0,75		159,00 DM
	Das ist ein fast 100%iger Merlot, der einem wirklich fast vom Stuhl haut. Enorme Konzentration, dabei bereits jetzt eine perfekte Zugänglichkeit, Massen von Tannin, aber perfekt reif und weich, am Gaumen reife Frucht. Definitiv kein Wein für Filigrantrinker oder Schattenparker ...				
13029	Palazzi	1998	0,75	93	142,00 DM
	Das ist die Steigerung des 97ers!				
14044	Palazzi	1998	1,5	93	316,00 DM
14011	Palazzi	1998	3,0	93	646,00 DM
13775	Palazzi	1999	0,75		154,00 DM
	Auch hier können wir Ihnen den Kauf nur dringend anraten. Trinoro wird sich mit beiden Weinen weltweit in der absoluten Spitzenklasse etablieren. Filigrantrinkern 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 derart 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	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 Cuvee keinen Platz mehr hatten. Deshalb schlummert hier auch ein großer Wein der Toskana in den Fässern seiner Abfüllung entgegen. Warten Sie einmal ab!				
13030	Tenuta di Trinoro	1998	0,75	92	139,00 DM
	Das ist die Steigerung des 97ers!				
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	1999	0,75		154,00 DM
	Nehmen Sie schon einmal die Kinder von der Straße, denn das ist ein so irrer Stoff, wenn der in die Flasche kommt, garantieren wir für nichts mehr. Andrea hat Cabernet Franc Ende November, Anfang Dezember gelesen, der sage und schreibe 16% Alkohol hatte. Keine Angst, er kommt in die Cuvee, die dann deutlich niedriger im Alkohol sein wird, aber warten Sie trotzdem mal ab.				