

DIE KRONJUWELEN DER TOSKANA

Die Küste der Toskana gilt als Hotspot für erstklassigen Rotwein. Die Grundlage dafür legte der Sassicaia, der 1972 in den Verkauf kam. Gut 40 Jahre später nimmt er immer noch eine Sonderstellung ein. Andere Weine mögen dichter und konzentrierter sein, gerade der 2012er Sassicaia aber zeigt schön die großartige Trinkigkeit und Saftigkeit. Während die meisten anderen auf Tiefe und Konzentration setzen, besticht der Sassicaia durch Eleganz und Seidigkeit.

Einmal mehr kommt in der Verkostung die Sonderstellung von Bolgheri zum Tragen. Aber auch aus den anschließenden Gebieten von Bibbona (Biserno) und Riparbella (Duemani, Caiarossa) gibt es hervorragende Weine. Überzeugen kann aber auch das südlich angrenzende Val di Cornia um Suvereto (Tua Rita). Spannend wird es ganz im Süden der Maremma. Ein Klassiker in den Hügeln um Grosseto ist der Saffredi, ein Ausnahmewein seit 25 Jahrgängen. Zwei jüngere Betriebe um Capalbio, Monteverro und Tenuta Monteti, zeigen, dass das Gebiet Hervorragendes hervorbringen kann.

Gemein ist all diesen Weinen, dass sie nicht auf der traditionellen Sorte der Toskana, Sangiovese, beruhen, sondern auf Cabernet, Merlot & Co. Wer guten Sangiovese sucht, muss ins Landesinnere, nach Montalcino oder ins Chianti. Eine Alternative findet sich auch im Hinterland von Pisa, wo der Piemontese Giorgio Rivetti auf Casanova della Spinetta Großartiges aus dieser ur-toskanischen Sorte erzeugt.



Die Küste der Toskana: Hier wachsen die Trauben für hervorragende Weine.

Apropos Sorten: Dass Cabernet Sauvignon und Merlot hier großartige Weine erbringen, ist ja schon hinlänglich erwiesen. Immer mehr setzen die Betriebe aber nun auf Cabernet Franc und Petit Verdot – auch bei ihren Spitzenweinen. Cabernet Franc reift früher als Cabernet Sauvignon und ist damit weniger den herblichen Wetterunbilden ausgesetzt. Er bringt Würzigkeit und Tiefe in den Wein. Petit Verdot, in Bordeaux selten mit mehr als fünf Prozent im Cuvée vertreten, kann im mediterranen Klima der Toskana voll ausreifen, bringt dabei frische Frucht und Säure mit. In vielen Weinen ist er schon mit einem gewichtigen Anteil vertreten, es gibt aber auch einige ausgezeichnete sortenreine Weine aus dieser Traube.

NOTIZEN OTHMAR KIEM

98

● **Le Macchiole – Messorio Merlot 2012**
Intensives, tiefdunkles Rubin-Violett. Beeindruckende Nase, dicht und zugleich fein gezeichnet, duftet nach Brombeeren, reifen Waldhimbeeren und Lakritze, tiefgründig. Großartig am Gaumen, zeigt im Auftakt viel dunkle Beerenfrucht, öffnet sich dann mit dichtmaschigem, geschliffenem Tannin, das sich in vielen Schichten aufbaut, sehr langer Nachhall und fester Druck.

● **Masseto – Masseto 2012**
Funkelndes, dichtes Rubin-Violett. Satte und einprägsame Nase, zeigt Noten von Holunderbeeren, Brombeeren und Cassis, dazu Tabak und Zedernholz. Am Gaumen wie aus einem Guss, viel satte und präzise Frucht, vor allem Brombeere, auch etwas Lakritze, öff-

net sich dann mit mächtigem, dichtmaschigem Tannin, vielschichtig, im Finale sehr langer Nachhall mit dezenten Kakaonoten.
Morandell, Wörgl; Wein & Co, Wien; Belvini, Dresden; Vinexus, Langgöns; Mövenpick, Zürich; Bindella, Zürich; € 450,-

97

● **Duemani – Duemani 2012**
Sattes, undurchdringliches Rubin-Violett mit schwarzem Kern. Dichte und einprägsame Nase, satt nach Brombeeren und Holunderbeeren, im Hintergrund nach Sandelholz. Mächtig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel dunkle, fleischige Beerenfrucht, öffnet sich dann mit dichtmaschigem Tannin mit süßem Kern, baut sich in vielen Schichten auf, im Finale würzig und lange, steht erst am Beginn einer wunderbaren Entwicklung.
Gottardi, Innsbruck; Vinussi, Dornbirn; Pfrurtscheller, Neustift; Superiore, Dresden; Vinaturel, Berg; Studer, Luzern; € 75,-

● **Tenuta di Biserno – Biserno 2011**
Sattes, undurchdringliches Rubin-Violett mit schwarzem Kern. Vielschichtige und kompakte Nase, satt nach Cassis, viel Holunderbeere, unterlegt von würzigen Kräutern und dunkler Schokolade. Viel straffes, dichtmaschiges Tannin, salzig und tiefgründig, baut

sich mächtig auf, pralle, präzise Frucht, im Finale langer Nachhall mit festem Druck, lange nach Tabak.
Morandell, Wörgl; Wein & Co, Wien; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich; € 115,-

96

● **Caiarossa – Caiarossa 2011**
Sehr viel dunkles Rubin mit leichtem Violett-schimmer. Satte Nase mit viel dunkler, reifer Beerenfrucht, reichlich Cassis und Holunderbeeren. Berge von dunkler Beerenfrucht, öffnet sich dann mit wunderbar dichtem, weichem Tannin, tief und vielschichtig, sehr langer Nachhall, salzig.
Wein & Kunst, Quickborn; Vinus, Krailing; Cavetta, Pfäffikon; € 45,-

● **Le Macchiole – Scro Syrah 2012**
Sattes, dunkles Rubin-Violett. Zeigt sich in der Nase blitzsauber und präzise, viel reife dunkle Beeren, Holunderbeeren und Brombeeren, feine Gewürzkomponenten. Kleidet den Mund satt aus, wirkt sehr saftig, öffnet sich dann mit feinmaschigem Tannin, das sich in vielen Schichten ausbreitet, geschliffen und lange, nach Tabak.
Pfrurtscheller, Neustift; Superiore, Dresden; Vinum, München; Bindella, Zürich; € 123,-

● **Le Macchiole – Paleo Rosso 2012**
Funkelndes, intensives Rubin mit feinem Violett-schimmer. Beeindruckende, vielschichtige Nase, duftet nach Brombeeren, Zwetschgen, schwarzen Ribiseln, unterlegt von feinen Kräuternoten. Am Gaumen satt und kompakt, zeigt viel dunkelbeerierte Frucht, dazu Noten von Tabak und Zedernholz, öffnet sich mit straffem, dichtmaschigem Tannin, tiefgründig und lange.
Pfrurtscheller, Neustift; Superiore, Dresden; Vinum, München; Bindella, Zürich; € 77,-

● **Tenuta Argentera – Argentera 2012**
Tiefdunkles, funkelndes Rubin-Violett. Sehr intensive und dicke Nase, satt nach schwarzen Ribiseln, Brombeeren, etwas eingelegerter Pfirsich, dahinter viel Tabak. Dicht und mächtig in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit straffem, sattem Tannin, kernig, viel Brombeere im Nachhall, stoffig und lange.
Wein Wolf, Salzburg; Superiore, Dresden; Vinum, München; Gardibaldi, München; Bin 707, Hergiswil; € 50,-

● **Tenuta di Biserno – Lodovico 2011**
Sattes, undurchdringliches Rubin-Violett. Pure Frucht in der Nase! Ein Korb aus dunkler Beerenfrucht, klar und präzise, vor allem Brombeere und schwarze Ribisel. In Ansatz und Verlauf sehr präzise, straffes Tannin mit feinem Schmelz im Kern, baut sich in vielen

Schichten auf, stoffig und dicht, viel dunkle Beerenfrucht, im Finale satt nach dunkler Schokolade.
Morandell, Wörgl; Wein & Co, Wien; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich; € 280,-

● **Tenuta San Guido – Sassicaia 2012**
Tiefdunkles, sattes Rubin mit leichtem Violett-schimmer. Sehr intensive und dicke Nase, eröffnet mit feinen Kräuternoten, dann satt nach schwarzen Ribiseln, zum Reinbeißen, im Hintergrund feine Macchia-Noten. Ausgewogen und rund in Ansatz und Verlauf, zeigt viel präzise Frucht, entfaltet sich mit feinmaschigem, geschmeidigem Tannin, das sich in vielen Schichten aufbaut, langes Finale.
Morandell, Wörgl; Alpina, Buchloe; Bindella, Zürich; € 150,-

95

● **Ca' Marcanda – Camarcanda 2011**
Sattes, tiefdunkles Rubin mit viel Violett-schimmer. Spannende und dunkle Nase, viel reife Zwetschgen, Cassis, auch Brombeere, dann viel Lakritze, würzig im Hintergrund. Wunderbar saftige Frucht am Gaumen,

kompakt und präsent, viel Brombeere und schwarze Ribisel, öffnet sich mit kraftvollem, im Kern samtigem Tannin, sehr langer Nachhall.
Morandell, Wörgl; Wein & Co, Wien; Segnitz, Weyhe; Weibel, Thun; € 98,-

● **Castello del Terriccio – Lupicaia 2011**
Funkelndes, intensives Rubin mit Violett-schimmer. Kompakt und zugleich fein gezeichnet in der Nase, eröffnet mit Noten nach dunklen Waldhimbeeren und Cassis, unterlegt von Tabaknoten. Am Gaumen viel saftige und präzise Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem, dichtem Tannin, baut sich gut auf, salzig, im Finale langer Nachhall.
Gottardi, Innsbruck; Schulz & Partner, Hinterbrühl; Wein Residenz, Düsseldorf; Peutler & Aumüller, Regensburg; Weinschmecker, Ingolstadt; Baur au Lac, Zürich; Terravigna, Utzendorf; € 120,-

● **Chiappini Giovanni – Lienà Cabernet Franc 2012**
Sattes, dunkles Rubin mit Violett-schimmer. Einladende Nase mit Noten nach roten und schwarzen Ribiseln, etwas grüner Pfeffer und feine Kräutervürze. Saftig und stoffig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel reife, frische Frucht, öffnet sich mit dichtem, kraftvollem

Tannin, zeigt dann im hinteren Bereich viel satten Druck, langer Nachhall.
Wein Residenz, Düsseldorf; Saporì Italiani, München; Meinwein, Köln; € 70,-

● **Duemani – Suisassi Syrah 2012**
Tiefdunkles, sattes Rubin-Violett. Sehr intensive Nase, eröffnet mit Noten nach Eukalyptus und Marille, dann Holunderbeeren und etwas grüner Pfeffer. Am Gaumen mächtig und kompakt, hat viel süßen Fruchtschmelz, aus dem heraus entfaltet sich geschmeidiges Tannin, saftig und mit sehr langem Nachhall.
Gottardi, Innsbruck; Vinussi, Dornbirn; Pfrurtscheller, Neustift; Vinaturel, Berg; Studer, Luzern; € 75,-

● **Le Pupille – Saffredi 2012**
Leuchtendes, intensives Rubin mit Violett. Klare und intensive Nase, zeigt Noten von Minze, dann viel Ribisel und Zwetschge, sehr geschliffen. Am Gaumen kompakt, wie aus einem Guss, wird dabei aber nie übermächtig, sondern behält schönen Trinkfluss, feinmaschiges Tannin.
Wein & Co, Wien; Edelrausch, Dresden; Superiore, Dresden; Gardibaldi, München; Schubi Weine, Luzern; € 65,-



● **Monteverro – Monteverro 2012**
Funkelndes, intensives Rubin-Violett. Tolle Nase, zunächst etwas Rauch und Erde, dann viel dunkles Cassis, Brombeere. Am Gaumen sehr dicht, engmaschiges Tannin, eingebettet in feinem Schmelz, sehr lange und tolles Spiel, im Finale auch leichte Noten nach Rosmarin und Macchia.
Wein & Co, Wien; Wein Wolf, Salzburg; Bacchus Vinothek, Rottweil; Di Gennaro, Stuttgart; Dallmayr, München; Unger Weine, Frasdorf; Alpina, Buchloe; Georg Hack, Meersburg; Schelte, Köln; Saitta, Düsseldorf; Zweifel Vinarium, Uster; € 115,-

LEGENDE

- Rotwein, trocken
- 95–100 Klassiker
- 93–94 ausgezeichnet
- 91–92 exzellent
- 88–90 sehr gut
- 85–87 empfehlenswert

● **Tenuta dell'Ornellaia – Ornellaia 2012**
Sattes, undurchdringliches Rubin-Violett. Eröffnet mit Noten nach Tabak und Lakritze, sehr dicht, dann viel Ribisel und Brombeere, tiefgründig, straff und satt in Ansatz und Verlauf, kühlt den Gaumen mächtig aus, dichtes und sehr straffes Tannin, das sich in vielen Schichten aufbaut, im Finale satter Druck und sehr langer Nachhall.
Morandell, Wörgl; Wein & Co, Wien; Belvini, Dresden; Vinexus, Langgöns; Mövenpick, Zürich; Bindella, Zürich; € 140,-

● **Poggio al Tesoro – Dedicato a Walter Cabernet Franc 2011**
Sattes, tiefdunkles Rubin mit schwarzem Kern. Dicht und konzentriert in der Nase, eröffnet mit satten würzigen Noten, nach Sellerie, Rosmarin und Oregano, dann viel Brombeere und schwarze Ribisel. Am Gaumen dicht und mächtig, zeigt viel reife Beerenfrucht, öffnet sich dann mit dichtmaschigem, sattem Tannin, im Finale feine Rauch- und Tabaknoten, satter Druck.
Morandell, Wörgl; Wein & Co, Wien; Superiore, Dresden; GES Sorrentino, Delmenhorst; Gutwein, Düsseldorf; Diebst Wine, Zürich; Vintra, Zürich; € 48,-

● **Tenuta Argentera – Giorgio Bartholomäus 2012**
Glänzendes, tiefdunkles Rubin mit Violett-schimmer. Sehr klare und intensive Nase, satt nach Brombeeren und Holunderbeeren, auch nach dunklen Kirschen, einladend Geschliffen und dicht in Ansatz und Verlauf, eröffnet mit viel saftiger, präziser Frucht, zeigt dann feinmaschiges, dichtes Tannin, das dem Wein große Eleganz verleiht, sehr langer Nachhall.
Wein Wolf, Salzburg; Vinum, München; Gardibaldi, München; Bin 707, Hergiswil; € 110,-

● **Tenuta Monteti – Monteti 2010**
Sattes, tiefdunkles Rubin. Kompakte und ansprechende Nase, zeigt viel schwarze Ribisel und Maulbeeren, unterlegt von feinen Schokoladennoten. Auch am Gaumen überaus ansprechend, reife, frische Frucht, öffnet sich mit festem, dicht gewebtem Tannin, entwickelt satten Druck, im Finale dann saftig und lange.
Gardibaldi, München; Sansibar, Sytt, Käfer, München; Archetti, Bassorated; € 30,-

● **Tua Rita – Redigali 2012**
Intensives, funkelndes Rubin mit leichtem Violett-schimmer. Eröffnet mit Noten von feinen Kräutern, dann satt nach Brombeeren, dazu Unschärfe und Kardamom. Straffes und sattes Tannin, breitet sich mächtig aus, viel präzise, dunkle Beerenfrucht, feine erdige Töne, im Finale fester Druck.
Wagner, Laakirchen; Wein & Co, Wien; Pfrurtscheller, Neustift; Zanolari, Chur; Wineworld, Stäfa; € 100,-

● **Ampellea – Ampellea 2012**
Funkelndes Rubin mit Violett-schimmer. Ansprechende Nase mit Noten nach Brombeere, Zwetschge, dazu auch viel satte Gewürznoten, vor allem Pfeffer und Kardamom. Am Gaumen viel sauber herausgearbeitete Frucht, sehr klar, öffnet sich mit präsentem, dicht gewebtem Tannin, baut sich mächtig auf, im Finale fester Druck.
Wagner, Laakirchen; Smart Wines, Köln; Bindella, Zürich; € 27,-

● **Campo alla Sughera – Campa alla Sughera 2011**
Tiefdunkles Rubin-Violett mit schwarzem Kern. Eröffnet mit betont würzigen Noten, nach Sellerie und Fenchelsamen, dahinter satt nach Brombeere und Ribisel. Schlägt am Gaumen ein tolles Rad, zeigt viel präzise, dunkle Beerenfrucht, öffnet sich dann mit festem, sehr gut platziertem Tannin, im Finale sehr langer Nachhall mit einer ansprechenden Mischung aus Frucht und Lakritze.
Casanova della Spinetta – Sassolino 2005
Tiefgründig, funkelndes Rubin mit Granat-schimmer. Kompakt und präsent in der Nase, zeigt Noten von Lakritze, dunklen Waldhimbeeren, Brombeeren, im Hintergrund erdige Töne. Spielt am Gaumen toll auf, viel reife Frucht, Noten von Zwetschgen und reifen Kirschen, öffnet sich dann mit herzhaftem, griffigem Tannin in vielen Schichten, langer Nachhall, salzig.
Wagner, Laakirchen; Fischer & Trezza, Stuttgart; Myl Belp, Berg; € 55,-

● **La Regola – Strido 2011**
Sattes, undurchdringliches Rubin-Violett. Konzentrierte Nase mit satten Noten von Kakao, eingeleitet Brombeeren und Zwetschgen, dichtmaschiges Tannin. Am Gaumen satt und sehr präsent, zeigt viel dichtmaschiges, stoffiges Tannin, dunkle Beeren, auch feine Tabaknoten, im Finale fester Druck.
www.laregola.it; € 50,-

● **Monteverro – Tenuta 2012**
Funkelndes, sattes Rubin mit viel Violett-schimmer. Einprägsame, dicke Nase, viel dunkle Beeren, etwas Pfeffer, saftige Frucht. Sehr saftige, dichtmaschige Nase, saftige Frucht, spannend und auch leicht salzig im Hintergrund, sehr saftig.
Wein & Co, Wien; Wein Wolf, Salzburg; Di Gennaro, Stuttgart; Dallmayr, München; Unger Weine, Frasdorf; Alpina, Buchloe; Georg Hack, Meersburg; Schelte, Köln; Saitta, Düsseldorf; € 70,-

● **OT – oliviero toscani 2009**
Kräftiges, funkelndes Rubin, tiefgründig. Eröffnet mit Noten von Tabak und Leder, etwas Wild, dann viel reife Zwetschge, Brombeere, im Hintergrund nach Macchia-Strauchern. Saftig und satt in Ansatz und Verlauf, zeigt viel präzise, reife Frucht, nach Brombeeren und dunkler Schokolade, salzig, baut sich satt auf, im hinteren Bereich schöner süßer Schmelz.
VIP Weine, Köln; Klaus Gundel, Starnberg; Zanini, Besenjo; € 28,-

● **Chiappini Giovanni – Lienà Petit Verdot 2012**
Sattes, undurchdringliches Rubin-Violett, schwarzer Kern. Zeigt in der Nase viel präzise Frucht, nach Holunderbeeren, Gajobereen und weißem Pfeffer Geschliffen und elegant am Gaumen, viel satte Frucht, entfaltet sich dann mit feinmaschigem Tannin, sehr gut eingebaut, baut sich lange auf, im Finale fester Druck.
Wein Residenz, Düsseldorf; Saporì Italiani, München; € 70,-

● **Grattamacco – L'Alberello 2012**
Funkelndes, sattes Rubin mit reichem Granatschimmer. Zeigt in der Nase Noten von Zwetschgen und schwarzen Ribiseln, unterlegt von Lakritze. Straff und satt am Gaumen, eröffnet mit viel dichter Frucht, Brombeere und wider Ribisel, zeigt im Verlauf dichtes, gut eingebundenes Tannin, im Finale klar und saftig.
Derksen, Leobendorf; Di Gennaro, Stuttgart; Superiore, Dresden; Gardibaldi, München; Vin & Amato, Basel; Münster-Jattare, Liebfeld-Bern; Hoffer, Zürich; € 38,-

● **Quado al Tasso – Antinori – Quado al Tasso 2012**
Tiefdunkles, sattes Rubin-Violett. Sehr klare und intensive Nase, duftet nach Brombeeren, Cassis und dunklen Kirschen, unterlegt von feinen, würzigen Noten mit Anklängen an weißen Pfeffer und Kardamom. Sehr saftig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel süßen Schmelz, veredelt, dichtmaschiges Tannin, geschmeidig und elegant, zeigt langer Nachhall.
Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich; € 60,-

● **Tenuta Sette Cieli – Indaco 2011**
Funkelndes Rubin mit Violett-schimmer. Sehr duftige und intensive Nase, nach schwarzen Ribiseln, Tabak und Holunderbeeren, schönes Spiel. Am Gaumen satt und dicht, viel reife Ribisel, entfaltet sich mit dichtem Tannin, im Kern sehr geschmeidig, rund und mit langem Nachhall, saftig.
Vinuss, Dornbirn; Baur au Lac, Zürich; Durac, Aarburg; € 25,-

● **Castello di Bolgheri – Castello di Bolgheri 2012**
Funkelndes, intensives Rubin mit leichtem Violett-schimmer. Sehr klare und tiefgründige Nase, duftet nach Holunderbeeren und Brombeeren, unterlegt von feinen Schokoladennoten. Am Gaumen satt und dicht im Verlauf, viel dunkelbeerierte Frucht, dazu griffiges, engmaschiges Tannin, im Finale lang und viel saftige Frucht.
Wagner, Laakirchen; Smart Wines, Köln; Caratella, St. Gallen; € 35,-

● **Tenuta di Ghizzano – Nambrot 2011**
Sattes, tiefdunkles Rubin mit Violett-schimmer. Ergründig und dicke Nase, eröffnet mit intensiven Noten nach Holunderbeeren und Brombeeren, unterlegt von feinen Schokoladennoten. Am Gaumen satt und dicht im Verlauf, viel dunkelbeerierte Frucht, dazu griffiges, engmaschiges Tannin, im Finale lang und viel saftige Frucht.
Wagner, Laakirchen; Smart Wines, Köln; Caratella, St. Gallen; € 35,-

● **Tenuta Marsiliana – Marsiliana 2010**
Glänzendes, intensives Rubin mit Violett-schimmer. Sehr klare und tiefgründige Nase, duftet nach Cassis, auch viel Waldhimbeere, gepaart mit feinen Rosennoten. Herzhaft und zupackend am Gaumen, zeigt viel festes, stoffiges Tannin, baut sich in Schichten auf, saftig und mit feinen Gewürznoten ausgestattet.
Wagner, Laakirchen; Kerler, Nürnberg; Sardo Vine, Ludwigsburg; Ars Vivendi, Berlin; Jacopini, Neukirchen; Victoria Weine, Bad Mergentheim; € 30,-

● **Terre del Marchesato – Marchesato Syrah 2012**
Sattes, dunkles Rubin mit Violett. Sehr offene und einprägsame Nase, satt nach Brombeeren, dunklen Kirschen und Pfeffer. Am Gaumen gute Präsenz, zeigt dichtmaschiges, dichtes Tannin, im Kern feiner Schmelz, im Finale langer Nachhall, erdige Töne.
Saporì Italiani, München; Vinovit, München; Schumacher's Feine Weine, Neudorf; Da Sabatino, Gelterkingen; € 50,-

● **Tua Rita – Syrah Per Sempre 2012**
Funkelndes Rubin-Violett. Feine, zugängliche Nase, eröffnet mit Noten von Himbeere, auch etwas Schmelz. Am Gaumen viel saftige Frucht, öpzig, wie ein barocker Engel, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, spannt einen weiten Bogen, würzige Frische.
Wagner, Laakirchen; Fischer & Trezza, Stuttgart; Superiore, Dresden; Zanolari, Chur; Wineworld, Stäfa; € 140,-



● **Tenuta Sette Cieli – Indaco 2011**
Funkelndes Rubin mit Violett-schimmer. Sehr duftige und intensive Nase, nach schwarzen Ribiseln, Tabak und Holunderbeeren, schönes Spiel. Am Gaumen satt und dicht, viel reife Ribisel, entfaltet sich mit dichtem Tannin, im Kern sehr geschmeidig, rund und mit langem Nachhall, saftig.
Vinuss, Dornbirn; Baur au Lac, Zürich; Durac, Aarburg; € 25,-

● **Castello di Bolgheri – Castello di Bolgheri 2012**
Funkelndes, intensives Rubin mit leichtem Violett-schimmer. Sehr klare und tiefgründige Nase, duftet nach Holunderbeeren und Brombeeren, unterlegt von feinen Schokoladennoten. Am Gaumen satt und dicht im Verlauf, viel dunkelbeerierte Frucht, dazu griffiges, engmaschiges Tannin, im Finale lang und viel saftige Frucht.
Wagner, Laakirchen; Smart Wines, Köln; Caratella, St. Gallen; € 35,-

● **Tenuta Marsiliana – Marsiliana 2010**
Glänzendes, intensives Rubin mit Violett-schimmer. Sehr klare und tiefgründige Nase, duftet nach Cassis, auch viel Waldhimbeere, gepaart mit feinen Rosennoten. Herzhaft und zupackend am Gaumen, zeigt viel festes, stoffiges Tannin, baut sich in Schichten auf, saftig und mit feinen Gewürznoten ausgestattet.
Wagner, Laakirchen; Kerler, Nürnberg; Sardo Vine, Ludwigsburg; Ars Vivendi, Berlin; Jacopini, Neukirchen; Victoria Weine, Bad Mergentheim; € 30,-

● **Terre del Marchesato – Marchesato Syrah 2012**
Sattes, dunkles Rubin mit Violett. Sehr offene und einprägsame Nase, satt nach Brombeeren, dunklen Kirschen und Pfeffer. Am Gaumen gute Präsenz, zeigt dichtmaschiges, dichtes Tannin, im Kern feiner Schmelz, im Finale langer Nachhall, erdige Töne.
Saporì Italiani, München; Vinovit, München; Schumacher's Feine Weine, Neudorf; Da Sabatino, Gelterkingen; € 50,-

● **Tua Rita – Syrah Per Sempre 2012**
Funkelndes Rubin-Violett. Feine, zugängliche Nase, eröffnet mit Noten von Himbeere, auch etwas Schmelz. Am Gaumen viel saftige Frucht, öpzig, wie ein barocker Engel, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, spannt einen weiten Bogen, würzige Frische.
Wagner, Laakirchen; Fischer & Trezza, Stuttgart; Superiore, Dresden; Zanolari, Chur; Wineworld, Stäfa; € 140,-

TASTING-INFO

Alle weiteren Weine, Bewertungen und Beschreibungen finden Sie auf www.falstaff.at