

## VIVA IL CHIANTI CLASSICO!

**T**otgesagte leben länger. Immer wieder ist vom Abgesang des Chianti Classico zu lesen und zu hören. Zu uneinheitlich in der Stilistik, zu kompliziert zu verstehen, zu teuer, so hört man. In den USA sei der Markt eingebrochen, in Europa würde der Konsument kaum zwischen Chianti Classico und Chianti unterscheiden. Mag alles sein. Unbestritten ist, dass in der Vergangenheit grobe Fehler gemacht wurden: keine klare bis gar keine Kommunikation, erhebliche Schwankungsbreiten in der Qualität, ebenso im Preis. Dazu kommt, dass vielfach die besten Weine nicht als Chianti Classico, sondern als Super Tuscans (IGT) erschienen. Die aber wurden in der Kommunikation des mächtigen Consorzio, der Vereinigung der Weingüter im Chianti Classico, beharrlich totgeschwiegen. Eine bedauerliche Misere, denn die Qualität des Chianti Classico erlebt gerade einen unglaublichen Aufschwung.

Die etwas unglücklich gestartete Gran Selezione, die neue Premium-Kategorie bei Chianti Classico, steht immer besser da. Immer mehr Produzenten setzen auf diese Kategorie und erzeugen unter dieser Bezeichnung herrliche Weine! Gab es in früheren Jahren immer ein starkes Gefälle zwischen der Güte der Super Tuscans

und der Chianti Classico, so kann man nun getrost beide Kategorien als gleichwertig betrachten.

Die Jahrgänge 2011 bis 2013 waren etwas durchwachsen. Nicht schlecht, aber auch keine Jahrgänge mit durchgängiger Spitzenqualität. Bei 2011 und 2013 gibt es einige wunderschöne Weine, die auch sehr gutes Reifepotenzial haben. Der Jahrgang 2012 war im Vergleich dazu deutlich heißer und trockener. Viele Weine zeigen sich breit, mit hohem Alkohol, und lassen es gelegentlich an Frische fehlen. Ein Jahrgang für Power-Trinker.

Sehr problematisch hingegen war 2014. Frühjahr und Sommer waren kühl und verregnet. Ab der zweiten Septemberhälfte stabilisierte sich zwar das Wetter, aber da war das meiste schon passiert. Die Qualität der Weine ist entsprechend: kantig und verwässert. Eine große Ausnahme waren da unter den bisher verkosteten Weinen nur jene der Tenuta di Trinoro. Da fragt man sich unwillkürlich: Wie machen das Andrea Franchetti und sein Team nur? Wie man sieht, kann man auch in sehr schwierigen Jahrgängen großartige Weine erzeugen.

NOTIZEN VON OTHMAR KIEM

## LEGENDE

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

### Chianti Classico Gran Selezione – Chianti Classico Riserva

96

● **Castello di Ama – Chianti Classico Gran Selezione Vigneto La Casuccia 2013**  
Leuchtendes, intensives Rubin mit leichtem Violettstimmer. Sehr konzentrierte, kompakte Nase, zu Beginn leicht nach Kapern und dunkler Olivenpaste, dann viel Zwetschge und Brombeere, tiefgründig. Zeigt am Gaumen sehr tolles Spiel, klar und geschliffen, öffnet sich mit viel saftiger Frucht, dichtmaschiges Tannin mit sanftem Kern, sehr langer Nachhall, ein toller Wein!  
**Döllerer, Golling; Wein & Co., Wien; Superiore, Dresden; Vinum, München; Martel, St. Gallen; € 175,-**

● **Monsanto – Chianti Classico Riserva Il Poggio 2011**  
Leuchtendes, intensives Rubin mit leichtem Granatrand. Fein gezeichnete, duftige Nase, zeigt Noten nach Safran und getrockneten Tomaten, dann viel Brombeere, reife Kirsche, verspielt. Am Gaumen saftig und fest, zeigt viel reife Frucht, nach Himbeere und dunklen Kirschen, entfaltet sich mit geschliffenem, dichtmaschigem Tannin, feine, präsen Säure gibt dem Wein Lebendigkeit, im Finale würziges Zedernholz.  
**www.castellodimonsanto.it; € 44,-**

● **Villa Calcinaia – Chianti Classico Gran Selezione Vigna La Fornace 2013**  
Leuchtendes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Eröffnet mit betont würzigen Noten, nach Kardamom, nach frischen Kirschen, etwas Granatapfel. Saftig und rund am Gaumen, zeigt viel satte Frucht, dichtes, saftiges Tannin, geht schön in die Tiefe, langer Nachhall, viel süßer Schmelz.  
**Divinum, Berlin; Caratello, St. Gallen; Toscana Squisita, Solothurn; € 41,-**

95

● **Villa Calcinaia – Chianti Classico Gran Selezione Vigna Contessa Luisa 2013**  
Funkelndes, saftiges Rubin. Sehr intensive und duftige Nase, viel Zwetschge, reife Waldhimbeere, vielschichtig und tief. Rund

und ausgewogen, präsen Frucht, nach Zwetschgen und dunklen Kirschen, öffnet sich mit zupackendem, dichtem Tannin, lange und satt.

**Divinum, Berlin; Caratello, St. Gallen; Toscana Squisita, Solothurn; € 41,-**

94

● **Antinori – Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano 2012**  
Sattes, tiefdunkles Rubin mit Granatschimmer. Sehr intensive und tiefgründige Nase, zeigt Noten nach eingelegten Kirschen und Zwetschgen, im Hintergrund etwas Lakritze. Stoffig und salzig am Gaumen, zeigt satte Zwetschgennoten, öffnet sich mit griffigem, zupackendem Tannin, schöner Schmelz.  
**Morandell, Wörgl; Wein & Co., Wien; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich € 34,-**

● **Barone Ricasoli – Chianti Classico Gran Selezione Colledilà 2013**  
Glänzendes, intensives Rubin mit feinem Granatrand. Sehr intensive und duftige Nase, satt nach frischen Kirschen, feine Brombeernote, im Hintergrund dezente Lakritze. Am Gaumen viel stoffiges, saftiges Tannin, öffnet sich mit feinem Schmelz, dunkelbeerige, präsen Frucht, langer Nachhall.  
**Pfanner & Gutmann, Lauterach; Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Transgourmet Österreich, Traun; Superiore, Dresden; Smart Wines, Köln; Ullrich, Zürich € 38,90**

● **Fontodi – Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo 2013**  
Sattes, funkelndes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Zeigt in der Nase zunächst leicht erdige Noten, nach Tabak, Unterholz, etwas Zedernadeln, dann satt nach Brombeere, dunkler Kirsche, sehr einladend. Im Ansatz viel dunkle Beerenfrucht, öffnet sich mit griffigem, dichtmaschigem Tannin, sehr langer Nachhall, im Finale eine tolle Mischung aus Frucht und Gewürzen, satter Druck.  
**Rieger Weine, Salzburg; Superiore, Dresden; Caratello, St. Gallen; Weibel, Thun € 49,-**

● **Rocca di Montegrossi – Chianti Classico Gran Selezione Vigneto San Marcellino 2012**  
Intensives, funkelndes Rubin mit leichtem Granatrand. Intensive, vielschichtige Nase, zeigt Noten nach Brombeere, dunklen Kirschen, dahinter Kardamom und Gewürznelken. Kompakt und satt in Ansatz und Verlauf, sehr gut eingebundenes, fleischiges Tannin, reife Frucht, saftig und lange, macht Spaß.  
**Burde, Wien; Vinovum, Salzburg; Fohringer, Spitz; Superiore, Dresden; Jacopini, Neunkirchen; Vinarium, Berlin; Studer, Luzern; Vinoverum, Arlesheim; Adivinum, Lufingen; € 30,-**



● **San Giusto a Rentennano – Chianti Classico Riserva Le Baroncole 2013**  
Glänzendes Rubin mit feinem Granatschimmer. Klare und präsen Nase, schön herausgearbeitete Frucht, nach Brombeere, etwas dunkle Schokolade, Himbeere und Granatapfel. Saftig am Gaumen, zeigt viel frische Frucht, präsen Säure, öffnet sich dann mit feinmaschigem Tannin, im Finale satter Druck, sehr langer Nachhall.  
**Vinussi, Dornbirn; Noitz, Palt; 50 Second Finish, Falkensee; Alpina, Buchloe; La Cave Steines, Erding; Viniculture, Berlin; Lowin Weinhandel, Bremen; Con Gusto, Bonn; Clüsserath, Tönisvorst; Caratello, St. Gallen; Cave SA, Gland; € 28,-**

93

● **Bibbiano – Chianti Classico Riserva Montornello 2013**  
Glänzendes Rubin. Sehr intensive und ansprechende Nase, nach Trüffel, etwas Safran, dann viel Zwetschgen. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, viel dunkle Frucht, öffnet sich mit herzhaftem, dichtem Tannin, fester Druck im Finale.  
**Segnitz, Weyhe; Dettling & Marmot, Dietlikon; € 25,-**

● **Capannelle – Chianti Classico Gran Selezione 2013**  
Kraftvolles, funkelndes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Intensive Nase, zeigt Noten nach Lakritze und Tabak, etwas Orangenschalen, viel Zwetschge und Himbeere. Samtig und satt zugleich am Gaumen, zeigt viel gereifte Beerenfrucht, vor allem Himbeere, öffnet sich mit sehr geschmeidigem und dichtem Tannin, sehr langer Nachhall.  
**Döllerer, Golling; Dallmayr, München; Piemont Express Slaby, Düsseldorf; Clüsserath, Tönisvorst; Perenzin, Dübendorf € 35,-**

● **Casa Emma – Chianti Classico Gran Selezione 2012**  
Funkelndes Rubin mit feinem Granatrand. Vielschichtige Nase, zeigt Noten nach eingelegten Kirschen, etwas Lakritze, Brombeere, im Hintergrund feine Gewürze. Rund und geschmeidig, kleidet den Gaumen satt aus, viel präsen, reife Beerenfrucht, feinmaschiges Tannin, im Finale fester Druck.  
**Vinomenta, Salzburg; Blanck & Weber,**

**Berlin; La Cantina Italiana, Hamburg; Ronaldi, Quickborn; La Veneziana, Bochum; Bonus Vinus, Puidoux; € 45,-**

● **Castello di Bossi – Chianti Classico Riserva Berardo 2013**  
Glänzendes Rubin mit feinem Granatrand. Sehr klare und präsen Nase, duftet satt nach Himbeeren und Brombeeren, etwas Fenchelsamen, spannend. Am Gaumen rund und geschmeidig, öffnet sich mit feiner reifer Frucht, auch da wieder viel Brombeere, sehr geschliffenes Tannin, langer Nachhall.  
**Piccini, Wien; Amka, Harrislee € 28,-**

● **Felsina – Chianti Classico Gran Selezione Colonia 2011**  
Dichtes und funkelndes Rubin. Tiefgründige, dicke Nase, eröffnet sich mit Noten nach Lilien, dann viel reife Brombeere, im Hintergrund nach Rosen und getrockneten Kräutern, auch getrocknete Tomaten. Geschliffenes, feingliedriges Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, salzig, viel reife Beerenfrucht, im Finale fester Druck.  
**Wein Wolf, Salzburg; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Garibaldi, München; Alsa, Hamburg; Global Wine, Zürich € 90,-**

● **Piemaggio – Chianti Classico Riserva Le Fiorale 2007**  
Sattes, dunkles Rubingranat. Verwobene Nase mit Noten nach Brombeere, Himbeere, öffnet sich dann, zeigt Noten nach Lakritze, etwas Leder, wirkt sehr ausgewogen. Am Gaumen saftig und rund, viel süße Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, hat auch noch gute Spannung, salzig, im Finale langer Nachhall, nach Zimt.  
**www.piemaggio.com; € 45,-**

● **Poggerino – Chianti Classico Riserva Bugialla 2013**  
Leuchtendes Rubin mit leichtem Granatrand. Leicht erdige Noten, kommt dann mit Noten nach Granatapfel, feine Kirsche, etwas Kardamom. Fein herausgearbeitete Frucht, öffnet sich mit viel Kirsche, feinmaschiges, dichtes Tannin, sehr eleganter Verlauf, saftig und lange.  
**Vinopolis, Wien; Garibaldi, München; Divino Weine, Bensheim; Ars Vinum, Berlin; Fuster, St. Gallen; € 27,-**

● **Poggio al Sole – Chianti Classico Gran Selezione Casasilva 2013**  
Sattes, leuchtendes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Offene und duftige Nase, vielschichtig, nach Brombeeren und dunklen Kirschen, etwas Sandelholz, einladend. Saftig in Ansatz und Verlauf, viel klare und einprägsame Frucht, dichtmaschiges Tannin, baut sich lange und mit Nachdruck auf, beschreibt einen weiten Bogen, im Finale stoffig, salzig.  
**Wedl, Innsbruck; Deuna, Augsburg; Von Salis, Landquart; € 32,-**

● **Rocca delle Macie – Chianti Classico Gran Selezione Sergio Zingarelli 2012**  
 Funkelndes, intensives Rubin mit feinem Granatschimmer. Intensive und fein gezeichnete Nase, satt nach reifen Kirschen, Zwetschgen und Himbeeren, unterlegt von Zimttönen. Am Gaumen fest und stoffig, baut sich gut auf, viel feinmaschiges, dichtes Tannin, ummantelt von süßem Schmelz, sehr langer Nachhall.  
**Meraner, Innsbruck; Pellegrini, Landau; Vini Bee, Stabio; € 65,-**

● **San Felice – Chianti Classico Gran Selezione Poggiorosso 2013**  
 Kraftvolles Rubin, leuchtet. Intensive und ansprechende Nase mit viel reifer Kirsche, Brombeere, auch ein wenig Himbeere, schönes Spiel, etwas Lakritze. Zeigt am Gaumen viel feinmaschiges Tannin, ummantelt von süßem Schmelz, saftig, sehr gut eingebundene Säure, klar und geradlinig.  
**Rieger Weine, Salzburg; Superiore, Dresden; Rebhof, Essen; Bataillard, Rothenburg; € 26,-**

● **Vicchiomaggio – Chianti Classico Gran Selezione Vigna La Prima 2013**  
 Intensives Rubingranat. Sehr intensive und spannende Nase, satt nach reifen Zwetschgen, feine Brombeere, im Hintergrund leicht nach Leder. Am Gaumen stoffig und satt, breitet sich mächtig aus, viel süße, reife Frucht, entfaltet sich mit dichtem, bestens eingearbeitetem Tannin, langer Nachhall.  
**Gottardi, Innsbruck; Witt, Bremen; Fischer Weine, Sursee; Siebe Dupf, Liestal; € 40,-**

● **Vignavecchia – Chianti Classico Riserva Vigneto Odoardo Beccari 2011**  
 Aufhellendes, funkelndes Rubingranat. Duftet in der Nase nach Tabak und Unterholz, dann eingelegte Kirschen. Am Gaumen stoffiges, dichtes Tannin, baut sich satt auf, salzig, langer Nachhall, stoffig und fest.  
**La Vigna, Bad Vilbeling; € 25,-**

● **Villa Calcinaia – Chianti Classico Gran Selezione Vigna Bastignano 2013**  
 Funkelndes Rubin mit leichtem Violett-schimmer. Intensive Nase, duftet satt nach Gewürznelken und Kardamom, dahinter schöne knackige Kirsche. Rund und geschmeidig am Gaumen, im vorderen Bereich sehr präsent, schöner süßer Schmelz, baut sich mächtig auf, viel griffiges, dichtes Tannin, im Finale fester Druck.  
**Divinum, Berlin; Caratello, St. Gallen; Toscana Squisita, Solothurn; € 48,-**

● **Villa Calcinaia – Chianti Classico Riserva 2013**  
 Glänzendes, sattes Rubin mit feinem Violett-schimmer. Intensive und klare Nase, satt nach reifen dunklen Kirschen, Brombeere, im Hintergrund etwas Lakritze. Stoffig und präsent am Gaumen, viel reife Brombeere, öffnet sich mit sattem, dich-

tem Tannin, zupackend, baut sich in vielen Schichten auf, sehr langer Nachhall.  
**Divinum, Berlin; Caratello, St. Gallen; Toscana Squisita, Solothurn; € 28,-**

## Super Tuscans (Toscana IGT)

97

● **Isole e Olena – Cepparello 2012**  
 Leuchtendes, intensives Rubin. Konzentrierte und üppige Nase, duftet nach Rosenholz, dunklen Kirschen und Zwetschgen, im Hintergrund Gewürznelken und Zimt. Saftig und seidig am Gaumen, eröffnet mit satten Noten nach Kirschen, etwas Himbeere, entfaltet sich dann mit seidigem, zugleich dichtem Tannin, baut sich lange auf, ein Prachtwein!  
**Trinkwerk, Linz; Weinkontor Freund, Borgholzhausen; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Garibaldi, München; € 60,-**

96

● **Antinori – Solaia 2013**  
 Sattes, tiefdunkles Rubin mit feinem Violett-schimmer. Dichte und präzise Nase, zeigt zunächst viel Tabak, dann satt nach dunklen Johannisbeeren, präsent, ohne übermächtig zu werden, ein distinguiert Herr. Geschliffen und feinmaschig am Gaumen, wie aus einem Guss, satte Johannisbeere und Brombeerennoten, feinkörniges, festes Tannin, sehr langer Nachhall.  
**Morandell, Wörgl; Wein & Co., Wien; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich € 264,-**

● **La Massa – Giorgio Primo 2013**  
 Tiefdunkles Rubinviolett. Sehr konzentrierte, üppige Frucht in der Nase, nach Holunderbeeren, reifen Brombeeren und Maulbeeren, unterlegt von feinem Zedernholz, etwas Grafit. Spielt am Gaumen grandios auf, dichtes, präsent Tannin in Ansatz und Verlauf, pralle, reife Beerenfrucht, sehr langer Nachhall, spannt einen weiten Bogen, sehr präzise.  
**Wein Wolf, Salzburg; Superiore, Dresden;**



**Hawesko, Ternes; AMC, Saarbrücken; Martel, St. Gallen; € 80**

● **Tenuta di Trinoro – Tenuta di Trinoro 2014**  
 Sattes, funkelndes Rubin mit leichtem Violettstrahl. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach dunkler Johannisbeere und Maulbeere, etwas Tabak und Kardamom. Am Gaumen erstaunlich mächtig, öffnet sich zunächst mit viel saftiger, dunkler Beerenfrucht, entfaltet sich dann mit geschliffenem dichtem Tannin, frisch, langer Nachhall, unglaublich für diesen Jahrgang!  
**Döllerer, Golling; Morandell, Wörgl; Fischer & Trezza, Stuttgart; Lobenberg, Bremen; 50 Second Finish, Falkensee; Zanini, Besazio; Granchateaux, La Conversion; Smith & Smith, Zürich; € 240,-**

95

● **Carnasciale – Il Caberlot 2013**  
 Dichtes, undurchdringliches Rubinviolett. Eröffnet mit betont würzigen Noten, nach Stangensellerie, etwas Lorbeer und Efeu, dahinter satte dunkle Frucht. Würzig und vielschichtig am Gaumen, zeigt Noten nach Maulbeere, dann Kardamom und Lorbeer, etwas weißer Pfeffer, viel saftige Frucht, breitet sich lange aus, kerniges Tannin.  
**Döllerer, Golling; Piemont Express Slaby, Düsseldorf; Vini d'Amato, Basel; Vinthek Brancaia, Zürich; Cavetta, Pfäffikon; € 240,-**

● **Castellare – I Sodi di San Niccolò 2012**  
 Funkelndes, intensives Rubin mit Granat. Konzentrierte Nase mit Noten nach Granatapfel, reifer, frischer Kirsche, etwas Zedernholz. Im Ansatz geschliffen und rund, öffnet sich mit viel feinmaschigem Tannin, seidig, zeigt im hinteren Bereich schönen, süßen Frucht-schmelz, sehr langer Nachhall, etwas Tabak.  
**Müller, Groß St. Florian; Di Gennaro, Stuttgart; Caratello, St. Gallen; € 52,-**

● **Castello di Ama – L'Apparita 2013**  
 Funkelndes, intensives Rubin. Sehr duftig und intensive Frucht, nach Brombeere, Zwetschgen und Tabak, im Hintergrund Lorbeerblatt. Am Gaumen geschliffen und präzise, viel saftige Frucht, öffnet sich dann mit präzisem Tannin, vielschichtig und tief, hält am Gaumen lange nach, Kraft und Eleganz.  
**Döllerer, Golling; Wein & Co., Wien; Superiore, Dresden; Vinum, München; Martel, St. Gallen; € 150,-**

● **Fontodi – Flaccianello 2013**  
 Sattes, tiefdunkles Rubin. Eröffnet in der Nase mit leicht rauchigen Noten, etwas Grafit, dann viel Zwetschge und schwarze Kirsche, im Hintergrund nach Kardamom. Sehr dicht und satt in Ansatz und Verlauf, viel dunkle Frucht, vor allem Brombeere

und Zwetschge, kompaktes, zupackendes Tannin, entwickelt satten Druck.  
**Rieger Weine, Salzburg; Superiore, Dresden; Caratello, St. Gallen; Weibel, Thun; € 60,-**

● **Mazzei – Siepi 2013**  
 Kraftvolles, dichtes Rubin. Präsentiert sich mit dunkler, dichter Nase, satt nach Brombeeren, leicht angetrockneten Zwetschken, im Hintergrund Kardamom und Zedernholz. Saftig und fest in Ansatz und Verlauf, zeigt viel Brombeere, etwas Granatapfel, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, präsent Säure gibt Frische, im Nachhall nach Tabak.  
**Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Superiore, Dresden; Schubi Weine, Luzern; € 84,-**

● **Riecine – Riecine 2012**  
 Funkelndes Rubingranat. Duftige Nase mit Noten von Himbeere, Granatapfel und etwas Kardamom, spannend. Viel saftige Kirsche am Gaumen, füllt den ganzen Mund satt aus, viel reife Beerenfrucht, feinmaschiges Tannin, im Nachhall viel Kirsche.  
**Burde, Wien; Stöger, Weiler; Superiore, Dresden; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Pinard de Picard, Saarwellingen; Schick und Springer, Heilbronn; K&U – Weinhalde, Nürnberg; Weibel, Thun; € 40,-**

● **Rocca di Montegrossi – Geremia 2013**  
 Sattes, tiefdunkles Rubin mit leichtem Violett-schimmer. Sehr intensive, fleischige Nase, viel dunkle Johannisbeere, etwas Holunderbeere, überlagert von feinen Kakao-noten und Tabak. Stoffig und dicht in Ansatz und Verlauf, zeigt satte, reife Beerenfrucht, öffnet sich mit viel dichtem Tannin, umwoben von sattem Schmelz, im Nachhall feine salzige Noten, lange.  
**Burde, Wien; Vinovum, Salzburg; Fohringer, Spitz; Superiore, Dresden; Jacopini, Neunkirchen; Vinarium, Berlin; Studer, Luzern; Vinoverum, Arlesheim; Adivinum, Lufingen; € 30,-**

● **Tenuta di Trinoro – Palazzi 2014**  
 Glänzendes, intensives Rubin mit leichtem Violett-schimmer. Sehr intensive und präsent Nase, verströmt betörenden Duft nach Brombeere, Heidelbeere und Granatapfel, im Hintergrund etwas Kakao. Stoffig und fest am Gaumen, satte reife Beerenfrucht, öffnet sich mit feinmaschigem, dichtem Tannin, baut sich lange auf, mächtige Präsenz.  
**Döllerer, Golling; Morandell, Wörgl; Fischer & Trezza, Stuttgart; Lobenberg, Bremen; 50 Second Finish, Falkensee; Zanini, Besazio; Granchateaux, La Conversion; Smith & Smith, Zürich; € 220,-**

94

● **Badia a Coltibuono – Montebello 2011**  
 Funkelndes Rubin mit leuchtendem Granat-

rand. Sehr klare und offene Nase, duftet satt nach Himbeere und Zwetschge, im Hintergrund feine würzige Noten. Am Gaumen rund und ausgewogen, zeigt auch da viel reife Beerenfrucht, viel Himbeere, öffnet sich mit kernigem Tannin von feiner Struktur, klar, im Nachhall süße Frucht.  
**Superiore, Dresden; [www.cottibuono.com](http://www.cottibuono.com); € 60,-**

● **Bibi Graetz – Testamatta 2013**  
 Aufhellendes, funkelndes Rubingranat. Etwas zurückhaltende Frucht, nach Kirschen und Brombeeren, wirkt verhalten. Blüht am Gaumen auf, zupackendes, herzhaftes Tannin, sehr saftig, baut sich in vielen Schichten auf, macht Spaß, salzig im Nachhall.  
**Superiore, Dresden; [www.bibigraetz.com](http://www.bibigraetz.com); € 106,-**

● **Castello di Querceto – Romantic 2011**  
 Sattes, tiefdunkles Rubin. Sehr fleischige, dichte Nase, zeigt Noten nach Holunderbeere, Brombeere, auch viel dunkle Johannisbeere, konzentriert und dicht. Am Gaumen stoffig, baut sich lange auf, viel dunkelbeerige Frucht, öffnet sich mit dichtem Tannin, im Finale satter Druck, langer Nachhall.  
**Döllerer, Golling; Schenk, Baden Baden; Schenk S. A., Rolle; € 150,-**



● **Fontodi – Syrah Case Via 2014**  
 Sattes, tiefdunkles Rubinviolett mit schwarzem Kern. Eröffnet mit Noten nach Ruß und Grafit, dann satte Holunderbeeren und Heidelbeeren, nach Kardamom im Hintergrund. Rund und geschmeidig am Gaumen, eröffnet mit satten Noten nach Heidelbeeren, etwas Kardamom und Zedernholz, im hinteren Bereich viel sattes, dichtmaschiges Tannin, rund und lange.  
**Rieger Weine, Salzburg; Superiore, Dresden; Caratello, St. Gallen; Weibel, Thun € 30,-**

● **Frescobaldi – Montesodi del Castello di Nipozzano 2013**  
 Leuchtendes Rubin mit feinem Granatschimmer. Sehr schön gezeichnete und prä-sente Nase, satt nach reifer Zwetschge, Kirsche und etwas Himbeere. Am Gaumen viel prä-sente Frucht, vor allem Zwetschge und Himbeere, öffnet sich mit feinmaschigem, dichtem Tannin, baut sich satt auf, salzig.  
**Mounier, Wien; Superiore, Dresden; Reidemeister & Ulrichs, Bremen; Mövenpick, Zürich; € 43,-**

● **I Sodi – Vigna Farsina 2011**  
 Leuchtendes, intensives Rubingranat. Eröffnet mit feinen, würzigen Noten, nach Gewürznelken und Kardamom, dann nach Rosen, Zwetschge und dunkler Kirsche. Saftig und präsent in Ansatz und Verlauf, viel Kirsche und Himbeere, öffnet sich mit feinmaschigem, geschliffenem Tannin, langer Nachhall, sehr frisch und präsent.  
**Evino, Graz; Rindchens Weinkontor, Hamburg; Bremer, Braunschweig; Bottega del Vino, Romanshorn; € 35,-**

● **Monteverdine – Le Pergole Torte 2013**  
 Aufhellendes, funkelndes Rubingranat. Sehr fein gezeichnete Nase mit Noten nach Kirsche, Brombeere, etwas Blutorange,

Granatapfel, unterlegt von Kardamom und Anis. Feinmaschiges, geschliffenes Tannin am Gaumen, breitet sich lange und geradlinig aus, viel saftige Kirsche, Granatapfel, beschreibt einen langen Bogen.  
**Gottardi, Innsbruck; Bacchus Vinothek, Rottweil; Superiore, Dresden; Caratello, St. Gallen; € 80,-**

● **Podere Forte – Guardiavigna 2013**  
 Intensives, funkelndes Rubin, stoffig. Zeigt satte, dunkle Beerenfrucht, viel Cassis, viel Himbeere, sehr klar und tiefgründig. Am Gaumen zunächst satte, reife Beerenfrucht, öffnet sich dann mit geschmeidigem, dichtem Tannin, breitet sich ruhig aus, im Finale dezente Zimtnoten.  
**Morandell, Wörgl; Schwander, Zürich € 87,-**

● **Poggio al Sole – Seraselva 2013**  
 Rubin mit feinem Granatrand. Sehr intensive, duftige Nase, nach Minze und Cassis, viel Brombeere, im Hintergrund nach Oregano. Stoffig und satt in Ansatz und Verlauf, zeigt schöne gereifte Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, umwoben von süßem Schmelz, saftig und lange.  
**Wedl, Innsbruck; Deuna, Augsburg; Von Salis, Landquart; € 25,-**

● **San Felice – Vigorello 2013**

Sattes, dunkles Rubin. Intensive, präzente Nase, duftet nach Zwetschge, Cassis und Maulbeere, frisch gehacktes Fleisch. Stoffig in Ansatz und Verlauf, entfaltet sich mit Noten nach Granatapfel, Heidelbeere und Zwetschge, schöne Kardamom-Würze, im Finale dann satter Abschluss.

**Rieger Weine, Salzburg; Superiore, Dresden; Rebhof, Essen; Bataillard, Rothenburg; € 30,-**

● **San Giusto a Rentennano – La Ricolma 2013**

Sattes, tiefdunkles Rubin mit leichtem Violett. Eröffnet in der Nase mit satten Noten nach Lakritze und Kardamom, dann viel Brombeere, fleischig. Zeigt am Gaumen sattes Volumen, viel saftige Frucht, nach Zwetschge und Maulbeere, öffnet sich mit dichtmaschigem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, im Finale herzhaft und zupackend.

**Vinussi, Dornbirn; Noitz, Palt; 50 Second Finish, Falkensee; Alpina, Buchloe; La Cave Steines, Erding; Viniculture, Berlin; Lowin Weinhandel, Bremen; Con Gusto, Bonn; Clüsserath, Tönisvorst; Caratello, St. Gallen; Cave SA, Gland; € 45,-**

● **San Giusto a Rentennano – Percarlo 2012**

Glänzendes, intensives Rubingranat. Zeigt zunächst leider Noten nach Lakritze und Kardamom, dann viel präzente Kirsche und Himbeere, im Hintergrund feine Gewürze. Im vorderen Bereich präzente Frucht, Himbeere und Brombeere, öffnet sich dann mit kraftvollem, zupackendem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, im Finale satter Druck.

**Vinussi, Dornbirn; Noitz, Palt; 50 Second Finish, Falkensee; Alpina, Buchloe; La Cave Steines, Erding; Viniculture, Berlin; Lowin Weinhandel, Bremen; Con Gusto, Bonn; Clüsserath, Tönisvorst; Caratello, St. Gallen; Cave SA, Gland; € 45,-**

● **Tenuta degli Dei – Cavalli 2013**

Funkelndes Rubin mit Violettsschimmer. Duftet nach Lilienblüten, dann viel Holunderbeere, etwas Wassermelone. Spielt am Gaumen schön auf, viel präzente, dunkelbeerige Frucht, öffnet sich mit weichem, dichtem Tannin, samtig, im Finale saftige Frische.

**Wein & Co., Wien; Segnitz, Weyhe; Vini d'Amato, Basel; Zweifel Vinarium, Uster; First Wine, Hergiswil; € 45,-**

● **Tenuta Il Borro – Il Borro 2013**

Funkelndes Rubin, satt. Intensive und einladende Nase mit satten Noten nach Tabak, dunkle Johannisbeere und Brombeere. Satt und dicht in Ansatz und Verlauf, zeigt schöne reife, dunkelbeerige Frucht, klar und präsent, öffnet sich mit dichtmaschigem Tannin, saftig, im Finale langer Nachhall.

**Neururer, Vomp; Veritable Vins & Domaines, Eitville am Rhein; Caratello, St. Gallen; € 40,-**

93

● **Antinori – Tignanello 2013**

Leuchtendes Rubin mit leichtem Granatrand. Klare und einprägsame Nase mit Noten nach Blutorange, Granatapfel, viel Kirsche, einladend. Rund und stoffig am Gaumen, zeigt viel reife Zwetschge und Himbeerfrucht, öffnet sich mit kernigem, dichtem Tannin, im Finale etwas gebackene Noten.

**Morandell, Wörgl; Wein & Co., Wien; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich € 87,-**

● **Capannelle – Solare 2011**

Aufhellendes, funkelnendes Rubingranat. Kompakte, dichte Nase mit satten Noten nach Himbeere, Kirsche und Granatapfel, fein gezeichnet. Schwingt am Gaumen, zeigt viel reife Frucht, nach Kirsche und Himbeere, öffnet sich mit viel feinmaschigem, geschliffenem Tannin, saftig und lange.

**Döllerer, Golling; Dallmayr, München; Piemont Express Slaby, Düsseldorf; Clüsserath, Tönisvorst; Perenzin, Dübendorf € 55,-**

● **Castagnoli – Arcobaleno 2013**

Funkelndes, intensives Rubin mit leichtem Granatschimmer. Intensive Nase, nach Heidelbeere und Brombeere, dazu feine Pfefferwürze. Am Gaumen füllig und rund, kleidet den Gaumen satt aus, zeigt viel Schmelz, sattes Tannin, sehr gut eingebunden, baut sich lange auf, im Finale nach dunklen Beeren.

**Fischer & Trezza, Stuttgart; € 23**

● **Castell'in Villa – Santacroce di Castell'in Villa 2008**

Sattes, tiefdunkles Rubin mit Granatrand. Intensive und vielschichtige Nase, duftet nach würzigen Tanninadeln, Tabak, etwas Lakritze, Brombeere und Zwetschge. Am Gaumen festes, zupackendes Tannin, tiefgründig, dunkle Beerenfrucht, im Finale fest und stoffig.

**www.castellinvilla.com; € 66,-**

● **Castello di Querceto – La Corte 2011**

Intensives, strahlendes Rubin. Sehr dichte und intensive Nase, duftet nach Himbeere, Roter Rübe und Kirsche, etwas Granatapfel. Saftig in Ansatz und Verlauf, präsentiert sich mit sehr schön herausgearbeiteter Kirschfrucht, öffnet sich mit geschliffenem Tannin, spannt einen weiten Bogen, im Finale langer Nachhall, seidig.

**Döllerer, Golling; Schenk, Baden Baden; Schenk S. A., Rolle; € 30,-**

● **Felsina – Fontalloro 2015**

Sattes, dunkles Rubin mit leichtem Granatrand. Eröffnet mit Noten nach Tabak, etwas Trüffel, dann viel Zwetschge und Brombeere. Am Gaumen zunächst kompakte Frucht, öffnet sich mit festem, stoffigem Tannin, herzhaft und zupackend, im

Finale leider etwas malzige Noten.

**Wein Wolf, Salzburg; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Garibaldi, München; Alsa, Hamburg; Global Wine, Zürich; € 35,-**

● **Frescobaldi – Giramonte 2012**

Glänzendes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Sehr offene, zugängliche Nase mit viel reifer Frucht, satt nach Zwetschge und Brombeere, im Hintergrund dezente Gewürznoten. Am Gaumen kerniges, kraftvolles Tannin, entfaltet sich in vielen Schichten, feiner Schmelz, im Nachhall satt nach Brombeere, etwas Tabak.

**Mounier, Wien; Superiore, Dresden; Reidemeister & Ulrichs, Bremen; Mövenpick, Zürich; € 90,-**

● **Frescobaldi – Mormoreto 2013**

Feuriges, sattes Rubinviolett. Präzente, satte Frucht, feine Cassisnoten, etwas Granatapfel, im Hintergrund leicht erdige Töne. Pralle Frucht am Gaumen, entfaltet sich mit kernigem, feinmaschigem Tannin, stoffig und präsent, im Finale langer Nachhall.

**Mounier, Wien; Superiore, Dresden; Reidemeister & Ulrichs, Bremen; Mövenpick, Zürich; € 50,-**

● **I Collazzi – Collazzi 2013**

Sattes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Intensive und tiefgründige Nase, nach Zigarren, dann viel Holunderbeere, etwas Zwetschge. Am Gaumen dicht und satt in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit praller Frucht, nach Zwetschge und Heidelbeere, zeigt viel feinmaschiges Tannin, fester Druck.

**Wein & Co., Wien; Vinissimo, München; Vergani, Zürich; € 29,-**

● **Luce della Vite – Luce della Vite 2013**

Sattes, tiefdunkles Rubin mit Violettsschimmer. Zeigt zunächst Noten nach Minze und Sandelholz, dann fleischige Frucht, Brombeere und Holunderbeere. Stoffig und herzhaft am Gaumen, zeigt schöne Gewürznoten, nach dunklem Pfeffer, Maulbeere, öffnet sich mit kernigem, zupackendem Tannin, im Finale etwas raues Tannin.

**Mounier, Wien; Superiore, Dresden; Schlumberger Deutschland, Meckenheim; Mövenpick, Zürich; € 100,-**

● **Monte Bernardi – Tzingana 2013**

Strahlendes, intensives Rubinviolett. Präsentiert sich mit betont reifen Noten, nach Siegelack und Tabak, dahinter feine Kirsche. Herzhaftes, griffiges Tannin, viel saftige Johannisbeerennoten, Lakritze dazu, breitet sich schön aus, im Finale nach Tabak.

**Vinovum, Salzburg; Die Weingaleristen, Hamburg; Weinhandelshaus Siegburg, Siegburg; € 38,-**

● **Petrolo – Galatrona 2014**

Sattes, durchdringliches Rubinviolett. Sehr intensive und kompakte Nase, satt nach Heidelbeere, Brombeere und dunkler



Johannisbeere, im Hintergrund nach Kardamom und feuchtem Waldboden. Zeigt am Gaumen feinmaschiges, kerniges Tannin, saftige, dunkle Frucht, zum Reinbeißen, zeigt beachtliche Länge, hat allerdings nicht die Fülle und den Druck anderer Jahrgänge.

**Morandell, Wörgl; Superiore, Dresden; Vinum, München; Vintra, Zürich; Viothek Brancaia, Zürich; € 80,-**

● **Riecine – La Gioia 2012**

Aufhellendes, funkelnendes Rubin. Sehr duftige, zugängliche Nase, nach Granatapfel, Himbeere und Blutorange, spannend. Am Gaumen frisch, feinmaschiges Tannin, baut sich gut auf, salzig, langer Nachhall.

**Burde, Wien; Stöger, Weiler; Superiore, Dresden; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Pinard de Picard, Saarwellingen; Schick und Springer, Heilbronn; K&U – Weinhalde, Nürnberg; Weibel, Thun; € 45,-**

● **Tenuta Sette Ponti – Oreno 2014**

Tiefdunkles, intensives Rubinviolett. Sehr intensive Nase mit satten Noten nach Brombeere, Heidelbeere und Cassis, überlagert von Kakao und Tabak. Zeigt am Gaumen sehr viel frische, dunkelbeerige Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, wirkt frisch und saftig, im Finale samtig.

**Morandell, Wörgl; Superiore, Dresden; Zweifel Vinarium, Uster; € 65,-**

● **Tenuta Sette Ponti – Vigna dell'Impero 2013**

Glänzendes Rubin mit leichtem Granatrand. Intensive und würzige Nase, zeigt Noten nach Zwetschge, Johannisbeere, etwas Kardamom und viel Zedernholz, balsamisch. Zeigt am Gaumen feinen Schmelz, nach Himbeere und reifer Kirsche, öffnet sich mit gut eingebundenem Tannin, im Finale fest.

**Morandell, Wörgl; Superiore, Dresden; Zweifel Vinarium, Uster; € 95,-**

● **Viticcio – Monile 2013**

Sattes Rubinviolett. Sehr intensive, fleischige Nase, nach Veilchen, Holunderbeere und Cassis, spannend. Satt und dicht in Ansatz und Verlauf, zeigt viel dunkle Beerenfrucht, öffnet sich mit dichtem, gut eingebundenem Tannin, fester Druck, ist dabei aber auch saftig, langer Nachhall.

**www.viticcio.com; € 42,-**

Fotos: beige stellt

