

F Tasting TOSKANA – MAREMMA

Die neuen Perlen der Weinküste. Nach dem schwachen Jahrgang 2002 zeigt auch der heiße Jahrgang 2003 seine Tücken. Einmal mehr bewies das Gebiet von Bolgheri seine Sonderstellung. Zeigen sich viele 2003er-Weine aus den angrenzenden Gebieten mit deutlich überreifen Noten und trockenen Tanninen, präsentieren sich die besten Weine aus Bolgheri erstaunlich frisch und mit tiefer Struktur. Der Großteil der hier beschriebenen und bewerteten Weine wurde anlässlich der Jahrgangspräsentation »Castagneto a Tavolo« in Bolgheri/Castagneto Carducci verkostet. Dort nicht vertretene Weine sowie solche aus den nördlich und südlich angrenzenden Gebieten wurden in der Redaktion verkostet.

Text und Fotos von Othmar Kiem

89 Aia Vecchia - 2002 Sor Ugo

Leuchtendes, sattes Rubin; fein gezeichnete Nase mit intensiven Noten nach Cassis, etwas Thymian, leichte Schokonoten, einladend; zeigt am Gaumen kompakte, reife Beerenfrucht, baut sich mit viel griffigem Tannin auf, im Finale dann etwas weitmaschig.

89 Belguardo-Mazzei - 2004 Morellino di Scansano Bronzone

Sattes, funkelndes Rubinviolett; präsentiert sich mit offener, zugänglicher Nase, Noten nach reifen Himbeeren, Cassis; am Gaumen geschliffenes Tannin, sehr feinkörnig und kompakt, beschreibt einen schönen Bogen, im Finale anhaltend, dezent herzhafte Note. **Bezug:** Smart-Wines, Köln

92 Brancaia - 2003 Iltraia

Sattes, tiefdunkles Rubin; intensive, kompakte Nase, dicht, zeigt Noten nach Flieder, etwas Schokolade, viel Brombeere, konzentriert; entfaltet sich sehr klar und geradlinig, viel feinkörniges Tannin, nach Tabak, im Finale mit gutem Druck, hält lange nach. **Bezug:** Smart Wines, Köln

93 Calarossa - 2004 Calarossa

Sattes, dunkles Rubin; sehr klare Nase mit intensiven Noten nach dunklen Beeren, viel

Brombeere, im Hintergrund feine Gewürznoten; zeigt am Gaumen viel satte Frucht, nach dunklen Kirschen, präsent, zupackendes Tannin, fester Biss, stoffig, sehr langer Nachhall, feiner süßer Schmelz.

89 Calarossa - 2003 Calarossa

Funkelndes, dunkles Rubin mit leichtem Granat; leicht blättrige Noten in der Nase, öffnet sich dann mit Aromen nach Brombeere und Kirsche; am Gaumen dicht und schmalzig, sehr sattes, engmaschiges Tannin mit süßem Kern, baut einen schönen Spannungsbogen auf, schokoladiges Finale.

93 Campo alla Sughera - 2003 Arnione

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett; präsentiert sich am Gaumen mit betont würzigen Noten, nach eingelegten Kirschen, Holunderbeeren, etwas Schokolade; beeindruckt am Gaumen durch dichte, süße Frucht, viel sattes, weiches Tannin, langer Nachhall, nach Tabak, salzig. **Bezug:** info@campoallasughera.com

91 Casa di Terra - 2003 Mosaico

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett; sehr klare und intensive Nase, satt nach dunklen Brombeeren und Cassis, dahinter feine Kakaonoten; zeigt

sich am Gaumen sehr stoffig, baut sich schön auf, langer Bogen, anhaltend, sehr knackige Tannine.

90 Casa di Terra - 2004 Maronea

Funkelndes, sattes Rubinviolett; sehr dichte Nase mit ausgeprägt fruchtigen Noten, nach Holunderbeeren, dunkle Kirschen, sehr satt; am Gaumen weich und geschmeidig, sehr viel präsent, saftige Frucht, entfaltet sich mit feinkörnigem Tannin, langer Nachhall.

92 Castello del Terriccio - 2003 Lupicaia

Funkelndes, undurchdringliches Rubinviolett; sehr dicht angelegte Nase mit Noten nach Tabak, intensiv nach Brombeere und Schokolade; eröffnet sich dann mit viel feinkörnigem Tannin, geschliffen, baut sich lange auf, im Finale anhaltend, leicht salzige Noten. **Bezug:** Morandell, Wörgl

89 Castello del Terriccio - 2003 Castello del Terriccio

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett; sehr intensive Nase mit betont würzigen Noten, nach Muskat und Zimt, pralle, frische Kirschfrucht; zeigt auch am Gaumen intensive Frucht, öffnet sich mit sattem, griffigem Tannin, im Finale leicht vom Alkohol geprägt, pfeffrig. **Bezug:** Morandell, Wörgl



TOPWEINE AUS VIER VERSCHIEDENEN ANBAUGEBIETEN

Calarossa (Montescudaio),
Argentiera (Bolgheri),
Dulcamara - I Giusti e Zanza (Pisa),
Iltraia - Brancaia (Scansano)

92 Chiappini Giovanni - 2003 Guado de'Gemoli

Sattes, funkelndes Rubinviolett; intensive, dunkle Nase mit Noten nach Flieder, viel Holunderbeere, dezente Rauchnoten; am Gaumen satte mineralische Noten, viel feinkörniges Tannin, vielschichtig, langer Nachhall. **Bezug:** www.giovannichiappini.it

91 Cipriana - 2003 San Martino

Funkelndes dichtes Rubinviolett; feine Nase mit Noten nach reifen Himbeeren, Flieder, Brombeere; am Gaumen sehr ausgewogen, mit feinem Tannin, dicht gewebt, viel dunkle Beerenfrucht mit süßem Kern, griffig, spannt einen schönen Bogen, langer Nachhall.

90 Collemassari - 2003 Grattamacco

Funkelndes Rubinviolett; in der Nase betont reife Noten nach Zwetschken und eingelegten Kirschen, dahinter leicht blättrig; zupackendes, griffiges Tannin, im mittleren Verlauf sehr dicht, baut sich schön auf, im Finale saftige Frucht. **Bezug:** Wein & Co; Garibaldi, München

89 Ferrari Iris - 2003 Penso

Funkelndes, sattes Rubin; eröffnet in der Nase mit feinen würzigen und rauchigen Noten, nach gebrannten Haselnüssen, leicht mineralische Komponenten, Leder, Brombeere; am Gaumen viel süße Frucht, nach Flieder und dunklen Beeren, straffes, dicht strukturiertes Tannin, im Finale salzig, lange anhaltend.

89 Fornacelle - 2004 Guarda Boschì

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett; eröffnet in der Nase mit einem feinen Mix aus reifer Beerenfrucht und leicht würzigen Noten, viel Heidelbeere, spannend; entfaltet sich am Gaumen sehr geschmeidig, mit kompakter, klarer Frucht, gut eingebundenes Tannin, weich und saftig im Finale. **Bezug:** Ciao Toscana, Wien

89 Greppi Cupi - 2003 Rubino dei Greppi

Funkelndes Rubinviolett; sehr klare und präzise Nase, saftige Brombeerfrucht, dunkle Kirsche, einladend; am Gaumen satte, dunkelbeerige

Fruchtnoten, etwas Zwetschkenkonfitüre, öffnet sich mit viel sattem Tannin, etwas Schokolade, salziges Finale.

90 Guado al Tasso-Antinori - 2003 Guado al Tasso

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett; sehr satte und ansprechende Nase, nach Flieder, reifen Brombeeren; am Gaumen kompakt, entfaltet sich mit griffigem, zupackendem Tannin, wird im hinteren Bereich leider etwas auszehrend, endet auf Schokoladennoten. **Bezug:** Morandell, Wörgl

89 Guado al Tasso-Antinori - 2004 Il Bruciato

Sattes, dunkles Rubinviolett; sehr feine Nase mit Noten nach Holunderbeeren, viel dunkle Kirsche, einladend; am Gaumen samtig und geschmeidig mit viel sattem Tannin, beschreibt einen schönen Bogen, im Finale leicht nach Kakao, elegant. **Bezug:** Morandell, Wörgl

91 Gualdo del Re - 2003 Federico Primo

Sattes, dunkles Rubinviolett; in der Nase sehr klare, präsente Frucht, nach Cassis, etwas Minze, pfeffrig; auch am Gaumen sehr klar, feinkörniges, süßes Tannin, entfaltet sich geschmeidig, im Nachhall feine dunkelbeerige Frucht, satter Druck im Finale. **Bezug:** Wedl & Dick, Mils; Johannes Müller, München

90 Gualdo del Re - 2005 Amansio Aleatico Passito

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett; zeigt in der Nase feine würzige Noten, dann viel süße Beerenfrucht, etwas Muskat; entfaltet sich am Gaumen mit satter, süßer Frucht, nach reifen Himbeeren, getragen von feinkörnigem Tannin, im Finale nach Tabak. **Bezug:** Wedl & Dick, Mils; Johannes Müller, München

89 Gualdo del Re - 2003 l'Rennero

Sattes, dunkles Rubinviolett; eröffnet in der Nase mit feinen Aromen nach Lakritze und Schokolade, dahinter viel Brombeere, einladend; am Gaumen zunächst viel dichte Frucht, baut sich gut auf, im hinteren Bereich kommt leider stark der Alkohol

durch, wird im Finale rau. **Bezug:** Wedl & Dick, Mils; Johannes Müller, München

93 I Giusti & Zanza - 2003 Dulcamara

Sattes, tiefdunkles Rubin mit Violettschimmer; eröffnet in der Nase mit intensiven Noten nach dunklen Beerenfrüchten, vor allem Holunder und Heidelbeere, dahinter leicht mineralische Komponenten; sehr satter Ansatz und Verlauf, auch am Gaumen salzig-mineralisch, zeigt gute Tiefe, kerniges, zupackendes Tannin, im Finale viel frische Frucht. **Bezug:** info@igiustiezanza.it

89 Incontri - 2002 Lago Bruno

Dunkles Rubinviolett; satte, intensive Nase mit sehr fleischiger Frucht, konzentriert nach Cassis, etwas Veilchen, einladend; am Gaumen satte Kirschfrucht, entfaltet sich mit griffigem Tannin, im Finale dann leider etwas weiträumig.

89 La Regola - 2003 Vallino

Funkelndes, sattes Rubin; intensive, einladende Nase mit Noten nach reifen Waldhimbeeren, Holunderbeeren, etwas Tabak; sehr klare und präzise Frucht in Ansatz und Verlauf, kräftiges, kerniges Tannin, satter Biss, anhaltend.

91 Le Macchiole - 2002 Messorio Merlot

Funkelndes, dichtes Rubinviolett; sehr ansprechende, offene Nase mit komplexen Noten nach Himbeere, Cassis, sehr einladend; baut sich am Gaumen mit viel griffigem, dichtem Tannin auf, satte Frucht, im Finale dann leicht austrocknend, hat aber das Potenzial, sich mit Lagerung zu runden, salziger Nachhall. **Bezug:** Morandell, Wörgl

89 Le Macchiole - 2002 Paleo Rosso

Dunkles, sattes Rubin mit Granatrand; sehr intensive Nase mit leicht gereiften Noten, nach Cassis und Himbeere, etwas mineralisch, Leder; am Gaumen ausgeprägte Zimtnoten, etwas harsches, leicht austrocknendes Tannin, im Finale herzhaft, klar. **Bezug:** Morandell, Wörgl

89 Le Pianacce - 2003 Diavolino Rosso

Sattes, funkelndes Rubin; nach Kirsche und Brom-



SPITZENKLASSE

Aus Bolgheri kommen Arnione, Masseto und Tenuta dell'Ornellaia, aus Lucca der Wein der Tenuta di Valgiano

beere, klar; am Gaumen viel stoffiges Tannin, mit Biss, viel präsenzte Frucht, nach Holunderbeeren, dichtmaschiges Tannin.

91 Lohsa – 2004 Mandrone di Lohsa

Sattes, funkelndes Rubinviolett; eröffnet in der Nase mit intensiven Röstnoten, nach Ruß, Tabak, die Frucht ist im Hintergrund; am Gaumen überraschend saftige und frische Frucht, sehr viel Kirsche und Johannisbeere, entfaltet sich geschmeidig, im Finale anhaltend. **Bezug:** Wein Wolf, Salzburg

90 Moris Farms – 2004 Avvoltore

Sattes, sehr dichtes Rubinviolett; sehr klare und kompakte Nase, viel satte Frucht, nach Holunderbeeren und Flieder; am Gaumen sehr klar und wieder mit viel saftiger Frucht, zupackendes Tannin, bricht dann leider im hinteren Bereich etwas ein, leicht trockenes Finale. **Bezug:** Morandell, Wörgl

91 Nittardi – 2003 Nectar Dei

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett; sehr klare, ansprechende Nase, konzentrierte Noten nach reifer Beerenfrucht, vor allem Brombeere und dunkle Johannisbeere, etwas Rauch im Hintergrund; am Gaumen sehr saftig, feinkörniges Tannin, viele Schichten, entfaltet sich geradlinig, erstaunlich frische Frucht. **Bezug:** Canali, Frankfurt

90 Petra – 2003 Quercegobbe

Funkelndes, sattes Rubin; duftet in der Nase nach Flieder und Vanille, feine Himbeernoten; baut sich am Gaumen schön auf, viel stoffiges, dicht gewebtes Tannin, nach Tabak und Lakritze, langer Nachhall, leicht harzige Noten. **Bezug:** Rieger, Salzburg

91 Poggio agli Scalzi – 2004 Pierofosco

Sattes Rubinviolett; kompakte Nase mit Noten nach Brombeere und Heidelbeere, leichte Schokotonen; am Gaumen saftige Frucht, nach Kirschen und Brombeeren, straffes, kerniges Tannin, beschreibt einen schönen Bogen, nachhaltig und salzig.

92 Poggioargentiera – 2004 Finisterre

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett; sehr fleischige Nase mit intensiven Noten nach Flieder, nach Heidelbeeren, sehr klar und saftig; zeigt sich am Gaumen mit kompakter, saftiger Frucht, entfaltet sich mit zupackendem Tannin, sehr herzhaft, langer Nachhall. **Bezug:** Ciao Toscana, Wien; Saffer Wein, München

90 Poggioargentiera – 2004 Morellino di Scansano Capatosta

Leuchtendes Rubin mit Violett; sehr intensive, duftige Nase mit ausgeprägten Noten nach frischen, saftigen Kirschen; am Gaumen sehr saftig mit frischer Säure, feinkörniges Tannin, wirkt noch etwas zerfahren, hat aber beste Anlagen, im Finale nach Zimt. **Bezug:** Ciao Toscana, Wien; Saffer Wein, München

90 Poggiofoco – 2003 Sesà

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett; sehr kompakte Nase mit konzentrierter dunkler Johannisbeere, feine dunkle Schokolade, im Hintergrund dezente Rauchnoten; zeigt auch am Gaumen kompakte, süße Frucht, entfaltet sich dann mit zupackendem, griffigem Tannin, wirkt derzeit noch etwas trocken, hat im Kern aber eine schöne Süße, braucht noch etwas Lagerung, anhaltend.

90 Rigoli – 2004 Assiolo

Sattes, funkelndes Rubinviolett; duftet in der Nase intensiv nach dunklem Flieder, viel Holunderbeere; kompakt, beeindruckt in der Nase durch viel satte Frucht, dichtmaschiges Tannin, feinkörnig, saftig, im Finale anhaltend.

91 Rubbia al Colle-Filii Muratori – 2003 Olpaio

Funkelndes, sattes, Rubinviolett; dichte, intensive Nase mit Noten nach reifen, dunklen Brombeeren, viel Cassis, dunkle Schokolade, einladend; im Ansatz viel saftige Frucht, breitet sich schön aus, viel Himbeere, kerniges, festes Tannin, gute Länge. **Bezug:** Di Gennaro, Stuttgart

90 S. Agnese – 2003 Spirto

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett; zeigt in der Nase feine schokoladige Noten, intensive dunkle Kirschfrucht, etwas Lakritze; trumpft am Gaumen mit sattem, dichtmaschigem Tannin auf, wirkt im hinteren Bereich derzeit noch etwas rau, hat aber das Zeug, schön zu reifen, langer Nachhall.

91 San Giusto Bonti –

2003 Rosso degli Appiani

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett; klare, intensive Nase mit Noten nach reifen Brombeeren, Cassis und Waldhimbeeren, im Hintergrund etwas Lakritze; in Ansatz und Verlauf dicht und satt, zeigt viel süße Beerenfrucht, feinmaschiges Tannin mit süßem Kern, baut sich schön auf, im Finale nach Lakritze.

90 San Luigi – 2003 Fidenzio

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett; sehr intensive Nase mit fleischiger Frucht; schokoladige Noten, viel Cassis, sehr klar; am Gaumen zupackendes, etwas raues Tannin, frische, knackige Kirschfrucht, entfaltet sich mit sehr guter Länge, noch sehr jung, Cassis

91 Sangervasio – 2003 A Sirio

Leuchtendes, kräftiges Rubin; etwas verhaltene Nase, duftet dezent nach dunklen Kirschen und Brombeeren; zeigt sich im Ansatz sehr geschmeidig, mit viel süßer Frucht, nach Zwetschken und Lakritze, kerniges, präsenten Tannin, macht Spaß! **Bezug:** Sporthotel Pfurtscheller, Neustift

92 Satta Michele – 2001 Cavaliere

Sattes, funkelndes Rubin mit Violettschimmer; verwobene Nase mit Noten nach Holunderbeeren

und Brombeere, Lakritze, leicht nach Rauch; am Gaumen sehr dichtmaschiges und sattes Tannin, kernig, mit viel Kraft, im Finale langer Nachhall, nach Cassis.

Bezug: Wein & Co; Bacchus, Wien

89 Satta Michele – 2003 I Castagni

Sattes, überaus dichtes Rubinviolett; sehr intensive, duftige Nase mit ausgeprägten Noten nach dunklem Flieder, Holunderbeeren und Cassis; am Gaumen viel saftige Kirschfrucht, entfaltet sich dann mit leicht austrocknendem Tannin, viel Holunderbeeren, im Finale rau.

Bezug: Wein & Co; Bacchus, Wien

90 Serni Fulvio Luigi – 2003 Acciderba

Funkelndes, sattes Rubinviolett; in der Nase zunächst sehr verhangen, öffnet dann mit feinen Fliedernoten, Holunderbeeren; entfaltet sich am Gaumen mit sehr viel geschmeidigem Tannin, dicht und cremig, satte Cassisfrucht, im Finale langer Nachhall, elegant.

92 Tenuta Argentiera – 2003 Argentiera

Leuchtendes, sattes Rubinviolett; eröffnet in der Nase mit feinen Röstnoten, nach dunkler Schokolade, dann viel Cassis, im Hintergrund mineralische Noten; satte Frucht, zeigt im Verlauf sehr viel dichtmaschiges, feinkörniges Tannin, baut sich immer mehr auf, langer Nachhall, nach reifen Beeren.

Bezug: Wein Wolf, Salzburg; Garibaldi, München

89 Tenuta Argentiera – 2003 Villa Donoratico

Leuchtendes, sattes Rubinviolett; fein gewobene Nase mit viel reifer Brombeere, reichlich Röstaromen, nach Kakao, Haselnüsse; klare und saftige Frucht am Gaumen, entfaltet sich geschmeidig, zeigt guten Druck; im Finale dann etwas weitmaschig.

94 Tenuta dell'Ornellaia – 2003 Ornellaia

Funkelndes, sattes Rubinviolett; sehr klare und präzise Frucht, dezent nach Minze, dann viel Cassis, fein gezeichnet, wirkt überaus frisch; blüht am Gaumen schön auf, viel kompakte, süße Beerenfrucht, zupackendes, tiefgründiges Tannin, im Finale nach Tabak und Schokolade.

Bezug: Morandell, Wörgl

93 Tenuta dell'Ornellaia – 2003 Masseto

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett; sehr intensive, dichte Nase, nach reifen, dunklen Beerenfrüchten, Cassis, Holunderbeere, etwas Sellerie, würzig, dahinter feine Schokolade; am Gaumen viel satte Frucht, vollmundig, dichtmaschiges Tannin, baut sich Schicht um Schicht auf, sehr lang. Im Finale fehlt dann leider der letzte Druck, da macht sich doch der hohe Alkohol bemerkbar. **Bezug:** Morandell, Wörgl

91 Tenuta dell'Ornellaia – 2004 Serre Nuove

Leuchtendes, sattes Rubinviolett; satte Nase, eröffnet mit feinen Nougatnoten, viel reife, dunkle Beerenfrucht; entfaltet sich auch am Gaumen mit viel satter Beerenfrucht, feinmaschiges Tannin, geschmeidig und weich, im Finale tiefgründig und mit viel Druck, anhaltend. **Bezug:** Morandell, Wörgl

91 Tenuta di Ghizzano – 2004 Nambrot

Funkelndes, sattes Rubinviolett; sehr einladende Nase mit intensiven Noten nach reifen dunklen Brombeeren, etwas gebrannte Haselnüsse, leicht mineralische Töne; am Gaumen dicht und satt in Ansatz und Verlauf, viel dunkelbeerrige Frucht, viel



TENUTA MONTETI Vielversprechender Neueinsteiger

feinmaschiges, dicht gewebtes Tannin, satt und kräftig, im Finale kommt noch etwas stark das Holz zum Tragen, sollte sich aber gut einbauen.
Bezug: Wagner, Gmunden; Smart Wine, Köln

90 Tenuta di Ghizzano - 2003 Veneroso
 Leuchtendes, dunkles Rubinviolett; charmante, offene Nase mit Noten nach schwarzen Johannisbeeren und reifen Kirschen, etwas Nougat, Lakritze; zeigt am Gaumen viel zupackendes, kerniges Tannin, entfaltet sich mit guter Fülle, herzhaft, im Finale satter Druck, anhaltend.
Bezug: Wagner, Gmunden; Smart Wine, Köln

93 Tenuta di Valgiano - 2003 Tenuta di Valgiano
 Sattes, funkelndes Rubin mit violetter Schimmer; facettenreiche, einladende Nase, nach Brombeere, etwas Nougat, reife, dunkle Kirschen, im Hintergrund leicht mineralische Noten; saftiger und dichter Ansatz, breitet sich geschmeidig und satt aus, griffiges Tannin, mit weichem Kern, im hinteren Bereich viel satta Frucht, langer Nachhall.

89 Tenuta di Valgiano - 2004 Palistorti
 Funkelndes, sattes Rubinviolett; kompakte Nase mit reifen Fruchtnoten, nach Brombeere und schwarzen Johannisbeeren, dezente Würze; am Gaumen geschmeidig, sehr prägnante, knackige Frucht, nach reifen Kirschen, feinkörniges Tannin, hält lange nach.

92 Tenuta Monteti - 2004 Monteti
 Sattes, undurchdringliches Rubinviolett; sehr kompakte und dichte Nase, nach Holunderbeeren, reifen Waldhimbeeren, Cassis; am Gaumen sehr konzentrierte, klare Frucht, intensiv nach Holunderbeeren und schwarzen Johannisbeeren, tiefgründig, lang anhaltendes Finale.
Bezug: Weinedpot Nolitz, Krems

90 Tenuta Monteti - 2004 Caburnio
 Sattes Rubinviolett; präsentiert sich zunächst mit leicht rauchigen Noten, etwas Teer, dann viel schwarze Johannisbeere; im Ansatz saftig, entfaltet sich mit kernigem, fest strukturiertem Tannin, herzhaft, schöne Tiefe, hält lange nach.
Bezug: Weinedpot Nolitz, Krems

93 Tenuta San Guido - 2003 Sassicaia*
 Leuchtendes, sattes Rubinviolett; sehr klare und präzise Nase, ausgeprägt nach schwarzer Johannisbeere, reife, dunkle Kirsche, einladend; am Gaumen viel Eleganz, saftige Frucht, süßer Kern, baut sich mit feinkörnigem Tannin Schicht um Schicht auf, salzig, sehr langer Nachhall.
Bezug: Morandell, Wörgl

* Ich habe diesen Wein im Abstand von einem Monat zweimal verkostet; bei der ersten Verkostung, die hier wiedergegeben ist, war er herausragend, bei der zweiten schnitt er leider sehr enttäuschend ab. Kann sein, dass es sich dabei um eine nicht einwandfreie Flasche handelte (Korkfehler ist ausgeschlossen); für eine weitere Nachverkostung stand leider keine Flasche mehr zur Verfügung.

91 Tenuta Sette Ponti - 2004 Poggio al Lupo
 Leuchtendes, dunkles Rubinviolett; präsentiert sich zu Beginn mit betont mineralischen Noten, etwas Teer und Ruß, dann Leder und viel Brombeere; im Ansatz satt, entfaltet sich sehr rund und geschmeidig, baut sich schön auf, feinkörniges, dichtes Tannin.
Bezug: Morandell, Wörgl

F Außerdem verkostet

WEINE VON 80 BIS 88 PUNKTEN

- 88 Ambrosini Lorella - 2003 Subertum
- 82 Ambrosini Lorella - 2003 Riflesso Antico
- 88 Batzella - 2004 Pea'n
- 82 Batzella - 2004 Digla'
- 86 Belguardo-Mazzei - 2003 Tenuta Belguardo
- 88 Belguardo-Mazzei - 2004 Serrata
- 88 Bulichella - 2004 Rubino
- 88 Bulichella - 2002 Tuscanio
- 83 Bulichella - 2005 Rubino
- 88 Calarossa - 2004 Pergolaia
- 87 Campo al Mare - 2004 Campo al Mare
- 87 Campo alla Sughera - 2004 Adeo
- 87 Campo di Sasso - 2004 Insegno del Cinghiale
- 88 Campo di Sasso - 2004 Pino di Biserno
- 88 Casa di Terra - 2004 Mosalco
- 80 Casa di Terra - 2005 Moreccio
- 88 Castello del Terriccio - 2003 Tassinai
- 84 Castello del Terriccio - 2004 Capannino
- 86 Cavallari Giorgio - 2004 Impronte
- 83 Cavallari Giorgio - 2005 Borgeri
- 86 Ceralti - 2005 Scire
- 83 Ceralti - 2004 Alfeo
- 83 Chiappini Giovanni - 2005 Felcialno
- 86 Cipriana - 2004 Bolgheri Rosso
- 86 Cipriana - 2003 Scopajo
- 86 Collemassari - 2003 Montecucco Rosso Riserva Collemassari
- 86 Collemassari - 2004 Rigoletto Montecucco Rosso
- 85 Fattoria di Paltratico - 2003 Paltratico
- 83 Felciatello - 2004 Bibo
- 82 Felciatello - 2004 Ziro
- 87 Ferrari Iris - 2004 Fonte in Francia
- 83 Ferrari Iris - 2003 Vidurno
- 80 Fontemorsi - 2004 Spazzavento
- 88 Fornacelle - 2005 Zizzolo
- 84 Ginori Lisci - 2003 Castello Ginori
- 83 Ginori Lisci - 2004 Campordigno
- 81 Ginori Lisci - 2004 Castello Ginori
- 86 Giomi Daniela - 2003 Rodantino
- 84 Giomi Daniela - 2005 Solemare
- 82 Grascete - 2004 Antero
- 82 Grascete - 2004 Grale 35
- 82 Grascete - 2004 Le Grascete
- 88 Grattamacco - 2004 Bolgheri Rosso
- 86 Graziani - 2005 Di Ciocco
- 86 Guado al Melo - 2003 Guado al Melo Bolgheri Superiore
- 81 Guado al Melo - 2005 Antillo
- 88 Gualdo del Re - 2004 Eliseo
- 86 Gualdo del Re - 2002 Gualdo del Re
- 88 I Giusti & Zanza - 2004 Belcore
- 87 I Giusti & Zanza - 2004 Perbruno (Syrah)
- 83 I Giusti & Zanza - 2005 Nemorino
- 84 I Greppi - 2004 Greppicante
- 87 Il Falcone - 2003 Vallin de' Ghiri
- 81 Il Falcone - 2003 Boccalupo
- 87 Incontri - 2004 Martellino
- 83 Incontri - 2004 Lorenzo degli Incontri
- 85 La Regola - 2003 La Regola
- 82 La Regola - 2001 Le Sondrete
- 86 Le Macchiole - 2004 Le Macchiole
- 88 Marsiliana - 2004 Birillo
- 88 Marsiliana - 2003 Marsiliana
- 84 Mola - 2004 Elba Moscato
- 81 Mola - 2005 Meridio
- 88 Moris Farms - 2003 Morellino di Scansano Riserva
- 84 Moris Farms - 2004 Montereale di Massa Marittima
- 83 Moris Farms - 2005 Morellino di Scansano
- 88 Paganì De Marchi - 2003 Casalvecchio
- 87 Petra - 2003 Ebo
- 86 Petra - 2002 Petra
- 85 Petra - 2005 Zingari
- 88 Podere Aione - 2001 Aione.
- 85 Podere Aione - 2003 Etico
- 88 Podere Sapaio - 2004 Volpolo
- 83 Poggio Gagliardo - 2003 Pulena
- 88 Poggioargentiera - 2005 Morellino di Scansano Bellamarsilla
- 85 Poggioargentiera - 2005 Lalicante
- 85 Poggiofoco - 2004 Secondo
- 86 Rigoli - 2004 Magistro
- 87 Rubbia al Colle - Fili Muratori - 2003 Rumpotino
- 87 Russo - 2004 Barbicone
- 87 Russo - 2004 Sasso Bucato
- 86 Russo - 2005 Ceppaito
- 84 S. Agnese - 2003 Libatlo Lunae
- 88 San Giusto Bonti - 2005 Sassi al Sole
- 82 San Giusto Bonti - 2004 Sangiusto Rosso
- 87 Sangervasio - 2003 I Renai
- 82 Santa Maria 1998 Vin Santo
- 85 Sapereta - 2005 Vigna Thea
- 83 Sapereta - 2005 Vigna Pontecchio
- 88 Satta Michele - 2003 Piastraia
- 86 Satta Michele - 2004 Bolgheri Rosso
- 85 Satta Michele - 2004 Diambra
- 87 Sette Ponti - 2005 Morellino di Scansano Poggio al Lupo
- 85 Sgaraglia - 2004 Sgaraglia
- 88 Sorbaiano - 2003 Rosso delle Miniere
- 84 Sorbaiano - 2002 Pian del Conte
- 83 Sorbaiano - 2003 Febo
- 84 Strozzi - 2004 Odra
- 88 Tenuta Argentiera - 2004 Poggio al Ginepri
- 84 Tenuta dell'Ornellaia - 2004 Le Volte
- 84 Tenuta di Ghizzano - 2005 Il Ghizzano
- 88 Tenuta San Guido - 2004 Guidalberto
- 80 Tringali Casanuova - 2004 Bolgheri Rosso
- 82 Valdamone - 2004 Valdamone Rosso
- 80 Valdamone - 2003 Poggio a' Bugni.
- 87 Varramista - 2004 Frasca
- 87 Varramista - 2002 Varramista