

CHIANTI CLASSICO RISERVA UND SUPER- TUSCANS

Der Winzerort Panzano bei Greve ist Herkunft vieler großer Sangiovese



Grande annata! Was sich bereits in ersten Proben im Vorjahr ankündigte, hat sich nun voll bestätigt: 2006 ist ein herausragendes Jahr. Schönes Wetter, warme Tage und kühle Nächte ließen die Trauben bestens heranwachsen. Die Reife verlief langsam, aber kontinuierlich, die Lese erfolgte spät. Quer durch alle Rebsorten finden wir großartige Weine mit feinen, reifen Tanninen und frischer Frucht. Kennzeichnend für den Jahrgang ist die frische Säure, die den Weinen einen guten Trinkfluss verleiht. Lediglich in einigen Sangiovese kann sie etwas hart und kantig wirken. Kann 2006 als absolut klassischer Jahrgang bezeichnet werden, so war 2007 das genaue Gegenteil. Frühjahr und Sommer waren warm bis heiß, die Ernte wurde vielerorts schon mit September beendet. Dem ersten Eindruck der 2007er folgend, sollte auch das ein herausragender Jahrgang sein, mit allen Vor- und Nachteilen eines

»Die Jahrgänge 2006 und 2007 sind in der Toskana durchaus gegensätzlich, es gibt aber aus beiden ausgezeichnete Weine mit Zukunftspotenzial.«

heißen, frühen Jahrganges. Fazit: Elegant und tiefgründig ist der 2006er, geschmeidig und opulent der 2007er. Neben hervorragenden Super-Tuscans brachte 2006 auch einige herausragende Chianti Classico Riserva. Diese bieten neben der hervorragenden Qualität noch einen zweiten Vorteil: Die Weine liegen preislich selten über 30 Euro!

TEXT UND FOTOS: OTHMAR KIEM

95

● Antinori – Solaia 2006

Sattes, tiefdunkles Rubinviolett. Klassische Nase mit satten Noten nach Cassis und Waldhimbeeren, unterlegt mit feinen Lakritze-Tönen. Sehr kompakt, zeigt viel saftige Frucht, baut sich dann vielschichtig auf, geschliffenes Tannin, kommt im Finale dann mit satter Wucht, beeindruckend.

Bezug: Morandell, Wörgl; Abayan, Hamburg; € 225,-

91

● Argiano – Solengo 2006

Leuchtendes, intensives Rubinviolett. Zeigt in der Nase betont fruchtige Noten, nach reifen Kirschen, Preiselbeeren und Grenadine. Entfaltet sich mit stoffigem, dichtem Tannin, herzhaft und zupackend, zeigt aber auch etwas überreife Noten, sehr saftig, wirkt noch sehr nervös.

Bezug: Döllerer, Golling; Morandell, Wörgl; € 50,-

92

● Antinori – Tignanello 2006

Leuchtendes, sattes Rubin. Sehr klare und intensive Nase, zeigt satte Noten nach Brombeeren, dunklen Kirschen, etwas Zwetschke und Kakao. Im Ansatz sehr geschmeidig und saftig, öffnet sich dann mit feinmaschigem Tannin, klar und geradlinig, viel Frucht, im Finale sehr guter Druck.

Bezug: Morandell, Wörgl; Abayan, Hamburg; € 63,-

93

● Avignonesi – Desiderio Merlot 2006

Funkelndes, intensives Rubinviolett. Einladende, intensive Nase mit Noten nach Zwetschken und reifen Brombeeren, unterlegt mit Sandelholz und Nougat. Stoffig und fest, zeigt viel tiefgründiges, sattes Tannin, entfaltet sich breit, im Finale viel fester Druck, zupackend.

Bezug: Wagner, Gmunden; Wein & Co; Weinhandlung am Hof, Wien; € 37,-

94

● Avignonesi / Capannelle – 50 & 50 2004

Sattes, funkelnbes Rubinviolett. Intensive und einprägsame Nase, duftet nach Flieder, Kirschenkompott, Brombeere, im Hintergrund etwas getrocknete Orangenschale. Viel Frucht, entfaltet sich mit dichtem und geschliffenem Tannin, elegant und sehr fein, langer Abgang, etwas Tabak. Bezug: Döllerer, Golling; € 115,-

92

● Barone Ricasoli – Casalferro 2006

Sattes, dunkles Rubin mit violetttem Schimmer. Feine und dichte Nase, satt nach Brombeere, eingelegte Kirschen, unterlegt mit dunkler Schokolade. Öffnet sich mit viel geschmeidigem, sattem Tannin, baut sich vielschichtig auf, saftig, im Finale schöner Tiefgang, salzig.

Bezug: Wein & Co; Wagner, Gmunden; Piccini, Wien; € 29,-

91

● Canonica a Cerreto – Sandiavolo 2004

Tiefdunkle Farbe, sattes Rubinviolett. Intensive Nase, zeigt Noten nach dunkler Schokolade und Lakritze, aber auch viel Holunder- und Brombeere. Stoffig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel dichtes, feinkörniges Tannin, entfaltet sich mit sehr guter Länge, saftige Säure gibt dem Wein Leben.

Bezug: Vinum et cetera, Eschweiler; € 18,-

94

● Carnasiale – Il Caberlot 2006

Glänzendes Rubinviolett. Eröffnet in der Nase mit betont würzigen Noten, nach Lorbeerblättern und weißem Pfeffer, dann aber auch satte dunkelbeerige Fruchtnoten. Saftig und klar, entfaltet sich mit dichtmaschigem, feinkörnigem Tannin, schönes Spiel zwischen Frucht und Würze, lange, kernig, unverwechselbar.

Bezug: Vinussi, Dornbirn; € 288,- (1,5 l)

93

● Avignonesi / Capannelle – 50 & 50 2005

Sattes Rubinviolett. Überaus kompakte Nase, zeigt Noten nach dunkler Schokolade, viel Heidelbeere und Holunderbeere, im Hintergrund feine Gewürze. Entfaltet sich mit stoffigem Tannin, saftige, dunkle Frucht, langer Nachhall, dezente Note nach Zedernholz, macht großen Spaß.

Bezug: Döllerer, Golling; € 115,-

96

● Brancaia – Brancaia Il Blu 2007

Sattes Rubinviolett. Sehr kompakte und dichte Nase, Flieder und Tinte, etwas Kardamom, satte Frucht, nach Heidelbeeren. Entfaltet sich mit geschmeidigem, dichtmaschigem Tannin, fließt wie Samt, viel saftige Frucht, im Finale langer Nachhall.

Bezug: Wagner, Gmunden; Wein & Co; Superiore.de, Dresden; Hawesko, Hamburg; € 39,50

92

● Capannelle – Chianti Classico Riserva 2005

Leuchtendes Rubin. Klar gezeichnete, intensive Nase, nach Sandelholz, Gewürznelken, dunklen Kirschen und Brombeeren. Überaus saftig, feinmaschiges Tannin, frische, belebende Säure, kompakt, für den Jahrgang außergewöhnlich.

Bezug: Döllerer, Golling; € 28,-

93

● Casa Emma – Chianti Classico Riserva 2006

Funkelndes, sattes Rubinviolett. Tiefgründige Nase mit Noten nach Flieder, etwas Nougat, dahinter Zwetschken und Brombeeren. Saftig, baut sich schön auf, vielschichtig, sehr viel Kirsche, im Finale feine mineralische Noten.

Bezug: Noitz, Palt; Bruvino, Dornbirn; La Cantina Italiana, Buxtehude; € 23,-

91

● Badia a Coltibuono – Chianti Classico Riserva 2006

Funkelndes, feines Rubin. Offene, einladende Nase, zeigt Aromen nach Himbeere, Kirschenmarmelade und Macchiakräutern. Schönes, stoffiges Tannin, fest zupackend, schöner süßer Kern, breitet sich lange aus, saftig.

Bezug: Wein & Co.; Consiglieri, Düsseldorf; € 25,-



94

● Barone Ricasoli – Chianti Classico Castello di Brolio 2006

Dunkles Rubin. Intensive Nase mit Noten nach Holunder- und Brombeeren, unterlegt mit feinen Tabaknoten, würzig, vielschichtig. Sehr prägnant, saftig, engmaschiges Tannin, schlägt ein schönes Rad, im Finale tolles Spiel.

Bezug: Wein & Co; Wagner, Gmunden; Piccini, Wien; € 34,90

91

● Camperchi – Merlot 2006

Sattes, dichtes Rubinviolett. Frische Nase mit satten Fruchtnoten, nach dunklen Kirschen und Grenadine, im Hintergrund dezente Kräuternoten. Entfaltet sich mit samtigem, sattem Tannin, entwickelt sehr gute Länge, feiner Schmelz, im Finale satte Tabaknoten.

Bezug: www.camperchi.com

92

● Capannelle – Solare 2005

Sattes, tiefdunkles Rubin. Intensive Nase mit Noten nach Veilchen, viel Brombeere und Holunderbeere, fleischig. Zeigt viel straffes, dicht gewobenes Tannin, zugleich schöne, saftige Kirschrucht, baut sich vielschichtig auf, im Finale fester Druck.

Bezug: Döllerer, Golling; € 52,-

91

● Capannelle – Solare 2004

Funkelndes, intensives Rubin mit Violett. Intensive, ansprechende Nase, mit einem Korb voll reifer Beerenfrüchte, dunkle Kirsche, unterlegt mit Noten nach Zedernholz. Schönes Spiel zwischen Frucht und Tannin, entfaltet sich geschmeidig, saftig und stoffig, im Finale nach Brombeere und Zedernholz, feine Gewürze.

Bezug: Döllerer, Golling; € 52,-

93

● Casanova di Neri – Pietradonice 2006

Leuchtendes Rubinviolett. Intensive Noten nach Brombeeren, Cassis und Zwetschkenkonfitüre, im Hintergrund nach Sandelholz. Dichtmaschig und kompakt, sattes Tannin, süßer Schmelz, im Finale satter Druck, wirkt noch etwas roh.

Bezug: Rieger, Salzburg; Fischer & Trezza, Stuttgart; € 75,-

92

● Castellare – Coniale 2005

Sattes, undurchdringliches Rubin. Dicht angelegte Nase mit viel dunkler Beerenfrucht, unterlegt mit feinen Gewürznoten, vor allem Zimt. In Ansatz und Verlauf sehr kompakt, öffnet sich mit geschmeidigem Tannin, fester, süßer Kern, im Finale langer Nachhall, mineralisch.

Bezug: Müller, Groß St. Florian; Di Gennaro, Stuttgart; € 27,-

LEGENDE

DV	Drehverschluss
KK	Kunststoffkork
NK	Naturkork
VL	VinoLok (Glasverschluss)
●	trocken, weiß
●	trocken, rot
●	Süßwein

97

● **Castello dei Rampolla – d'Alceo 2006**

Funkelndes, sattes Rubinviolett. Dicht angelegte Nase mit Noten nach würzigem Heu, satt nach Cassis und Holunderbeeren, fleischig. Entfaltet sich mit viel feinmaschigem, sattem Tannin, geschliffen, feine mineralische Töne, gut anhaltend.
Bezug: Döllerer, Golling; Garibaldi, München; € 135,-

91

● **Castello di Ama – L'Apparita 2006**

Funkelndes Rubinviolett. Intensive Nase mit würzigen Noten, nach Sellerie, dann feine Brombeerennoten, im Hintergrund etwas Schokolade. Sehr sattes Tannin, kraftvoll und zupackend, im Verlauf sehr kernig, sehr saftig, im Finale nach Tabak, leicht trocknend.
Bezug: Vergeiner, Lienz; € 113,-

93

● **Collelungo – Chianti Classico Riserva 2006**

Leuchtendes Rubin. Sehr intensive und klare Nase, duftet nach Zwetschken und reifen, dunklen Kirschen, im Hintergrund mit feinen Sandelholznoten unterlegt. Zupackendes Tannin, entfaltet sich voller Kraft, süßer Kern, saftig und lange, satt nach Kirschen im Finale, macht Spaß!
Bezug: www.collelungo.com

94

● **Felsina – Chianti Classico Riserva Rancia 2006**

Dichtes Rubin. In der Nase Noten nach Zwetschken, Holunderbeeren, leicht erdige Noten geben dem Wein Komplexität. Überaus stoffig, gut gewobenes Tannin, im hinteren Bereich sehr geschliffen, sattes Finale mit viel Frucht.
Bezug: Wein Wolf, Salzburg; Garibaldi, München; € 29,-

92

● **Castello di Ama – Chianti Classico Vigneto La Casuccia 2006**

Sattes, dunkles Rubinviolett. Zeigt in der Nase zunächst rauchig-erdige Noten, dann viel Brombeere und dunkle Kirsche, intensiv und vielschichtig. Zeigt sehr schönes Spiel, betont salzige Nuancen, öffnet sich mit straffem, vielschichtigem Tannin, im Finale fester Druck, im Moment noch verschlossen.
Bezug: Vergeiner, Lienz; € 113,-

92

● **Castello di Bossi – Chianti Classico Riserva Berardo 2006**

Sattes, funkelnbes Rubin. Sehr eindringliche und offene Nase, viel Zwetschke, Brombeere, Waldhimbeere. Zeigt straffes, feinmaschiges Tannin, entfaltet sich lange, wirkt noch sehr jung, sollte sich mit weiterer Lagerung noch weiter verbessern.
Bezug: Giovo, Mühlheim; € 22,-

93

● **Colombaio di Cencio – Il Futuro 2006**

Funkelndes, sattes Rubinviolett. Intensive Nase mit Noten nach Nougat und Heidelbeere, unterlegt mit satten Vanillearomen. Breitet sich mächtig aus, entfaltet sich mit viel saftiger Frucht, nach Roter Johannisbeere, geschmeidiges, dichtes Tannin, baut sich schön auf, anhaltend.
Bezug: Morandell, Wörgl; € 36,-

92

● **Felsina – Maestro Raro 2006**

Sattes, leuchtendes Rubinviolett. Eröffnet in der Nase mit ausgeprägt würzigen Noten, nach weißem Pfeffer, dann auch viel fleischige Beerenfrucht. Zeigt sich sehr geschmeidig, feinkörniges Tannin, strömt ruhig dahin, im Finale leicht erdige Töne, herzhaft.
Bezug: Wein Wolf, Salzburg; Garibaldi, München; € 30,-

91

● **Castello di Ama – Chianti Classico Castello di Ama 2006**

Leuchtendes, intensives Rubin. Sehr klare und intensive Nase mit ausgeprägten Kirscharomen, Preiselbeeren, etwas Zwetschken, einladend. Geradlinig und klar, entfaltet sich mit schöner satter Frucht, feinkörniges Tannin, geschliffen, langer Nachhall.
Bezug: Vergeiner, Lienz; € 28,-

92

● **Castello di Querceto – Cignale 2006**

Sattes, tiefdunkles Rubinviolett. Zeigt in der Nase betont würzige Noten, nach Tabak und Unterholz, etwas Heidelbeeren. Straff und zupackend, verkapselt, zeigt sich sehr tiefgründig, dichtmaschiges Tannin, frisch und salzig im Nachhall.
Bezug: Döllerer, Golling; Schenk, Baden-Baden; € 43,-

91

● **Corzano e Paterno – Il Corzano 2006**

Funkelndes, intensives Rubin. Wirkt in der Nase noch etwas verhalten, öffnet sich nur zögerlich mit Noten nach Zwetschken und Waldhimbeeren. Satt und geschmeidig, schöne reife Fruchtnoten, entfaltet sich mit griffigem, feinmaschigem Tannin, macht Spaß.
Bezug: Vin de Mem, Linz; Vinisüd, Erlangen; € 25,-

»Die Weine aus 2006 präsentieren sich bereits elegant und tiefgründig, die 2007er hingegen geschmeidig, zugänglich und durchaus etwas opulenter.«

OTHMAR KIEM

91

● **Castello di Ama – Chianti Classico Vigneto Bellavista 2006**

Leuchtendes Rubin mit Violett. Sehr klare, vielschichtige Nase, zeigt satte Noten nach reifen, dunklen Kirschen, Himbeere, dahinter etwas Lorbeerblatt. Geschmeidig und saftig, zeigt viel feinkörniges Tannin, entfaltet sich mit viel Eleganz, geschliffen, im Finale feine Kirschnote.
Bezug: Vergeiner, Lienz; € 113,-

91

● **Castello di Querceto – La Corte 2005**

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Braucht in der Nase Zeit, sich zu öffnen, kommt dann mit intensiven Noten nach Flieder, Holunderbeere und Lakritze. Kraftvolles, zupackendes Tannin, baut sich satt auf, viel saftige Frucht, viel dunkle Kirsche, im Finale fester Druck.
Bezug: Döllerer, Golling; Schenk, Baden-Baden; € 29,-

95

● **Felsina – Fontalloro 2006**

Leuchtendes, intensives Rubin. Sehr dichte und kompakte Nase, erdige Noten, öffnet sich mit Noten nach reifen Brombeeren und Zwetschken. Reife, saftige Beerenfrucht, dichtmaschiges Tannin, salzig, baut sich vielschichtig auf, geht wunderbar in die Tiefe, im Finale sehr langer Nachhall.
Bezug: Wein Wolf, Salzburg; Garibaldi, München; € 36,-

97

● **Fontodi – Flaccianello 2006**

Kraftvolles Rubin. Zeigt sich in der Nase sehr dicht und fleischig, reife Brombeeren, Cassis, Sandelholz, dunkler Nougat. Wunderbar satt, dichtmaschiges, verwobenes Tannin, feiner süßer Kern mit viel Schmelz, trotz Kraft auch schöne Saftigkeit, legt im Finale noch zu, beeindruckend!
Bezug: Rieger, Salzburg; Superiore.de, Dresden; € 56,-

94

● **Fontodi – Chianti Classico Riserva Vigna del Sorbo 2006**

Sattes Rubinviolett. Eindringliche Nase mit Noten nach dunklen Beerenfrüchten, viel Holunderbeere, dazu Noten von Tinte und Siegelack. Viel straffes, dichtmaschiges Tannin, zugleich auch saftige Frucht nuances, steht erst am Beginn seiner Entwicklung, sehr langer Nachhall.
Bezug: Rieger, Salzburg; Superiore.de, Dresden; € 40,20

93

● **Frescobaldi – Lamaione 2006**

Leuchtendes Rubinviolett. Sehr üppige und gehaltvolle Nase, nach Flieder, Cassis, Zwetschken und etwas Nougat, einladend. Im Ansatz sehr geschmeidig, öffnet sich dann mit zupackendem, erstaunlich festem Tannin, spannt einen weiten Bogen, wirkt im Finale aber noch kantig, braucht noch Lagerung.
Bezug: Schlumberger, Wien; Superiore.de, Dresden; € 45,-

91

● **Il Molino di Grace – Chianti Classico Riserva 2006**

Leuchtendes Rubin. Öffnet sich in der Nase mit betont würzigen Noten, viel Gewürznelken, etwas weißer Pfeffer, dahinter feine Kirsche. Sehr viel Kirschfrucht, zeigt sich überaus saftig, griffiges Tannin, beschreibt einen schönen Bogen, herzhaft.
Bezug: Wineserve, Puchenau; Wille, Zams; € 19,-

91

● **La Casa di Bricciano – Il Ritrovo 2006**

Dunkles, intensives Rubinviolett. Sehr klare und einprägsame Nase, satt nach reifen Kirschen und Cassis, unterlegt mit feinen Gewürznoten. In Ansatz und Verlauf sehr geschmeidig, zeigt dichtmaschiges, samtiges Tannin, umwoben von reifer Frucht, im Finale nach Sandelholz und Nougat.
Bezug: Assemblage, Essen; € 40,-

91

● **Fontodi – Syrah Case Via 2006**

Dunkles, undurchdringliches Rubinviolett. In der Nase intensive Noten nach Lilien und Marzipan, dann viel Holunderbeeren. Sehr saftig, öffnet sich mit dichtmaschigem, geschmeidigem Tannin, viel reife Frucht, im Finale herzhaft und kernig, salzig.
Bezug: Rieger, Salzburg; Superiore.de, Dresden; € 35,90

93

● **Frescobaldi – Mormoreto 2006**

Funkelndes Rubinviolett. Dichte und intensive Nase, satt nach Tabak, dunklen Johannisbeeren und etwas Lakritze, tiefgründig. Stoffig und zupackend, entfaltet sich mit dichtmaschigem Tannin, satte dunkle Beerennoten, im Finale nach Lakritze und dunkler Schokolade, salzig.
Bezug: Schlumberger, Wien; Superiore.de, Dresden; € 45,-

91

● **Il Molino di Grace – Gratus 2006**

Funkelndes, intensives Rubin. Sehr klare, offene Nase mit Noten nach Himbeeren und Zwetschken, im Hintergrund leicht würzige Noten. Sehr saftig, viel reife Kirschfrucht, entfaltet sich mit geschliffenem Tannin, frische, lebhaft Säure, wirkt ein wenig kantig.
Bezug: Wineserve, Puchenau; Wille, Zams; € 35,-

96

● **La Massa – Giorgio Primo 2007**

Dunkles Rubinviolett. Kompakte Nase, nach reifen dunklen Johannisbeeren, dunkle Kirschen, feine würzige Noten, nach Minze. Dunkelbeerige Frucht, öffnet sich mit viel dichtmaschigem Tannin, süßer Schmelz, im langen Nachhall Mix aus Cassis, Nougat und erdigen Tönen.
Bezug: Wein Wolf, Salzburg; Sansibar, Sylt; € 49,-

93

● **Frescobaldi – Chianti Rufina Riserva Montesodi 2006**

Leuchtendes, intensives Rubinviolett. Sehr kompakte Nase mit viel dunkelbeeriger Frucht, Brombeere und Lakritze. Überaus dicht und tiefgründig, sehr zupackendes Tannin, baut sich schön auf, viel Stoff, salzig.
Bezug: Schlumberger, Wien; Superiore.de, Dresden; € 40,-

93

● **Frescobaldi – Lamaione 2006**

Funkelndes Rubinviolett. Dichte und intensive Nase, satt nach Tabak, dunklen Johannisbeeren und etwas Lakritze, tiefgründig. Stoffig und zupackend, entfaltet sich mit dichtmaschigem Tannin, satte dunkle Beerennoten, im Finale nach Lakritze und dunkler Schokolade, salzig.
Bezug: Schlumberger, Wien; Superiore.de, Dresden; € 45,-

94

● **Isole e Olena – Cepparello 2006**

Leuchtendes Rubin. Sehr kompakte und intensive Nase, satt nach reifen, dunklen Kirschen, Himbeeren, würzige Macchiasträucher. Geschliffen, wirkt wie aus einem Guss, zeigt sehr viel klare Kirschfrucht, entfaltet sich mit dichtem, feinmaschigem Tannin, süßer Schmelz, sehr langer Nachhall.
Bezug: Vergeiner, Lienz; Garibaldi, München; € 47,-

92

● **La Massa – La Massa 2007**

Sattes, glänzendes Rubinviolett. Sehr eingängige Nase mit ausgeprägten Noten nach Himbeere und Cassis, unterlegt mit feinen Lakritze-Noten. Satte, saftige Frucht, baut sich schön auf, viel griffiges, zupackendes Tannin, dicht gewoben, vielschichtig, fest und stoffig.
Bezug: Wein Wolf, Salzburg; Sansibar, Sylt; € 19,50

93

● **Frescobaldi – Giramonte 2007**

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Intensive Nase mit ausgeprägten Noten nach Nougat, Cassis und dunklen Kirschen. Eröffnet mit satten Fruchtnoten, zeigt viel feinkörniges Tannin, breitet sich satt aus, überaus geschmeidig, im Finale schöner Schmelz.
Bezug: Schlumberger, Wien; Superiore.de, Dresden; € 50,-

92

● **Gagliole – Gagliole 2007**

Leuchtendes dunkles Rubin. Zeigt in der Nase leicht blättrige Noten, nach grünem Tee, dann viele Gewürznelken, saftige Kirschen. Sehr kompakt, entfaltet sich mit viel feinkörnigem Tannin, süßer Schmelz, strömt ruhig dahin, schöne Saftigkeit, im Nachhall nach Zimt und Nelken.
Bezug: Wein & Co., Wien; Mövenpick, Dortmund; € 49,90

92

● **La Braccasca – Bramasole Syrah 2006**

Funkelndes Rubinviolett. Zeigt in der Nase leicht würzige Noten, nach weißem Pfeffer, viel Brombeere. Viel zupackendes, herzhaftes Tannin mit süßem Kern, baut sich schön auf, geradlinig und klar, im Finale feine saftige Frucht, satter Druck.
Bezug: Morandell, Wörgl; Abayan, Hamburg; € 28,-

91

● **Le Cinciole – Chianti Classico Riserva Petresco 2006**

Leuchtendes Rubinviolett. Sehr offene und intensive Nase nach dunklen Kirschen, feine Himbeeren, einladend. Zeigt sich im Ansatz mit viel saftiger Frucht, öffnet sich mit geschmeidigem, feinkörnigem Tannin, süßer Schmelz, anhaltend.
Bezug: Weinkommissar, Düsseldorf; € 26,-

91

● Le Cinciole – Camalaione 2006

Dunkles, undurchdringliches Rubinviolett. Eröffnet mit leicht blättrigen Noten, dann intensiv nach Gewürznelken und Heidelbeeren. Satt und stoffig, baut sich schön auf, nach Schokokirschen, griffiges, herzhaftes Tannin, im Finale leicht alkoholische Noten.

Bezug: Weinkommissar, Düsseldorf; € 36,50

95

● Mazzei –

Siepi di Castello di Fonterutoli 2006

Funkelndes Rubinviolett. Kompakte Nase, nach Zedernholz, nach Brombeeren und dunklen Kirschen, etwas Lakritze im Hintergrund. Dichtes Tannin, satte Brombeerennoten, vielschichtig, spannt einen sehr weiten Bogen, langer Nachhall, salzig.

Bezug: Wagner, Gmunden; Surperiore.de, Dresden; € 78,-

91

● Monte Bernardi –

Chianti Classico Sa'etta 2006

Leuchtendes, intensives Rubinviolett. Zeigt sich in der Nase zunächst etwas verschlossen, leicht erdige Töne, dann feine reife Kirsche, viel Brombeere. Schönes Spiel, zeigt ausgeprägt salzige Komponenten, viel saftige Frucht, baut sich schön auf, langer Nachhall.

Bezug: FUB, Siegburg; € 29,80

92

● Poggerino –

Chianti Classico Riserva Bugialla 2006

Dunkles Rubin. Vielfältige Nase mit satter, dunkelbeeriger Frucht, etwas Gewürznelken und weißer Pfeffer. Mit viel saftiger Frucht ausgestattet, öffnet sich mit dichtmaschigem, feinem Tannin, entfaltet sich sehr klar, im Finale samtiger Schmelz.

Bezug: Derksen, Leobendorf; Garibaldi, München; € 32,-

93

● Le Corti – Chianti Classico Riserva Cortevicchia 2006

Intensives, dunkles Rubin. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach dunklen Kirschen und Zwetschken, ein Hauch von Rumtopf. Sehr dichtmaschiges, zupackendes Tannin, kernig, baut sich sehr lange auf, im Finale anhaltend, salzig, schöner Tiefgang.

Bezug: Wagner, Gmunden; € 20,-



93

● Montevervine –

Le Pergole Torte 2006

Funkelndes, intensives Rubin. Fein gezeichnete, offene Nase mit Noten nach Himbeere, etwas Lorbeerblatt und Preiselbeere. Geschmeidig und weich, entfaltet sich mit viel saftiger Kirschfrucht, geschliffenes Tannin, lange und warm.

Bezug: Vinothek St. Stephan, Wien; Superiore, Dresden; € 73,-

93

● Poggio al Sole –

Chianti Classico Riserva Casasilva 2006

Funkelndes Rubin. Intensive Noten nach Zwetschken, feine Brombeerfrucht, sehr klar und dicht. Viel sattes Tannin, kraftvoll in Ansatz und Verlauf, baut sich vielschichtig auf, saftig und lange.

Bezug: Wein Wolf, Salzburg; Weinkommissar, Düsseldorf; € 28,-

91

● Le Corti – Chianti Classico Don Tommaso 2006

Leuchtendes, intensives Rubin. Sehr intensive, ansprechende Nase, satt nach reifen Brombeeren, etwas Unterholz, im Hintergrund feine Gewürznelken-Noten. Feinkörniges Tannin, baut sich schön auf, im hinteren Bereich sehr geschliffen, satte Frucht.

Bezug: Wagner, Gmunden; € 27,-

93

● Mazzei – Chianti Classico Castello di Fonterutoli 2006

Sattes Rubin. Klare Nase, satt nach fleischigen, dunklen Brombeeren, etwas Nougat im Hintergrund, warm und einladend. Fein verwobenes Tannin, samtig und geschmeidig, zeigt viel warme, reife Frucht, voll Eleganz, langer Nachhall.

Bezug: Wagner, Gmunden; Surperiore.de, Dresden; € 37,-

96

● Petrolo – Galatrona 2007

Leuchtendes Rubinviolett. Kompakte Nase mit ausgeprägten Noten nach Tabak und Leder, zeigt dann viel dunkle Beerenfrucht, etwas Sandelholz im Hintergrund. Öffnet sich mit viel dichtmaschigem Tannin mit weichem, süßem Kern, entwickelt wunderbaren Schmelz, baut sich vielschichtig auf, im Finale schöner Druck.

Bezug: Morandell, Würgl; € 86,-

91

● Poggio al Sole – Syrah 2007

Funkelndes Rubinviolett. Einladende Nase mit Noten nach dunklen Kirschen und viel Pfeffer, betont würzig. Sehr klar, zeigt viel saftige Frucht, entfaltet sich mit zupackendem, kernigem Tannin, herzhaft, halbt lange nach.

Bezug: Wein Wolf, Salzburg; Weinkommissar, Düsseldorf; € 32,-

Bezug: Eggers & Franke, Bremen; € 39,50

94

● Luce della Vite – Luce della Vite 2006

Glänzendes Rubinviolett. Intensive Noten nach Flieder, Cassis und Brombeerkonfitüre, unterlegt mit sattem Nougat. In Ansatz und Verlauf sehr präsent, entfaltet sich mit dichtmaschigem Tannin, zeigt feinen Schmelz, langer Nachhall, stoffig.

Bezug: Schlumberger, Wien; Superiore.de, Dresden; € 80,-

92

● Monte Bernardi – Tzingana 2006

Funkelndes, sattes Rubinviolett. Intensive, offene Nase mit Noten nach Sandelholz, Johannisbeeren und dunklen Kirschen. Zeigt sich sehr saftig, dichtmaschiges Tannin, tiefgründig, feine mineralische Komponenten, herzhaft, im Finale viel satte Frucht.

Bezug: FUB, Siegburg; € 42,50

91

● Petrolo – Torrione 2007

Leuchtendes, intensives Rubin. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Himbeeren und dunklen Kirschen, feine Blütennoten. Herzhaft, entfaltet sich mit griffigem Tannin, zeigt schöne Tiefe, erdige Noten, salzig, sollte man reifen lassen.

Bezug: Morandell, Würgl; € 22,40

92

● Poggio Scalette – Il Carbonaione 2006

Tiefdunkles Rubinviolett. Zunächst dezente Rauchnoten, dunkler Nougat, Brombeeren und Holunderbeeren. Im Ansatz stoffig, zeigt viel geschliffenes Tannin, verwoben, im hinteren Bereich dann ausgeprägte Noten nach Sandelholz, etwas spitze Säure, leicht trockenes Finale.

Bezug: Eggers & Franke, Bremen; € 39,50

91

● Querciabella – Camartina 2006

Funkelndes, sattes Rubin. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Himbeeren und dunklen Johannisbeeren, im Hintergrund etwas Rosmarin. Zeigt sich im Ansatz sehr satt, öffnet sich mit dichtem Tannin, baut sich schön auf, könnte im Finale aber noch etwas mehr Länge aufbauen, wirkt spröde.

Bezug: Alpe Adria, Klagenfurt; Wagner, Gmunden; Pfanner, Lauterach; € 65,-

93

● Rocca di Montegrossi – Chianti Classico San Marcellino 2006

Dunkles Rubin. Vielschichtige Nase mit Noten nach Zwetschken, reifen dunklen Kirschen, etwas Tabak, dunkle Brombeeren. Zeigt sich saftig, viel dunkle Kirsche, entfaltet sich mit feinkörnigem Tannin, geschliffen, satter Tiefgang im Finale.

Bezug: Fohringer, Spitz; 50 Second Finish, Falkensee; € 33,-

91

● San Fabiano Calcinaia – Chianti Classico Riserva Cellole 2006

Funkelndes, sattes Rubin mit Violett. Sehr dichte und einprägsame Nase, komplex, Noten nach Brombeeren und Schwarzen Johannisbeeren. Zeigt sich sehr stoffig, griffiges, zupackendes Tannin, spannt einen schönen Bogen, im Finale feine Holznoten, saftig.

Bezug: Rieger, Salzburg; Fischer & Trezza, Stuttgart; € 22,80

94

● San Giusto a Rentennano – La Ricolma 2006

Sattes Rubinviolett. Intensive Nase, duftet nach Brombeere, Cassis und Holunderbeere, im Hintergrund feine Blütennoten. Fest und zupackend, öffnet sich mit dichtmaschigem Tannin in vielen Schichten, salzig, im Finale satter Druck, nach Tabak.

Bezug: Vinussi, Dornbirn; Noitz, Palt; Alpina, Buchloe; € 40,-

91

● Renzo Marinai – Chianti Classico Riserva 2006

Leuchtendes, intensives Rubin. In der Nase leicht rauchig, betont erdige Noten, öffnet sich dann mit viel Brombeere, verspielt. Sehr saftig, zeigt viel zupackendes, herzhaftes Tannin, nach Brombeere, im Finale fester Druck.

Bezug: www.renzomarinai.it

93

● Rocca di Montegrossi – Geremia 2005

Dichtes Rubinviolett. Sehr intensive und einprägsame Nase, Brombeere und dunkle Kirsche, dazu feine Kakaonoten. Zeigt sich sehr voluminös, dichtmaschiger, geschmeidiger Kern, schöner Schmelz, im Finale viel Frucht.

Bezug: Fohringer, Spitz; 50 Second Finish, Falkensee; € 28,-

92

● San Felice – Pugniletto 2007

Sattes, tiefdunkles Rubinviolett. Zeigt intensive Noten nach Holunderbeere und Brombeere, dezente Rauchnoten, im Hintergrund pfeffrig. Saftig im Ansatz, baut sich satt auf, dichtmaschiges, zupackendes Tannin, lange und anhaltend, salzig.

Bezug: Rieger, Salzburg; € 32,-

93

● San Giusto a Rentennano – Percarlo 2005

Intensives Rubin. Verwobene Nase mit ausgeprägten Aromen nach reifen Himbeeren, Kirschenmarmelade, etwas Zwetschke. Straffes, zupackendes Tannin, fest und stoffig, verkapselt, steigert sich zum Finale hin immer mehr, satter Druck.

Bezug: Vinussi, Dornbirn; Noitz, Palt; Alpina, Buchloe; € 39,-

94

● Riecine – La Gioia 2005

Leuchtendes, sattes Rubinviolett. Kompakte Nase mit Noten nach Tabak, dann viel Holunderbeere, etwas Kirsche im Hintergrund. Stoffig und fest im Verlauf, entfaltet sich mit dichtmaschigem Tannin, baut sich vielschichtig auf, nach Zwetschken und Cassis, sattes Finale.

Bezug: Stöger, Weiler; Burde, Wien; Alpe Adria, Klagenfurt; € 36,-

93

● Rocca di Montegrossi – Geremia 2006

Funkelndes Rubinviolett. Dichte und kompakte Nase mit intensiven Noten nach Holunderbeeren, Sandelholz und einem Hauch Minze. Knackige, frische Frucht, sehr saftig, engmaschiges Tannin, geradlinig, sehr langer Nachhall, seidig.

Bezug: Fohringer, Spitz; 50 Second Finish, Falkensee; € 28,-

»Beachtenswert sind die Weine der Kategorie Chianti Classico Riserva aus 2006, die mit hoher Qualität und tollem Preis-Leistungs-Verhältnis aufwarten.«

OTHMAR KIEM

92

● Selvapiana – Chianti Rufina Riserva Vigneto Bucerchiale 2006

Funkelndes, dunkles Rubingranat. Intensive und klare Nase, mit satter Himbeerfrucht, etwas Tabak, spielt schön auf. Sehr große Dichte, viel dichtmaschiges Tannin, baut sich lange auf, lange und zupackend. Ein Langläufer.

Bezug: Vinothek St. Stephan, Wien; € 22,-

93

● Riecine – Chianti Classico Riserva 2006

Leuchtendes Rubin mit Violett. Kompakte Nase mit Noten nach Tabakblättern, dann viel Brombeere und frische Zwetschke, vielschichtig. Saftig in Ansatz und Verlauf, dichtes Tannin, süßer Schmelz, im Finale langer würziger Nachhall.

Bezug: Stöger, Weiler; Burde, Wien; Alpe Adria, Klagenfurt; € 29,40

91

● Ruffino – Romitorio 2006

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Präsentiert sich in der Nase zunächst mit feinen Noten nach Sandelholz, dann satte dunkelbeerige Frucht, Holunderbeeren, auch viel Tabak. Fest und stoffig, zeigt viel griffiges Tannin, saftige Frucht, im Finale aber etwas krautige Noten.

Bezug: Fohringer, Spitz; € 25,-

94

● San Giusto a Rentennano – Chianti Classico Riserva Le Baroncole 2006

Funkelndes, sattes Rubin. Sehr intensive, ansprechende Nase, nach dunklen Kirschen, etwas Zwetschken, klar. Samtiges Tannin mit süßem Kern, fest und zupackend, satter Druck, sehr langer Nachhall, feine Mischung aus dunkler Frucht und leicht erdigen Nuancen.

Bezug: Vinussi, Dornbirn; Noitz, Palt; Alpina, Buchloe; € 22,-

94

● Tenuta degli Dei – Cavalli 2007

Leuchtendes Rubinviolett. Wirkt anfangs in der Nase noch etwas verschlossen, öffnet sich dann mit Noten nach Brombeeren, dunklen Kirschen, im Hintergrund dezente Schokotöne. Sehr saftig und satt in Ansatz und Verlauf, baut sich vielschichtig auf, reife Kirsche und feiner süßer Schmelz, langer Nachhall.

Bezug: Segnitz, Weyhe; Wein & Co.; € 50,-

92

● **Tenuta degli Dei – Cavalli 2006**
Funkelndes, dichtes Rubinviolett. Kompakte Nase mit Noten nach reifen Kirschen und Brombeeren, viel Tabak. Sehr klar und präzise, entfaltet sich mit geschliffenem, feinkörnigem Tannin, viel dunkle Frucht, baut sich schön auf, salzig.
Bezug: Segnitz, Weyhe; Wein & Co.; € 50,-

95

● **Tenuta Sette Ponti – Oreno 2006**
Glänzendes, undurchdringliches Rubinviolett. Kompakte Nase mit intensiven Noten nach dunklen Johannisbeeren, Brombeeren und Tabak, spannendes Spiel. Zeigt Wärme und Feuer, saftige, satte Frucht, entfaltet sich mit feinkörnigem, dichtem Tannin, im langen Nachhall nach edler dunkler Schokolade.
Bezug: Morandell, Wörgl; € 37,-



NACHZÜGLER:
MAREMMA
TOSCANA

92

● **Tenuta di Nozzole – Il Pareto 2006**
Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Duftet in der Nase nach Weihnachtsg Gebäck, dahinter viel Cassis und Himbeere. Straffes, dichtmaschiges Tannin, baut sich satt auf, herzhaft, muss sich im hinteren Bereich erst noch glätten, im Nachhall satt nach Cassis.
Bezug: Vergeiner, Lienz; € 43,-

92

● **Tenuta Sette Ponti – Crognolo 2007**
Glänzendes, intensives Rubinviolett. Sehr intensive, fein gezeichnete Nase mit satten Noten nach reifen Himbeeren, dunklen Kirschen, im Hintergrund nach Unterholz. Viel straffes, sattes Tannin, baut sich mächtig auf, vielschichtig, schönes Spiel zwischen Frucht und Power, weitere Lagerung kommt dem Wein sicher nur zugute.
Bezug: Morandell, Wörgl; € 19,-

91

● **Villa Cafaggio – Cortaccio 2005**
Sattes, undurchdringliches Rubin. Sehr intensive und kompakte Nase, zeigt Noten nach Tabak und Flieder, dann viel dunkelbeerige Frucht. Stoffig und fest, öffnet sich mit straff strukturiertem Tannin, hat viel Biss, im Finale ein wenig rau.
Bezug: La Mercantile, Wien; € 38,-

91

● **Loacker – Lodolaia Syrah 2006**
Sattes, tiefdunkles Rubinviolett. Reife und üppige Nase, zeigt Noten nach Unterholz, dann viel Holunderbeeren, Heidelbeeren, im Hintergrund dezente erdige Noten. Wild und ungestüm, satt und dicht bepackt mit Tanninen, hallt lange nach, im Kern feiner Schmelz, langer Nachhall nach dunklen Beeren.
Bezug: Döllerer, Golling; € 16,10

97

● **Tenuta di Trinoro – Tenuta di Trinoro 2007**
Funkelndes Rubinviolett. Einladende, offene Nase, duftet nach Kirschenkonfitüre, Brombeeren und reifen Waldhimbeeren, etwas Tabak. Sehr konzentriert, dichtmaschiges, herzhaftes Tannin, Tannin und Frucht sind verwoben, im Finale satt.
Bezug: Döllerer, Golling; Morandell, Wörgl; Fischer & Trezza, Stuttgart; € 180,-

93

● **Testamatta – Testamatta 2007**
Sattes, intensives Rubin. Intensive und kompakte Nase, viel reife dunkle Kirsche, Brombeere, etwas Siegellack. Mächtig und voluminös, zeigt viel sattes Tannin mit süßem Kern, entfaltet sich breit, im Finale nach Kirschenkonfitüre.
Bezug: Scholzen, Köln; Superiore, Dresden; € 69,-

91

● **Villa Calcinia – Casarsa 2006**
Sehr tolle und klare Nase, satt nach reifen Waldhimbeeren und dunklen Johannisbeeren, unterlegt mit Noten nach Lakritze. Saftig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel feinkörniges Tannin, baut sich Schicht um Schicht auf, im Finale satt nach Tabak und Cassis.
Bezug: Henninger Weine, Neuried; € 24,-

92

● **Petra – Petra 2006**
Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Fein gewobener Aromenteppich, nach Sandelholz, Zwetschken und dunklen Johannisbeeren. Sehr stoffig, viel feinkörniges, geschmeidiges, zugleich dichtmaschiges Tannin, süßer Schmelz, baut sich lange auf, im Finale langer Nachhall.
Bezug: Rieger, Salzburg; € 55,-

92

● **Tenuta di Trinoro – Le Cupole 2007**
Leuchtendes Rubin mit Violett schimmer. Sehr einladende Nase, ausgeprägte Noten nach reifen Johannisbeeren, etwas würzige Waldnoten, ausgewogen. Satter Ansatz, entfaltet sich mit dichtem Tannin, herzhaft, zeigt viel Fruchtschmelz, im Finale fester Druck, nach Himbeere.
Bezug: Döllerer, Golling; Morandell, Wörgl; Fischer & Trezza, Stuttgart; € 28,-

95

● **Tolaini – Picconero 2006**
Funkelndes dunkles Rubin. Dichte und intensive Nase mit ausgeprägten Noten nach Cassis, zum Eintauchen, unterlegt mit Sandelholz. Überaus stoffig, entfaltet sich mit dichtmaschigem, sattem Tannin, viel süßer Schmelz, spannt einen weiten Bogen, satt und salzig im Finale.
Bezug: Schachner, Westerland; € 75,-

91

● **Viticchio – Prunajo 2006**
Sattes Rubinviolett. Intensive Nase, duftet nach Zigarren und Nougat, viele dunkle Beeren, im Hintergrund würziges Zedernholz. Fest und überaus stoffig, breitet sich satt und klar aus, entfaltet sich mit zupackendem, dichtmaschigem Tannin, schöne Tiefe, im Finale langer Nachhall.
Bezug: Vinovum, Hallein; Lederer, Starnberg; € 30,-

92

● **San Luigi – Fidenzio 2005**
Funkelndes, intensives Rubin mit Violett. Sehr klar gezeichnete Nase, feine Noten nach Zwetschken, frische rote Beeren, im Hintergrund leicht nach Tinte. Überaus saftig und geschmeidig, baut sich klar und geradlinig auf, dichtmaschiges Tannin mit süßem Kern, langer Nachhall, salzig.
Bezug: Vinussi, Dornbirn; € 36,-

90

Antinori – Chianti Classico Riserva Badia a Passignano 2006
Casa Emma – Soloio 2006
Casa Sola – Montarsiccio 2004
Casaloste – Chianti Classico Riserva 2006
Casaloste – Chianti Classico Riserva Don Vincenzo 2004
Casaloste – Inversus 2004
Castellare – I Sodi di San Niccolò 2005
Castellare – Poggio ai Merli 2007
Castello di Bossi – Girolamo 2006
Castello di Bossi – Corbaia 2006
Castello di Cacchiano – Fonte Merlano 2006
Castello di Meleto – Fiore 2006
Castello di Querceto – Chianti Classico Riserva Il Picchio 2006
Castello di Querceto – Il Sole di Alessandro 2005
Collelungo – Chianti Classico Riserva Campocerchi 2006
Colombaio di Cencio – Chianti Classico Riserva I Massi 2006
Corzano e Paterno – Chianti Riserva I Tre Borri 2006
Fattoria di Petroio – Chianti Classico Riserva 2006
Frescobaldi – Tenuta di Castiglioni 2007
I Balzini – I Balzini Black Label 2005
Il Molino di Grace – Chianti Classico Riserva Margone 2006
La Casa di Bricciano – Sangiovese 2006
Le Fonti – Fontissimo 2006
Montevervine – Montevervine 2006
Nittardi – Chianti Classico Riserva 2006
Nittardi – Nectar Dei 2006
Poggerino – Primamateria 2006
Poliziano – Le Stanze 2006
San Fabiano Calcinia – Cerviolo 2006
San Luigi – Fidenzio 2004
Tenuta I Collazzi – Collazzi 2006

Tenute Folonari – Cabreo Il Borgo 2006
Terrabianca – Chianti Classico Riserva Croce 2006
Terrabianca – Il Tesoro 2006
Vicchiomaggio – Chianti Classico Riserva La Prima 2006
Vicchiomaggio – Ripa delle More 2006

89

Ampeleia – Kepos 2007
Argiano – NC 2007
Borgo Salcetino – Chianti Classico Riserva Lucarello 2006
Borgo Scopeto – Borgonero 2006
Brancaia – Brancaia Tre 2007
Castellare – Chianti Classico Riserva 2006
Castelli del Grevepesa – Chianti Classico Riserva Clemente VII 2006
Castello di Querceto – Chianti Classico Riserva 2006
Castello di Querceto – Il Querciolaia 2005
Castello San Sano – Borro al Fumo 2006
Felsina – Chianti Classico Riserva 2006
Guicciardini Strozzi – Sòdole 2005
Il Palazzino – Bertinga 2006
La Castellina – Chianti Classico Riserva Squarcialupi 2006
La Sala – Chianti Classico Riserva 2007
Liliano – Chianti Classico Riserva 2006
Lornano – Commendator Enrico 2006
Mannucci Droandi – Chianti Classico Riserva Ceppetto 2006
Mannucci Droandi – Foglia Tonda 2006
Monsanto – Chianti Classico Riserva 2006
Poggio Torselli – Chianti Classico Riserva 2006
Poggiopiano – Rosso di Sera 2005
Querciabella – Chianti Classico 2007
Rocca di Castagnoli – Buriano 2005

Rocca di Castagnoli – Stielle 2006
Ruffino – Modus 2006
San Vincenti – Chianti Classico Riserva 2006
Selvapiana – Syrah 2006
Solatione – Chianti Classico Riserva 2006
Tenuta Il Borro – Il Borro 2006
Villa Cafaggio – Chianti Classico Riserva 2006
Villa Cafaggio – San Martino 2005
Viticchio – Chianti Classico Riserva Beatrice 2006

88

Agricoltori del Geografico – Chianti Classico Riserva Montegiachi 2006
Argiano – Suolo 2006
Buondonno – Campo ai Ciliegi 2006
Canonica a Cerreto – Chianti Classico Riserva 2006
Carpineta Fontalpino – Chianti Classico Riserva Fontalpino 2006
Carpineta Fontalpino – Do ut des 2007
Casa Sola – Chianti Classico Riserva 2006
Castello della Paneretta – Solimpia 2007
Castello di Farnetella – Poggio Granoni 2006
Castello di Verrazzano – Sassello 2006
Castello San Donato in Perano – Chianti Classico Vigneto Montecasi 2006
Castello San Sano – Chianti Classico Riserva Guarnelotto 2006
Colognole – Chianti Rufina Riserva del Don 2006
Dievole – Chianti Classico Riserva Novecento 2006
Fattoria del Cerro – Caggio al Vescovo 2006
Fattoria di Grignano – Chianti Rufina Riserva 2006
I Sodi – Chianti Classico Riserva 2006
Il Palazzino – Chianti Classico Grosso Sanese 2006

Il Palazzino – Stagi 2006
La Castellina – Chianti Classico Riserva 2006
Loacker – Granfalco 2006
Luce della Vite – Lucente 2007
Mannucci Droandi – Campolucci 2006
Nittardi – Ad Astra 2006
Ormanni – Julius 2004
Petra – Quercegobbe 2006
Petra – Ebo 2006
Podere Torcilaqua – Kai Zen 2007
Poggio Bonelli – Poggiassai 2006
Poggio Torselli – Trieri del Fula 2006
Poggiopiano – Chianti Classico La Tradizione 2006
Poliziano – In Violas Merlot 2007
Rampa di Fugnano – Gisele 2006
Rietine – Chianti Classico Riserva 2005
San Donato in Perano – Chianti Classico Riserva 2006
San Fabiano Calcinia – Cabernet Sauvignon 2007
San Felice – Chianti Classico Riserva Il Grigio 2006
San Luciano – Colle Carpito 2006
Solatione – Rossombroso 2006
Tenuta di Nozzole – Chianti Classico Riserva La Forra 2006
Tenuta I Collazzi – Libertà 2006
Tenute Costa – Accanto Terre di Fiori 2007
Tenute Folonari – Cabreo Black 2007
Terrabianca – Campaccio Riserva 2005
Terrabianca – Campaccio 2006
Testamatta – Grilli del Testamatta 2007
Tolaini – Al Passo 2006
Travignoli – Tegolaia 2004
Val delle Corti – Chianti Classico Riserva 2006
Vignamaggio – Chianti Classico Riserva Castello di Monna Lisa 2006

Vignamaggio – Cabernet Franc 2006
 Vignavecchia – Chianti Classico Riserva 2006
 Villa Calcinaia – Chianti Classico Riserva 2006
 Villa Mangiacane – Chianti Classico Riserva 2006
 Villa Mangiacane – Aleah 2005
 Villa Trasqua – Chianti Classico Riserva 2006
 Villa Trasqua – Trasgaia 2007
 Villetta di Monterufoli – Malentrata 2007
 Viticcio – Monile 2006
 Volpaia – Chianti Classico Riserva Coltassala 2006
 Volpaia – Balifico 2006

87

Agricoltori del Geografico – Chianti Classico Contessa di Radda 2007
 Agricoltori del Geografico – Pulleraia 2006
 Aiola – Chianti Classico Riserva 2006
 Banfi – Belnero 2005
 Banfi – Cum Laude 2006
 Bibbiano – Chianti Classico Montornello 2007
 Buondonno – Chianti Classico Riserva 2006
 Camperchi – Sangiovese 2006
 Candialle – Pli 2006
 Castello della Paneretta – Terrine 2006
 Castello di Cacchiano – Chianti Classico Riserva 2005
 Castello di Meleto – Chianti Classico Riserva Vigna Casi 2006
 Cennatoio – Sogno dell'Uva 2006
 Cesani – Serise 2007
 Colle Bereto – Chianti Classico Riserva 2006
 Fattoria di Basciano – Chianti Rufina Riserva 2006
 Fattoria di Basciano – Vigna Il Corto 2007

Fattoria di Basciano – I Pini 2007
 Fattoria Tregole – Fanéro 2005
 I Balzini – I Balzini White Label 2005
 I Balzini – I Balzini Green Label 2007
 Il Pozzo – Canto Lupo 2006
 Le Fonti – Chianti Classico Riserva 2006
 Lilliano – Anagallis 2006
 Lornano – Chianti Classico Riserva Le Bandite 2006
 Mazzei – Poggio alla Badiola 2007
 Monsanto – Sangiovese Fabrizio Bianchi 2006
 Montemaggio – Torre di Montemaggio 2006
 Ormanni – Chianti Classico Riserva Borro del Diavolo 2006
 Piccini – Gran Prugnello 2006
 Poggio al Sole – Cabernet Sauvignon 2006
 Querciabella in Maremma – Monograna 2007
 Querciavalle – Chianti Classico Riserva 2006
 Rampa di Fugnano – Bombereto 2006
 Rietine – Tiziano 2004
 Rignana – Chianti Classico Riserva 2006
 San Vincenti – Stignano 2006
 Scopetani – Villa Masseto Nemus 2007
 Selvapiana – Fornace 2006
 Spadaio e Piccorto – Chianti Classico Riserva 2006
 Tenuta Il Borro – Polisenna Sangiovese 2006
 Terrabianca – Piano del Cipresso 2006
 Terre delle Falcole – Le Falcole 2006
 Vignamaggio – Chianti Classico Terre di Prenzano 2007
 Vignavecchia – Chianti Classico Riserva Vigneto Odoardo Beccari 2006

86

Agricoltori del Geografico – Ferraiolo 2006
 Antinori – Villa Antinori 2006

Bandini Villa Pomona – Chianti Classico Riserva 2006
 Banfi – Chianti Classico Riserva 2006
 Banfi – Summus 2006
 Bindi Sergardi – Chianti Classico Riserva 2006
 Borgo Scopeto – Chianti Classico Riserva Vigna Misciano 2006
 Castelli del Grevepesa – Chianti Classico Panzano 2006
 Castelli del Grevepesa – Syrah Toscano 2006
 Castello della Paneretta – Chianti Classico Riserva 2006
 Castello di Farnetella – Lucilla 2007
 Cecchi – Chianti Classico Riserva di Famiglia 2006
 Cennatoio – Chianti Classico Riserva Oleandro 2006
 Cennatoio – Etrusco 2006
 Cesani – Luenzo 2006
 Colle Bereto – Il Tocco di Colle Bereto 2007
 Le Corti – Chianti Classico Riserva A-101 2006
 Lornano – Chianti Classico Riserva 2006
 Montemaggio – Chianti Classico Riserva 2006
 Piccini – Sasso al Poggio 2004
 Podere Abbadia – Campo dei Mòri 2006
 Poggio Bonelli – Tramonto d'Oca 2006
 Quercia al Poggio – Chianti Classico Riserva 2006
 Rocca delle Macie – Rocco 2006
 Ruffino – Chianti Classico Riserva Santedame 2006
 Scopetani – Chianti Rufina Riserva Vigna Macereto 2006
 Tenuta di Capraia – Chianti Classico Riserva Capraia 2006
 Tenute Costa – Morellino di Scansano Terre di Fiori 2007
 Valdifalco-Loacker – Morellino di Scansano 2007
 Vignavecchia – Raddese 2006
 Volpaia – Chianti Classico Riserva 2006

Vicchiomaggio – Chianti Classico Riserva Agostino Petri 2006
 Villa Cerna – Chianti Classico Riserva 2006
 Villa Trasqua – Trasolo 2006
 Viticcio – Chianti Classico Riserva 2006

85

Aiola – Chianti Classico Riserva Cancelli Rosso 2006
 Aiola – Rosso del Senatore 2006
 Avignonesi – Rosso Avignonesi 2007
 Camperchi – Anno 0 2006
 Casale dello Sparviero – Chianti Classico Riserva 2006
 Castello di Meleto – Grazioso 2007
 Castello di Verrazzano – Chianti Classico Riserva 2006
 Fattoria di Petroio – Poggio al Mandorlo 2007
 Fattoria La Ripa – Santa Brigida 2005
 Fattoria Le Fonti – Chianti Classico Riserva 2006
 Fattoria Le Fonti – Vito Arturo 2006
 La Porta di Vertine – Chianti Classico Riserva 2006
 Miscianello – Chianti Classico Riserva 2006
 Poggio Bonelli – Chianti Classico Riserva 2006
 Rocca delle Macie – Sasyr Sangiovese & Syrah 2007
 Scopetani – Chianti Rufina Riserva Vigna Macereto 2006
 Tenuta di Capraia – Chianti Classico Riserva Capraia 2006
 Tenute Costa – Morellino di Scansano Terre di Fiori 2007
 Valdifalco-Loacker – Morellino di Scansano 2007
 Vignavecchia – Raddese 2006
 Volpaia – Chianti Classico Riserva 2006



Die konkreten Beschreibungen zu diesen Weinen finden Sie auf www.falstaff.at.

TENUTA DELL'ORNELLAIA – MASSETO



97

● **2006 Masseto Toscana IGT**
 Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe. In der Nase intensive Herzkirschen-Weichsel-Frucht, feine Holzwürze, ein Hauch von Nougat und Karamell, feine Vanillenote, ganz zart nach Lakritze, ätherische Highlights, ein zarter Kardamomtouch, suggestives Bukett. Am Gaumen stoffige Brombeerfrucht, herrliche Extraktsüße, perfekt integrierte Tannine, finessenreicher Säurebogen, reife Kirschen, mineralischer Nachhall, sehr überzeugende Länge, feine tabakige Nuancen, im Abgang noch ein Touch von schwarzem Tee, jedoch ohne Adstringenz, ein fein verbobener Vin de Garde. Ein Wein, der für den opulenten Jahrgang eine ganz erstaunliche Eleganz und Frische aufweist.
Lagern +30

Fotos: Claudia Schindlmaier

95

● **2004 Masseto Toscana IGT**
 Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase sehr verführerische dunkle Beerenfrucht, zart floral, ein Hauch von Lakritze und Brombeeren, dezente ätherische Anklänge, feine Holzwürze, angenehmer tabakiger Touch, zarter Hauch von Dörrobst. Am Gaumen saftig und hochelegant, profitiert von einem finessenreichen Säurebogen, feine Brombeernoten, mineralische Akzente, nicht ganz so massiv, dafür kernig, perfekt eingebundene, samtige Tannine, schokoladiger Nachhall, extraktsüßes Finale, feine Noten von kandierten Orangenzensten, bereits sehr elegant und balanciert, ein nahtloser Stil, schon heute ein perfekter Speisenbegleiter.
Trinken/lagern +20

93

● **2003 Masseto Toscana IGT**
 Dunkles Rubingranat, fester Farbkern, erste Ockerreflexe, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase feine balsamische Anklänge, zart nach Orangenkonfit, etwas Kirschkör, ein Hauch Kakao, feine Dörrobstanklänge, Zwetschkenröster, tabakige Noten, mit Luft einige Tropfen Maggi. Am Gaumen reife Frucht, wirkt sehr kraftvoll, zart amaronehafte Nuancen von den eingetrockneten Beeren, etwas gekochte Frucht, schokoladige Nuancen, feinwürzig im Nachhall, zart nach Trockenkräutern im Abgang, ein Masseto, der etwas aus dem Rahmen fällt, aber den Jahrgang sehr gut abbildet. Hier ist keine Eile geboten, wird eher mit Flaschenreife an Harmonie gewinnen.
Trinken/lagern +20

97

● **1997 Masseto Toscana IGT**
 Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarter Wasserrand. In der Nase deutliche Nuancen von getrockneten Kräutern, ein Hauch Minze, etwas Macchia, dunkle Beerenfrucht, unterlegt mit feinen Terroirnoten, sehr facettenreich und verführerisch. Am Gaumen hoch-elegant, saftig und mit seidigen Tanninen ausgestattet, die aber eine gute Präsenz zeigen, feine Zwetschken-Kirsch-Frucht, sehr harmonisch, bleibt sehr gut haften, hat keine Ecken und Kanten, ein ungemein zugänglicher, finessenreicher Stil, zarte Nuancen von Feuerstein im Nachhall, bereits sehr schön zu trinken, hat noch sehr gutes weiteres Potenzial, der erste wirklich große Masseto.
Trinken/lagern +15

Im November 2009 war der Kellermeister der Tenuta dell'Ornellaia Axel Heinz in Wien zu Gast, wo er gemeinsam mit Vertretern des Importeurs, der Firma Morandell, seinen neuesten Masseto-Jahrgang vorstellte. Schon im Vorjahr hat Falstaff die ungemein vielversprechende Fassprobe dieses superlativen Merlots aus dem Jahrgang 2006 vorgestellt, nun haben sich die hohen Erwartungen voll und ganz bestätigt.

Axel Heinz hatte noch weitere Jahrgänge mit im Gepäck, die der Falstaff-Chefredakteur für Sie aktuell nachverkosten konnte. Auch wenn mit dem Jahrgang 2006 erstmals rund fünf Prozent der Produktion über den Platz Bordeaux verkauft wurden, so dürfte es nicht wirklich leichter geworden sein, eine der raren Flaschen zu ergattern – die Endverbraucherpreise liegen heute zwischen € 240,- und € 280,-, Tendenz rasch steigend. So viel sei verraten: 2007 scheint bei Masseto etwas ganz Außerordentliches gelungen zu sein. Beginnen Sie schon jetzt, den Händler Ihres Vertrauens zu bekennen.

Import: Morandell, Wörgl
 AXEL HEINZ, CHEFÖKOLOGE
 NOTIERT VON PETER MOSER