

91

● **Rubbia al Colle – Vigna Molisso 2004**
Intensives dunkles Rubin. Kompakte und dichte Nase, zeigt Noten nach Holunderbeeren, Brombeere und Cassis, tiefgründig. Am Gaumen satt in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit dichtem, seidigem Tannin, funktelt, langer Nachhall.

Bezug: Di Gennaro, Stuttgart; € 23,-

93

● **Russo – Poggio alle Vipere 2006**
Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Sehr fleischige, dichte Nase, zeigt intensive Noten nach Brombeere, dunkler Kirsche und etwas Zwetschke. Im Ansatz sehr füllig, breitet sich rund und satt aus, öffnet sich mit viel feinmaschigem, dichtem Tannin, im Finale geschmeidig und lange, ein Gaumenschmeichler.

Bezug: Der Weinkeller, Wilhelmsburg; Zeter, Neustadt; € 40,-

91

● **Russo – La Mandria del Parù 2006**
Leuchtendes, intensives Rubin mit Violett. Sehr intensive Nase mit ausgeprägt frischen Noten, satt nach Cassis und edler Bitterschokolade. Am Gaumen rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit feinkörnigem Tannin, im Nachhall etwas Minze.

Bezug: Der Weinkeller, Wilhelmsburg; Zeter, Neustadt; € 75,- (1,5 l)

90

● **Salustri – Montecucco Sangiovese Grotte Rosse 2007**
Funkelndes Rubin mit Violettsschimmer. Fein gezeichnete Nase mit ausgeprägten Noten nach Kirsche und Kirschenmarmelade, im Hintergrund nach Oliven. Zeigt am Gaumen viel saftige, intensive Frucht, stoffiges, intensives Tannin, tiefgründig, haltt lange nach, salzig.

Bezug: www.salustri.it

93

● **Sangervasio – A Sirio 2007**
Sattes, dunkles Rubin mit Violett. Kompakte, dichte gewebte Nase, duftet nach Cassis und Holunderbeeren, etwas Tinte, mächtig. Stoffig und dicht, strömt ruhig dahin, viel präsenzte Frucht, duftet nach Brombeere, auch wieder Holunderbeere, salzig im Finale, langer Nachhall.

Bezug: Sporthotel Pforstscheller, Neustift; € 18,-



90

● **Sangervasio – A Sirio 2006**
Glänzendes Rubinviolett. Zeigt in der Nase viel reife Beerenfrucht, intensiv, nach Brombeeren, unterlegt von feinen Schoknoten, einladend. Im Ansatz stoffig und fest, zeigt viel reife Beerenfrucht, entfaltet sich mit präsentem und festem Tannin, wird im hinteren Bereich etwas spröde, trocknet etwas nach.

Bezug: Sporthotel Pforstscheller, Neustift; € 18,-

92

● **Satta Michele – I Castagni 2007**
Sattes, funkelndes Rubinviolett. Intensive Nase mit viel satter Frucht, nach Holunderbeeren, Kirsche und Preiselbeeren, klar und präzise. Zeigt am Gaumen viel geschmeidiges Tannin, baut sich klar und geradlinig auf, intensive, reife Frucht, klingt im Finale lange nach.

Bezug: Bacchus & Co., Wien; Sansibar, Sylt; € 67,-

91

● **Satta Michele – Piastraia 2007**
Leuchtendes, sattes Rubinviolett. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Brombeere, reife dunkle Kirschen, einladend. Präsentiert sich am Gaumen sehr saftig, öffnet sich mit feinkörnigem Tannin, entfaltet sich geschmeidig, im Finale erdige Töne.

Bezug: Bacchus & Co., Wien; Sansibar, Sylt; € 22,-

Der Masseto 2007 ist ein absoluter Traum – leider ist auch sein Preis beachtlich.

91

● **Satta Michele – Syrah 2008**
Leuchtendes, intensives Rubinviolett. Eröffnet in der Nase mit ausgeprägt würzigen Noten, nach Thymian und Salbei, dann viel Heidelbeeren. Zeigt sich am Gaumen mit viel dichtmaschigem Tannin, baut sich schön auf, süßer Schmelz, im Finale langer Nachhall.

Bezug: Bacchus & Co., Wien; Sansibar, Sylt; € 22,-

94

● **Tenuta Argentiera – Argentiera 2007**
Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Sehr satte, einladende Nase, nach reifen dunklen Johannisbeeren, Holunderbeeren, dazu Noten nach Sandelholz und dunkler Schokolade. Cremig und satt am Gaumen, zeigt viel süßen Schmelz, darunter viel feinkörniges, dichtmaschiges Tannin, reife, dunkle Beerennoten im Finale sehr langer Nachhall, gehaltvoll.

Bezug: Wein Wolf, Salzburg; Garibaldi, München; Superiore, Dresden; € 48,-

91

● **Tenuta del Buonamico – Il Fortino 2007**
Dunkles Rubinviolett. Intensive Nase mit Noten nach Brombeeren und schwarzem Pfeffer, im Hintergrund leichte Muskatnote, spannend. Am Gaumen sehr spannend, entfaltet sich mit feinkörnigem Tannin das von süßem Schmelz ummantelt ist, geschmeidig und lange, im Finale salzig.

Bezug: www.buonamico.com

98

● **Tenuta dell'Ornellaia – Masseto 2007**
Leuchtendes, dunkles Rubinviolett. Sehr ansprechende, vielschichtige Nase, intensiv und elegant zugleich, nach Brombeere, Johannisbeere und edler Bitterschokolade. Spielt am Gaumen grandios auf, zeigt zunächst viel satte, reife Beerenfrucht, öffnet sich dann mit viel feinkörnigem, dichtmaschigem Tannin, straffer, süßer Kern, im Finale sehr langer Nachhall, salzig.

Bezug: Morandell, Wörgl; Wein & Co.; € 450,-

96

● **Tenuta dell'Ornellaia – Ornellaia 2007**
Leuchtendes, tiefdunkles Rubin mit Violett. Tolle und kompakte Nase, zeigt viel reife Cassisnoten, dazu viel Brombeere, einladend. Zieht los wie auf der Überholspur, feines, stoffiges Tannin, schon überraschend zugänglich und weich, im Finale dezente Noten nach Zedernholz, herzhaft und zupackend, steht erst ganz am Anfang einer langen Entwicklung.

Bezug: Morandell, Wörgl; Wein & Co.; € 140,-

92

● **Tenuta dell'Ornellaia – Le Serre Nuove 2008**
Sattes, funkelndes Rubin mit Violettsschimmer. Kompakte und präzise Nase, duftet satt nach frischen, schwarzen Johannisbeeren, im Hintergrund Tabak und Sandelholz. Eröffnet am Gaumen mit sattem, strafem Tannin, zeigt viel saftige Frucht, baut sich gut auf, im Finale fester Druck.

Bezug: Morandell, Wörgl; Wein & Co.; € 40,-

95

● **Tenuta di Biserno – Biserno 2007**
Sattes Rubinviolett. Beeindruckende, dichte Nase, zeigt feine Noten nach Brombeere, fast burgundische Noten, einladend. Am Gaumen viel feinkörniges Tannin, viel Frucht, entfaltet sich klar und geradlinig, viel samtiges Tannin, würzig, im Finale viel konzentrierte Frucht.

Bezug: Morandell, Wörgl; Weinland Abayan, Bonn; € 130,-

92

● **Tenuta di Biserno – Il Pino di Biserno 2007**
Sattes, leuchtendes Rubinviolett. Sehr intensive Nase mit klarer Cassisfrucht, feine Minze, viel frische Frucht. Am Gaumen sehr viel feinmaschiges, dichtes Tannin, legt einen satten Teppich auf den Gaumen, feiner Schmelz, langer Nachhall.

Bezug: Morandell, Wörgl; € 40,-

93

● **Tenuta di Ghizzano – Nambrot 2007**
Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Dichte und komplexe Nase, zeigt tolle Noten nach Tabak, dann viel Brombeere und Holunderbeere, macht neugierig. Blüht am Gaumen toll auf, zeigt viel kompakte, reife Beerenfrucht, rund und ausgewogen, viel feinkörniges Tannin, im Finale satter Druck und viel Frucht.

Bezug: Wagner, Gmunden; € 32,-

95

● **Tenuta di Valgiano – Tenuta di Valgiano 2007**
Sattes, funkelndes Rubin. Intensive Nase mit ausgeprägten Noten nach reifen Kirschen und Brombeeren, unterlegt mit feinen würzigen Komponenten, nach Salbei, Am Gaumen klar und geradlinig, öffnet sich mit viel dichtmaschigem, feinkörnigem Tannin, ummantelt von süßem Schmelz, im Finale langer Nachhall, macht viel Spaß.

Bezug: Käfer, München; € 55,-

91

● **Tenuta di Valgiano – Palistorti 2008**
Leuchtendes, sattes Rubin. Fein gezeichnete, einladende Nase mit reifer Kirschnote, etwas Zwetschken und Brombeere, verspielt. Saftig und geradlinig am Gaumen, öffnet sich mit viel geschmeidigem Tannin mit süßem Kern, wie aus einem Guss, im Nachhall würzig.

Bezug: Käfer, München; € 18,-

90

● **Tenuta Lenzini – Poggio de Paoli 2007**
Sattes, funkelndes Rubinviolett. Nach Tinte, dann viel Veilchen und viel reife Beerenfrucht, im Hintergrund getrocknete Pilze. Breitet sich am Gaumen satt aus, viel dichtmaschiges Tannin, geschliffen, mit feinem süßem Schmelz, langer Nachhall, pfeffrig.

Bezug: www.tenutalenzini.it; € 17,-

91

● **Tenuta Marsiliana – Marsiliana 2006**
Leuchtendes, intensives Rubin. Intensive Nase mit ausgeprägten Noten nach Zwetschken, Johannisbeeren und Unterholz. Entfaltet sich am Gaumen mit griffigem, tiefgründigem Tannin, zeigt viele Schichten, baut sich satt auf, im Finale fester Druck, langer Nachhall.

Bezug: Wagner, Gmunden; € 31,-

93

● **Tenuta Monteti – Monteti 2007**
Funkelndes, sehr dunkles Rubinviolett. Kompakte und intensive Nase, duftet nach Heidelbeeren, Brombeere und Cassis, im Hintergrund dezent erdige Noten. Strahlt am Gaumen, eröffnet mit viel satter Frucht, klar und dicht, viel frische Beerenfrucht, geschmeidig und lange.

Bezug: Weindepot Noitz, Palt; € 36,-

96

● **Tenuta San Guido – Sassicaia 2007**
Intensives dunkles Rubin. Fein gezeichnete Nase mit ausgeprägten Noten nach dunklen Johannisbeeren, Brombeere, im Hintergrund etwas erdige Komponenten, sehr klar. Zeigt sich am Gaumen überaus saftig, für Sassicaia erstaunlich offen und zugänglich, viel knackige Frucht, viel feinkörniges Tannin, zeigt sich sehr elegant, im Finale langer Nachhall.

Bezug: Morandell, Wörgl; Alpina, Buchloe; € 120,-

92

● **Tenuta San Guido – Guidalberto 2008**
Leuchtendes Rubinviolett. Klare und intensive Nase, zeigt Noten nach Brombeere und würzigen Kräutern, viel Thymian, im Hintergrund etwas Zedernholz. Eröffnet am Gaumen mit viel saftiger Frucht, nach Brombeeren und Holunderbeeren, öffnet sich mit dichtem Tannin mit süßem Kern, langer Nachhall.

Bezug: Morandell, Wörgl; Alpina, Buchloe; € 38,-

91

● **Valdifalco-Loacker – Lodolaia Syrah 2007**
Funkelndes Rubinviolett. Intensive und sehr klare Nase, nach Holunderbeeren, etwas roter Pfeffer, Lilien im Hintergrund. Zeigt sich am Gaumen geschliffen, saftige Frucht und geschmeidiges Tannin, breitet sich gut aus, knackig, bereitet viel Trinkvergnügen.

Bezug: Döllner, Golling; € 16,60

WEITERS
VERKOSTET:

89

Agrilandia – Fortulla 2007

Batzella – Bliss Syrah 2008

Bruni – Morellino di Scansano Laire 2007

Ca' Marcanda – Magari 2007

Caiarossa – Pergolaia 2007

Campo di Sasso – Insoglio del Cinghiale 2008

Chiappini Giovanni – Lienà Petit Verdot 2007

Colleverde – Brania delle Ghiandaie 2007

Duemani – Altrovino 2008

Fattoria di Fubbiano – I Pampini 2007

Ginori Lisci – Castello Ginori 2006

I Greppi – Greppicaia 2007

La Regola – La Regola 2006

Le Macchiole – Le Macchiole 2008

OT – Oliviero Toscani 2006

Petra – Quercegobbe 2007

Podere Sapaio – Volpolo 2008

Poggio al Tesoro – Sondraia 2007

Poggioargentina – Finisterre 2007

Russo – Sasso Bucato 2006

Sant' Agnese – Spirto 2004

Satta Michele – Bolgheri Rosso 2008

Tenuta Montecucco – Montecucco Sangiovese Riserva Rigomoro 2006

Tenuta Podernovo – Teuto 2007

Tenuta Sette Ponti – Poggio al Lupo 2008

Varramista – Varramista 2006

88

Badia di Morrone – Vignaalta 2007

Campo al Mare – Campo al Mare 2008

Castello del Terriccio – Tassinai 2007

Castello del Terriccio – Tassinai 2006

Chiappini Giovanni – Felciaio 2009

Chiappini Giovanni – Lienà Cabernet Sauvignon 2007

Collemassari – Montecucco Rosso Riserva Collemassari 2007

Cosimo Maria Masini – Nicolò 2007

Fattoria di Magliano – Poggio Bestiale 2008

Ferrari Iris – Bolgheri Rosso Superiore 2008

Grattamacco – Bolgheri Rosso 2008

Guado al Tasso-Antinori – Il Bruciato 2008

Gualdo del Re – Gualdo del Re 2007

Gualdo del Re – Amansio Aleatico Passito 2009

I Greppi – Greppicante 2008

I Luoghi – Podere Ritorti 2007

Moris Farms – Morellino di Scansano 2009

Poggio Verrano – Dromos 2006

Poggioargentina – Morellino di Scansano Bellamarsilia 2009

Poggioargentina – Morellino di Scansano Capatosta 2007

Rubbia al Colle – Vigna Usilio 2004

Russo – Barbicone 2006

Sant' Agnese – Spirto 2006

Tenuta Argentiera – Villa Donoratico 2007

Tenuta di Ghizzano – Veneroso 2007

Tenuta Montecucco – Montecucco Passamaia 2008