

F Tasting TOSKANA – MAREMMA

Die Küste bebt. Die Jahrgänge 2005 und 2006 der Weine von der Küste der Toskana standen dieses Mal zur Verkostung an. 2005 war in der Toskana ein recht problematischer Jahrgang. Ein kühler Sommer und wiederholte Regengüsse während der Ernte machten den Winzern das Leben schwer. Wohl am besten fiel dieser Jahrgang an der Küste aus, wo es weniger regnete und die Trauben gesund eingebracht werden konnten. Trotzdem hat es 2005 nach dem großen Jahrgang 2004 schwer. Zudem kündigt sich auch der Jahrgang 2006 mit den ersten fertigen Weinen als wirklich großartig an. 2006 scheint noch eine Spur kraftvoller, saftiger und strukturierter zu sein als 2004, es fehlt ihm vielleicht etwas vom eleganten Tannin des 2004ers. Wie großartig 2004 war, erlebten wir nun noch einmal bei einigen Weinen aus diesem Jahrgang, die heuer erst als Nachzügler verkostet wurden. Das Weingut Le Macchiole hat ein wirklich grandioses Trio hingelegt. Solche Weine machen nicht nur Spaß beim Verkosten, die trinkt man auch leidenschaftlich gerne. **Text und Fotos von Othmar Kiem**

91 Badia di Morrone – Vignaalta 2004

Sattes, undurchdringliches Rubin. Satte Nase mit intensiven Fruchtnoten, nach dunklen Kirschen, etwas Zimt, überzogen von feinem Kakao. Klar und präzise, öffnet sich mit dichtem, präsentem Tannin, baut einen schönen Bogen auf, zeigt guten Druck im Finale.

Bezug: www.badiadimorrone.it, € 20,-

92 Batzella – Tam 2005

Tiefdunkles, sattes Rubin. Klare und zugleich sehr intensive Nase mit Noten nach Cassis, Brombeere, etwas Flieder. Eröffnet am Gaumen mit intensiver, üppiger Frucht, viel Cassis, entfaltet sich geradlinig und klar, feinkörniges Tannin, im Nachhall nach eingelegten Kirschen.

Bezug: www.batzella.com, € 22,-

92 Belguardo – Mazzei – Tenuta Belguardo 2005

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Aus-

drucksvolle Nase mit Noten nach Cassis, etwas Myrte und Rosmarin, feine Würze. Zeigt sich am Gaumen überraschend geschliffen, entfaltet sich mit feinkörnigem Tannin, saftig, im Finale nach Tabak. **Bezug:** Wagner, Gmunden, € 34,-

94 Brancaia – Ilatraia 2006

Funkelndes, undurchdringliches Rubinviolett. Frische, kompakte Nase mit Noten nach Cassis und Brombeeren, nach Macchia-Kräutern. In Ansatz und Verlauf sehr satt, samtiges, präsentem Tannin mit süßem Kern, nach Cassis, sehr klar und lange, im Finale feiner Schmelz.

Bezug: Wagner, Gmunden; Alpe Adria, Klagenfurt; Wein & Co, Wien; Superiore.de, Dresden, € 37,50

92 Brancaia – Ilatraia 2005

Überaus sattes, dichtes Rubinviolett. Präsentiert sich in der Nase mit leichten Noten nach Rauch und Cassis, dann Lakritze und Holunderbeere. Zeigt am Gaumen erstaunliche Eleganz, viel fein-

körniges Tannin, zieht in einem Bogen durch, feine dunkle Beerennoten, überaus saftig.

Bezug: Wagner, Gmunden; Alpe Adria, Klagenfurt; Wein & Co, Wien; Superiore.de, Dresden, € 36,-

92 Ca' Marcanda – Ca' Marcanda 2005

Funkelndes, glänzendes Rubinviolett. Intensive Nase mit Noten nach eingelegten Kirschen, Brombeeren und Macchia-Sträuchern. Entfaltet sich am Gaumen mit viel Eleganz, feingliedriges Tannin, zarter Schmelz, im Finale langer Nachhall.

Bezug: Morandell, Wörgl; Rieger, Salzburg, € 77,40

93 Caiarossa – Caiarossa 2005

Intensives, dichtes Rubinviolett. Sehr dichte Nase mit üppiger Beerenfrucht, nach Brombeere, Himbeere, einladend. Zeigt im vorderen Bereich viel präsenze, satte Frucht, entfaltet sich dann mit zupackendem Tannin, stoffig und fest, beschreibt einen schönen Bogen, im Finale mit feinem süßem Schmelz.

Bezug: www.caiarossa.com, € 40,-

91 Campo alla Sughera – Arnione 2005

Sattes, leuchtendes Rubinviolett. Sehr klare, einprägsame Nase mit viel reifer Kirsche, Zwetschke, etwas Flieder, schön gezeichnet. Betont saftig in Ansatz und Verlauf, viel Kirsche und Johannisbeere, entfaltet sich mit feinmaschigem Tannin, beschreibt einen schönen Bogen.

Bezug: Klaus Gundel, Starnberg, € 38,-

93 Castello di Bolgheri – Castello di Bolgheri 2005

Undurchdringliches, intensives Rubinviolett. Sehr klar gezeichnete Nase, Noten nach dunklen Johannisbeeren, etwas Zwetschken, im Hintergrund nach Oliven. Zeigt sich straff und satt am Gaumen, leicht harzige Noten, entfaltet sich mit dichtmaschigem Tannin mit süßem Kern, feiner Schmelz, sattes Finale, viel Lakritze.

Bezug: Superiore.de, Dresden, € 38,50

91 Collemassari – Montecucco Sangiovese Riserva Lombrone 2004

Funkelndes Rubin. Duftet in der Nase nach Brombeere, Lorbeer, etwas Teer. Entfaltet sich am Gaumen mit straffem Tannin, blüht schön auf, stoffig, im Finale satter Druck.

Bezug: Derksen, Wien, € 30,-



KÜSTE DER SORTENVIELFALT
Messorio (ME); Caiarossa (ME, Petit Verdot, CS, CF, SY, Grenache, Mourvèdre, Sangiovese); Castello di Bolgheri (CS, ME)

92 Fattoria di Magliano – Poggio Bestiale 2006

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Zeigt in der Nase ansprechende Aromen nach Himbeere, eingelegte Kirschen, im Hintergrund etwas Lakritze. Saftig und mächtig in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit dichtmaschigem, präsentem Tannin, baut sich schön auf, herzhaft, sehr langer Nachhall.

Bezug: Allaboutwine, München, € 29,-

90 Fornacelle – Foglio 38 Cabernet Franc 2005

Intensives, funkelndes Rubin. Sehr intensive Nase mit Noten nach reifen dunklen Beeren, es dominieren Brombeere, Cassis, auch etwas Himbeere. Am Gaumen straffes Tannin, auch da wieder viel Frucht, süßer Schmelz, feinmaschiges Tannin.

Bezug: Peutler & Aumüller, Regensburg, € 38,-

90 Fornacelle – Guarda Boschi 2005

Funkelndes Rubinviolett. Zeigt in der Nase Noten nach dunkler Johannisbeere, etwas Lakritze. Am Gaumen sehr stoffig, öffnet sich mit dichtmaschigem Tannin, klar und geradlinig, im Finale anhaltend.

Bezug: Peutler & Aumüller, Regensburg, € 18,-

92 Grattamacco – Grattamacco 2005

Funkelndes, sattes Rubin. Sehr klare und intensive Nase, nach Brombeere, Cassis, etwas Gewürznelken im Hintergrund. Zeigt sich am Gaumen sehr geschmeidig, öffnet sich mit feinkörnigem Tannin, beschreibt einen schönen Bogen, salzig, im Finale anhaltend.

Bezug: Derksen, Wien, € 48,-

91 Grattamacco – L'Alberello 2005

Sattes, funkelndes Rubin. Zugängliche, intensive Nase mit Noten nach Cassis, Kirschen und Gewürznelken. Eröffnet am Gaumen mit dichtmaschigem Tannin, zeigt feinen süßen Fruchtschmelz, baut sich satt auf, im Finale nach Lakritze.

Bezug: Derksen, Wien, € 30,-

91 Guado al Tasso-Antinori – Guado al Tasso 2005

Funkelndes, dunkles Rubinviolett. Eröffnet in der Nase mit betont würzigen Noten, viel Zimt. Am Gaumen straffes, zupackendes Tannin, entfaltet sich mit guter Länge, im Finale betont würzige Noten.

Bezug: Morandell, Wörgl, € 65,90

91 Gualdo del Re – I Rennero 2005

Funkelndes, sattes Rubinviolett. Fein gezeichnete Nase, viel Zwetschken, Brombeere, im Hintergrund nach feiner dunkler Schokolade. Öffnet sich mit geschmeidigem Tannin, sehr elegant, feinkörnig und mit süßem Schmelz, im Finale etwas diffus.

Bezug: Wedl & Dick, Mils; Stöger, Klaus Weiler, € 44,-

90 Gualdo del Re – Gualdo del Re 2004

Funkelndes, intensives Rubin. Intensive Nase mit Noten nach Rumtopf, unterlegt von leicht würzigen Komponenten, nach Sandelholz. Am Gaumen saftig und klar, entfaltet sich mit griffigem Tannin, baut sich schön auf, im Finale satt nach Kirschenkonfitüre.

Bezug: Wedl & Dick, Mils; Stöger, Klaus Weiler, € 20,50

90 Gualdo del Re – Federico Primo 2005

Funkelndes, sattes Rubin. Satte Nase mit Noten nach Zwetschken, Brombeere und etwas Tabak. Am Gaumen kraftvoll, breitet sich mit satter

Frucht aus, viel saftige Brombeerfrucht, weiches Tannin, rund und geschmeidig. **Bezug:** Wedl & Dick, Mils; Stöger, Klaus Weiler, € 25,-

91 I Giusti & Zanza – Perbruno 2006

Leuchtendes, intensives Rubinviolett. Intensive Nase mit feinen würzigen Noten, viel Kirsche, Himbeere, etwas grüner Pfeffer. Am Gaumen überaus saftig und klar, zeigt feinen süßen Schmelz, geschliffenes Tannin, im Finale nach Himbeere.

Bezug: Joes Winehouse, München, € 16,80

90 I Giusti & Zanza – Dulcamara 2005

Funkelndes, sattes Rubinviolett. Präsentiert sich in der Nase mit Noten nach Heidelbeeren, etwas Kirsche und Schokolade. Am Gaumen straffer Ansatz und Verlauf, zupackendes, kerniges Tannin, zeigt im Finale guten Druck, muss sich aber erst noch vollständig öffnen.

Bezug: Joes Winehouse, München, € 26,-

90 La Regola – Beloro 2004

Funkelndes, intensives Rubin. Ansprechende Nase mit Noten nach Kirschen, Baumharz, etwas Rosmarin, Fichtennadeln. Am Gaumen süße, reife Frucht, öffnet sich mit griffigem Tannin, im hinteren Bereich schöner Druck.

Bezug: www.laregola.com

96 Le Macchiole – Messorio Merlot 2004

Funkelndes, sattes Rubin. Sehr klare Nase mit intensiven Noten nach Himbeere, Brombeere, etwas Kirschenkonfitüre. Beginnt am Gaumen recht zaghaft, baut dann aber Schicht um Schicht auf, sehr klar und mit guter Tiefe, feiner Schmelz, sehr, sehr langer Nachhall.

Bezug: Sporthotel Neustift, Neustift; Superiore.de, € 170,-

95 Le Macchiole – Paleo Rosso 2004

Funkelndes, sattes Rubinviolett. Intensive Nase mit Noten nach Zimt, Zwetschken, Cassis. Sehr viel straffes, zupackendes Tannin im Ansatz, entfaltet sich dann mächtig und kraftvoll, unterlegt mit feinkörnigen Noten, baut einen schönen

Bogen, herzhaft, feiner süßer Schmelz.

Bezug: Sporthotel Neustift, Neustift; Wein & Co; Superiore.de, € 69,90

94 Le Macchiole – Sciro Syrah 2004

Leuchtendes, intensives Rubin. Eindrucksvolle Nase mit ausgesprochen pfeffrigen Noten, dahinter etwas Himbeere. Am Gaumen dicht und verwoben, breitet sich mit süßer Frucht und feinkörnigem Tannin aus, auch am Gaumen viele Gewürze, Pfeffer und Ingwer, langer Nachhall.

Bezug: Sporthotel Neustift, Neustift; Superiore.de, € 123,-

93 Le Pupille – Saffredi 2004

Sattes, dichtes Rubinviolett. Klare und intensive Nase mit Noten nach Cassis, Brombeere, dahinter leicht harzige Noten, nach Myrte. Am Gaumen warm und rund, öffnet sich mit straffem Tannin, breitet sich schön aus, nach Zwetschken, Cassis und Lakritze, etwas Schokolade, im Finale wieder leicht harzige Töne.

Bezug: Vergeiner, Lienz, € 56,70

92 Moris Farms – Avvoltore 2006

Funkelndes, intensives Rubinviolett. Sehr klare und einprägsame Nase, duftet nach eingelegten Kirschen, Rosinen, dunkle Oliven. Zeigt am Gaumen feinen Schmelz, öffnet sich mit viel dichtem, fein gewobenem Tannin, baut sich satt auf, im Finale langer Nachhall.

Bezug: Superiore.de, € 38,-

91 Nittardi – Nectar Dei 2005

Sattes, funkelndes Rubinviolett. Intensive Nase, satt nach Heidelbeere, etwas schwarzer Pfeffer, Lorbeer, dunkle Kirsche. Am Gaumen konzentrierte, saftige Frucht im Ansatz, entfaltet sich mit griffigem Tannin, kernig, im Finale salzig.

Bezug: Die Weinpartner, Spittal/Drau, € 32,-

90 Orma – Orma 2005

Funkelndes, sattes Rubinviolett. Präsentiert sich mit betont duftiger Nase, nach dunklen Johannisbeeren, Kirschen und Zimt. Am Gaumen straffes,

**BELGUARDO,
ILATRAIA,
SAFFREDI**
Drei Top-Weine
aus der südlichen
Maremma



zupackendes Tannin, fein verwoben, baut sich Schicht um Schicht auf, im Finale leicht würzige Komponenten.

Bezug: Morandell, Wörgl, € 30,-

90 Petra – Ebo 2005

Funkelndes, sattes Rubinviolett. Präsentiert sich mit satter, klar gezeichneter Nase, saftige Kirsche, im Hintergrund feine Gewürznoten. In Ansatz und Verlauf satt und geschmeidig, entfaltet sich mit feinmaschigem Tannin, im Finale feiner Schmelz. **Bezug:** Rieger, Salzburg, € 14,70

90 Poggio al Tesoro – Dedicato a Walter 2005

Funkelndes, sattes Rubinviolett. Dichte Nase, zeigt zunächst feine Röstnoten, rauchig, dann Ingwer, eingelegte Kirschen, viel Johannisbeere. Viel straffes Tannin am Gaumen entfaltet sich sehr mächtig, wirkt im hinteren Bereich aber etwas zerfahren, satter Druck.

Bezug: GES Sorrentino, Delmenhorst, € 49,-

91 Poggio Foco – Sesà 2005

Sattes, tiefdunkles Rubinviolett. Fein gezeichnete Nase mit ausgeprägten Noten nach Brombeere, dunkler Johannisbeere, dahinter nach würzigem Zedernholz. Straffes, dicht strukturiertes Tannin, baut sich Schicht um Schicht auf, viel Cassis, im Finale anhaltend, saftig.

Bezug: Wein & Mehr, Regensburg, € 22,50

91 Poggio Verrano – Dromos 2005

Sattes, intensives Rubinviolett. Klar gezeichnete Nase mit feinen würzigen Noten, nach weißem Pfeffer, im Hintergrund nach Himbeere, dunkle Kirschen. Breitet sich am Gaumen schön aus, viel geschmeidiges, gut eingebundenes Tannin, entfaltet sich mit Eleganz. **Bezug:** Steines, Erding, € 39,-

91 Poggio Verrano – Dromos l'Altro 2006

Funkelndes, sattes Rubinviolett. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach dunklen Kirschen und Zwetschkenröster, im Hintergrund etwas Myrthe. Zeigt sich in Ansatz und Verlauf sehr präsent, mit viel feinkörnigem, süßem Tannin, beschreibt einen schönen Bogen, saftig, im Finale guter Druck.

Bezug: Steines, Erding, € 39,-

90 Russo – Sasso Bucato 2004

Funkelndes, undurchdringliches Rubinviolett. Zeigt in der Nase Aromen nach Zimt und Gewürznelken, reife dunkle Kirsche. Entfaltet sich am Gaumen mit viel feinkörnigem Tannin, weicher Kern, im Finale leicht rauchige Noten, sehr dicht, langer Nachhall.

Bezug: Fröhlich, Hollersbach; Der Weinkeller, Wilhelmsburg, € 22,-

92 Tenuta Argentiera – Argentiera 2005

Funkelndes, intensives Rubinviolett. Kompakte Nase mit klaren Noten nach reifen Brombeeren

und dunklen Johannisbeeren, im Hintergrund würzige Noten, nach Oliven und Myrthe. Entfaltet sich geradlinig und klar, zeigt viel geschliffenes Tannin, breitet sich toll aus, satter Druck im Finale, salzig.

Bezug: Wein Wolf, Salzburg; Garibaldi, München, € 45,-

95 Tenuta dell'Ornellaia – Ornellaia 2005

Funkelndes, undurchdringliches Rubinviolett. Zeigt in der Nase ein spannendes Spiel aus betont fruchtigen und feinwürzigen Komponenten, viel Brombeere, etwas Tabak, Lakritze, einladend. Am Gaumen straff und intensiv, baut viel Druck auf, zeigt viel feinen Schmelz, zupackendes Tannin mit süßem Kern, sehr tiefgründig, hallt lange nach. **Bezug:** Morandell, Wörgl, € 119,90

93 Tenuta dell'Ornellaia – Masseto 2005

Funkelndes, sattes Rubinviolett. Intensive Nase mit Noten nach dunklen Beeren, viel reife Kirsche, Brombeere, im Hintergrund dezent nach Lorbeer. Am Gaumen sehr viel straffes Tannin, zeigt mächtigen Körper, wirkt im hinteren Bereich aber etwas ruppig, üppig und kraftvoll aber es fehlt die übliche Eleganz. **Bezug:** Morandell, Wörgl, € 199,80

91 Tenuta dell'Ornellaia – Le Serre Nuove 2006

Funkelndes, sattes Rubinviolett. Verwobene Nase mit Noten nach Unterholz, Cassis, reife Himbeeren, feine Würze. Öffnet sich am Gaumen sehr stoffig, mit viel feinkörnigem, präsentem Tannin, breitet sich geschmeidig aus, im Finale langer Nachhall. **Bezug:** Morandell, Wörgl, € 38,90

90 Tenuta di Biserno – Il Pino di Biserno 2005

Funkelndes, sattes Rubin. Dicht angelegte Nase mit Noten nach Tabak, feine Cassisnoten, Himbeere, leicht erdige Noten. Zeigt im Ansatz schöne Fülle, feinkörniges Tannin, entfaltet sich geschliffen, warm und geschmeidig, im Nachhall nach Schokolade. **Bezug:** Morandell, Wörgl; Weinland Abayan, Bonn, € 39,90

91 Tenuta di Ghizzano – Nambrot 2005

Funkelndes, sattes Rubin. Zeigt in der Nase ansprechende Noten nach Haselnüssen, etwas Nougat, Holunderbeeren. Am Gaumen betont würzige Noten, leicht harzig, dichtmaschiges, sattes Tannin, zeigt schönen Fruchtschmelz, langer Nachhall.

Bezug: Wagner, Gmunden, € 32,-

93 Tenuta di Valgiano – Tenuta di Valgiano 2005

Funkelndes, intensives Rubinviolett. Zugängliche und offene Nase mit ansprechendem Spiel nach reifer Frucht – Kirsche und Brombeere – und fein würzigen Tönen. Zeigt sich am Gaumen wunderbar geschmeidig, entfaltet sich mit feinkörnigem, fast seidigem Tannin, schöner süßer Fruchtschmelz, langes Finale nach dunklen Kirschen.

Bezug: Dallmayr, München, € 31,-

92 Tenuta Marsiliana – Marsiliana 2005

Funkelndes, intensives Rubin. Einprägsame Nase mit viel Brombeere und Himbeere, im Hintergrund nach Zwetschkenröster und einem Hauch Schokolade. Entfaltet sich am Gaumen sehr geschmeidig, feinkörniges Tannin, süßer Fruchtschmelz, zeigt im Nachhall dann feine Würze.

Bezug: Wagner, Gmunden, € 31,-

92 Tenuta Monteti – Monteti 2005

Sattes, funkelnendes Rubin. Fein gezeichnete Nase mit klaren Noten nach Cassis, reife Kirsche, etwas Zimt und Schokolade. Baut sich am Gaumen schön auf, salzig, gewinnt im Verlauf tolle Länge, saftig und mit klarer Frucht bis ins lange Finale.

Bezug: Weindepot Noitz, Krems, € 36,-

91 Tenuta Monteti – Caburnio 2006

Sattes, funkelnendes Rubinviolett. Sehr klare und einprägsame Nase, frisch, feines Spiel zwischen reifen Beerenfrüchten und dezent würzigen Noten. Am Gaumen sehr saftig in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit feinkörnigem Tannin, im Finale langer Nachhall.

Bezug: Weindepot Noitz, Palt, € 16,-

94 Tenuta San Guido – Sassicaia 2005

Sattes, funkelnendes Rubin. Verwobene Nase mit Noten nach Unterholz, dunkle Beeren, etwas dunkle Olivenpaste. Zeigt am Gaumen sehr elegantes, feinkörniges Tannin, welches das Rückgrat des Weines bildet, entfaltet sich sehr klar, viel frische Beerenfrucht, breitet sich lange aus, sehr elegant, süßer Schmelz im Finale.

Bezug: Morandell, Wörgl, € 120,-

91 Tenuta San Guido – Guidalberto 2006

Sattes, intensives Rubinviolett. Präsentiert sich in der Nase mit Noten nach Lakritze, etwas Tinte, dann dunkle Kirsche und Brombeere. Kompakt und mit guter Dichte am Gaumen, baut sich vielschichtig auf, herzhaftes Tannin, anhaltend.

Bezug: Morandell, Wörgl, € 38,-

90 Tenuta Sette Ponti – Poggio al Lupo 2006

Sattes Rubinviolett. Ansprechende, fruchtbetonte Nase, zeigt feines Spiel von Himbeeren und Brombeeren, einladend. Im Ansatz viel saftige Frucht, griffiges, präsentem Tannin, zeigt sich im hinteren Bereich dann aber etwas rau und zerfahren, im Nachhall feine Würze. **Bezug:** Morandell, Wörgl; Dallmayr, München, € 28,-

90 Terradonna – Okenio 2004

Funkelndes, sattes Rubinviolett. Zeigt in der Nase betont würzige Noten, nach Sandelholz, Gewürznelken und Zimt, im Hintergrund Cassis. Griffiges Tannin am Gaumen, beschreibt einen schönen Bogen, zupackend, langer Nachhall, satte Beerenfrucht. **Bezug:** www.terradonna.it

91 Terre del Marchesato –

Syrah Marchesale 2004

Sattes, funkelnendes Rubin. Feine schokoladige Nase, etwas animalische Noten, dann satt nach Holunderbeere und Pfeffer. Am Gaumen betont würzige Noten, baut sich schön auf, süßer Schmelz, sehr langer Nachhall.

Bezug: www.fattoriaterredelmarchesato.it

90 Varramista – Varramista 2005

Dichtes, intensives Rubinviolett. Intensive Noten, nach Lilien, etwas Pfeffer, Zwetschken, einladend. Am Gaumen sehr saftig, zeigt viel Kirsche, aber auch feine Gewürze, breitet sich schön aus, kerniges Tannin im Finale.

Bezug: www.varramista.it, € 33,-



ORNELLAIA
Straff mit sattem Druck

F Außerdem verkostet

WEINE VON 85 BIS 89 PUNKTEN

- 87 Ampeleia - Ampeleia 2005
87 Ampeleia - Ampeleia Kepos 2006
86 Badia di Morrona - N'Antia 2005
85 Badia di Morrona - Chianti I Soddi del Paretaio 2006
88 Batzella - Digia 2006
88 Batzella - Bliss Syrah 2006
87 Batzella - Pean 2006
88 Belguardo-Mazzei - Morellino di Scansano Bronzone 2006
87 Belguardo-Mazzei - Serrata di Belguardo 2006
87 Bulichella - Rubino 2007
87 Bulichella - Tuscanio 2005
85 Bulichella - Coldipietrerosse 2005
89 Ca' Marcanda - Magari 2006
86 Ca' Marcanda - Promis 2006
88 Caiarossa - Pergolaia 2005
87 Caiarossa - Oro di Caiarossa 2006
86 Campo al Mare - Campo al Mare 2006
88 Campo alla Sughera - Adeo 2006
86 Campo di Sasso - Insoglio del Cinghiale 2006
88 Castello di Bolgheri - Varvara 2006
89 Collemassari - Montecucco Rosso Riserva Collemassari 2005
87 Collemassari - Montecucco Rosso Rigoletto 2006
89 Fattoria di Magliano - Perenzo 2006
88 Fattoria di Magliano - Morellino di Scansano Heba 2007
87 Ginori Lisci - Castello Ginori 2005
86 Ginori Lisci - Campordigno 2006
89 Grattamacco - Bolgheri Rosso 2006
89 Guado al Tasso - Antinori - Il Bruciato 2006
89 Gualdo del Re - Amsansio Aleatico Passito 2007
88 Gualdo del Re - Eliseo 2007
88 I Giusti & Zanza - Belcore 2006
86 I Giusti & Zanza - Nemorino 2007
86 I Greppi - Greppicante 2006
85 I Greppi - Greppicaia 2005
89 La Regola - La Regola 2005
88 La Regola - Vallino delle Conche 2005
88 Le Macchiole - Le Macchiole 2006
87 Le Pupille - Morellino di Scansano Poggio Valente 2004
85 Le Pupille - Morellino di Scansano 2007
88 Leopoldo I di Toscana - D'Aria 2006
87 Leopoldo I di Toscana - D'Echo 2006
85 Leopoldo I di Toscana - D'Unico 2006
89 Lohsa - Mandrone di Lohsa 2006
86 Lohsa - Morellino di Scansano 2007
88 Mola - Gelsarello 2006
88 Moris Farms - Morellino di Scansano Riserva 2005
87 Moris Farms - Morellino di Scansano 2007
87 Nittardi - Ad Astra 2005
87 Paniolo - Emineo 2004
87 Paniolo - L'Artista 2006
88 Petra - Quercegobbe 2005
89 Poggio al Tesoro - Sondraia 2005
85 Poggio al Tesoro - Mediterra 2006
87 Poggio alle Querce - Il Guado 2005
86 Poggio alle Querce - Sor Guido 2005
89 Poggio Foco - Secondo 2006
89 Poggioargentiera - Morellino di Scansano Capatosta 2006
88 Poggioargentiera - Finisterre 2006
87 Poggioargentiera - Morellino di Scansano Bellamarsilia 2007
86 Poggioargentiera - Maremmante 2007
89 Rubbia al Colle - Olpaio 2004
86 Rubbia al Colle - Rumpotino 2004
87 Russo - Barbicone 2005
87 Russo - Ceppitaio 2006
88 San Felice - Perolla 2007
87 San Felice - Poggibano 2005
89 Sangiusto - Rosso degli Appiani 2005
89 Sangiusto - Sangiusto Rosso 2006
89 Suberli - Morellino di Scansano Riserva 2004
87 Suberli - Morellino di Scansano 2006
89 Tenuta Argentiera - Villa Donoratico 2005
87 Tenuta Argentiera - Villa Donoratico 2006
86 Tenuta Argentiera - Poggio ai Ginepri 2006
86 Tenuta dell'Ornellaia - Le Volte 2006
85 Tenuta di Ghizzano - Il Ghizzano 2007
89 Tenuta di Montecucco - Passanoia 2006
85 Tenuta di Montecucco - Canaiolo 2007
89 Tenuta di Valgiano - Palistorti 2006
86 Tenuta Marsiliana - Birillo 2006
88 Tenuta Montecucco - Montecucco Le Coste 2005
89 Tenuta Podernovo - Teuto 2005
87 Tenuta San Guido - Le Difese 2006
85 Terre del Marchesato - Emilio Primo Rosso 2006
85 Varramista - Frasca 2005
87 Vignaioli Morellino di Scansano - Morellino di Scansano Sicomoro 2006
86 Vignaioli Morellino di Scansano - Morellino di Scansano Roggiano 2006
85 Vignaioli Morellino di Scansano - Morellino di Scansano Riserva Roggiano 2005
85 Vignaioli Morellino di Scansano - Morellino di Scansano Vignabeneffizio 2006

F Bezugsquellen

ÖSTERREICH

ALPE ADRIA, KLAGENFURT
www.wein-online.at

L. DERKSEN & CO., LOEBENDORF
www.derksen.at

FRÖHLICH GMBH, HOLLERSBACH
www.italien-online.at

MORANDELL, WÖRGL
www.morandell.at

NOITZ, PALT
www.wein-handlung.at

RIEGER, SALZBURG
www.riegerweine.at

SPORTHOTEL NEUSTIFT,
NEUSTIFT/STUBAI
www.sporthotelneustift.at

PETER STÖGER, KLAUS WEILER
www.stoegerwein.at

ANDRÄ VERGEINER, LIENZ
www.vergeinerweine.at

RUDOLF WAGNER KG, GMUNDEN
www.wagnerweb.at

WEDL & DICK GMBH, INNSBRUCK
www.wedl.com

DER WEINKELLER, WILHELMSBURG
www.weinkeller-online.at

DIE WEINPARTNER, SPITTAL/DRAU
www.dieweinpartner.at

WEIN WOLF, SALZBURG
www.wein-wolf.com

WEIN & CO, WIEN
www.weinco.at

DEUTSCHLAND

ALLABOUTWINE, MÜNCHEN
www.allaboutwine.de

DALLMAYR, MÜNCHEN
www.dallmayr.de

GARIBALDI, MÜNCHEN
www.garibaldi.de

GES SORRENTINO, DELMENHORST
www.ges-sorrentino.de

WEINHAUS KLAUS GUNDEL, STARNBERG
www.eblau.net

JOES WINEHOUSE, MÜNCHEN
www.joes-winehouse.de

PEUTLER & AUMÜLLER, REGENSBURG
www.vinothekpeutler.de

SMART WINES, KÖLN
www.smart-wines.de

STEINES KG, ERDING
www.steines-weine.com

SUPERIORE.DE, DRESDEN
www.superiore.de

WEIN & MEHR, REGENSBURG
www.wein-und-mehr.de



SASSICAIA
Elegant mit süßem Schmelz