

DIE FARBE DER SAISON: ROT!

Souveräner Auftritt mit Eleganz: Diese sechs Rotweine machen *bella figura* auf der Ostertafel, wecken aber auch als Mitbringsel zur nächsten Einladung Jubellaune



DIETER BRAATZ
ist Journalist und
FEINSCHMECKER-Autor

1. VULKANISCHER NERELLO MASCALESE

2017 Passorosso Etna DOC, Tenuta Passo-
pisciario, Sizilien, Italien, Bezug: a.kosmidis
@kosmidis-feinkost.de, Tel. 069-97 26 59 60

Am Nordhang des Ätnas stehen in 500 bis 1100 Meter Höhe die Reben des Nerello Mascalese, den Andrea Franchetti, auch Eigentümer der Tenuta Trinoro in der Toskana, reinsortig für den „Passorosso“ keltern. Nach der Gärung wurde der Jungwein 18 Monate in großen Eichenholzfässern ausgebaut. Das Ergebnis wirkt am Gaumen weich und rund, zeigt beerige Frucht und einen kräftigen Körper. Ein hervorragender Begleiter für Steinpilzrisotto und würzige Lasagne, aber auch für Pizza und mittelalten Hartkäse.

4. TEMPRANILLO MIT POTENZIAL

2014 Mirto Rioja DOC, Bodegas Ramón
Bilbao, Rioja, Spanien, Bezug: www.
vinocheck-online.de, Tel. 07021-865 10 72

Vor 20 Jahren waren die Bodegas Ramón Bilbao angetreten, um in der Rioja Alta einen Top-Wein zu keltern, den „Mirto“. Das Engagement und die Erfahrung zeigen sich beim Jubiläumswein des Jahrgangs 2014: Der reinsortige Tempranillo duftet nach roten Beeren und etwas Süßholz, am Gaumen begeistert er mit intensiven Noten von roten Früchten und Holz sowie einem langen Nachhall. Der kräftige Geschmack mit deutlicher Säure empfiehlt ihn zu würzigen Gerichten, beispielsweise zu Lammlachsen mit Kartoffel-Paprika-Gulasch.

2. BORDEAUX-CUVÉE AUS DEM BURGENLAND

2016 Cuvée Bela Rex, Weingut Gesellmann,
Burgenland, Österreich, Bezug:
info@steines-weine.com, Tel. 08122-182 00

2016 konnte das Winzerpaar Silvia und Albert Gesellmann von seinen Weinbergen im Mittelburgenland nur eine kleine Menge, aber viel Qualität einbringen. Die Güte der Trauben zeigt sich in dieser feinen Bordeaux-Cuvée, die je zur Hälfte aus Cabernet Sauvignon und Merlot besteht. Nach 22 Monaten Reifezeit in Holzfässern hat der Wein Noten von reifen Kirschen und einen langen Abgang. Dieser Allrounder passt optimal zu Ragout vom Tafelspitz mit Rotkohl und Kartoffelpüree, aber auch zu Reh oder Hirsch.

5. CHIANTI-DESIGN VON MIKIS THEODORAKIS

2017 Casanuova di Nittardi Vigna Doghessa
Chianti Classico DOCG, Toskana, Italien,
Bezug: www.stefania-canali.de, Tel. 069-72 09 99

Seinem Chianti Classico di Nittardi gibt der Winzer und Galerist Peter Femfert seit 37 Jahren eine Design-Ausstattung, gestaltet von internationalen Künstlern – diesmal hat sie der griechische Komponist, Musiker und Politiker Mikis Theodorakis geliefert. Auch ohne dieses Extra böte der reine Sangiovese viel Qualität fürs Geld: Nach 14 Monaten in französischen Eichenfässern besticht der Wein mit deutlichem Tanninrückgrat, ist aber schon saftig und elegant. Er passt zu geschmortem Fleisch und zu etlichen mediterranen Gerichten.

3. RISERVA VOM STAR-ÖNOLOGEN

2015 Don Antonio Nero d'Avola Riserva DOC
Sicilia, Morgante Soc. Agr., Sizilien, Italien,
Bezug: www.garibaldi.de, Tel. 089-359 02 22

Das Weingut von Antonio Morgante in der Provinz Agrigento betreut Italiens Star-Önologe Riccardo Cotarella. Mit dem „Don Antonio“ aus 100 Prozent Nero d'Avola ist ihm ein Top-Wein gelungen, der nach einem Jahr in französischen Barriques neben dem Duft von Wacholder und Heidelbeeren trotz aller sortentypischen Kraft und Üppigkeit auch Eleganz vorweisen kann. Mit seiner fruchtigen Fülle darf er gern Wildgerichte oder Fleischfondue mit würzigen Saucen begleiten, er schmeckt aber auch zu einfacheren Gerichten wie Pasta bolognese.

6. NIEPOORTS COUP AUS GROSSEN FÄSSERN

2015 Conciso Tinto DOC Dão,
Niepoort Vinhos, Dão, Portugal, Bezug:
www.hawesko.de, Tel. 04122-50 44 33

Der Alleskönner Dirk Niepoort beweist seine Fähigkeiten als Winzer inzwischen mit Spitzenrotweinen aus Portugals Anbaugeländen Douro, Barraida und Dão. Mit dem Önologen Sergio Silva produziert er im DOC Dão aus Baga, Jaén und 30 Prozent anderen Rebsorten den „Conciso“ mit einem feinen, komplexen Aroma, mineralisch mit deutlichen Gewürznoten und – nach 20 Monaten in alten 2500-Liter-Fässern – weichem Tannin am Gaumen. Die leichte, frische Cuvée begleitet gut Gerichte mit Schinken, Eintöpfe und Wild.



1
€ 30

BEST BUY

3
€ 34,50

2017

5
€ 20,90

TOP
TIPP
MÄRZ

4
€ 45

2
€ 38,90

6
€ 21,90

3/2020 DER FEINSCHMECKER 87