

## SATTE FRUCHT – GESCHLIFFENES TANNIN

Vorbei scheinen die Zeiten, in denen die Weine aus der Maremma vor allem durch schiere Kraft und Üppigkeit beeindruckten. Nicht mehr gekocht und marmeladig sind die Aromen, sondern frisch und intensiv fruchtig. Die Struktur der Tannine ist sehr dicht, zugleich aber auch sehr geschliffen und geschmeidig. Zum einen kam das Klima der aktuellen Jahrgänge dieser Entwicklung sehr entgegen. Nach den betont heißen Jahren zu Beginn des neuen Jahrtausends – auch 2007 war noch ein sehr heißer Jahrgang – folgten mit 2008 und 2009 kühlere Jahre. Auch die Winzer trugen das Ihre zur Verfeinerung der Weine bei. So wurde in der südlichen Maremma vermehrt Petit Verdot ausgepflanzt. Diese sehr fruchtbetonte und mit einer markanten Säure ausgestattete Sorte, die im Bordelais immer nur in kleinen Mengen der Cuvée beigemischt wird, reift in der Maremma voll aus und trägt mit ihrer Säure deutlich zur neuen Saftigkeit und Frische der Weine bei. Weiter nördlich, um Bolgheri, in Suvereto und im Hinterland

Die Toskanaküste ist ein Schlaraffenland für Merlot und Petit Verdot.

von Pisa, wurde der sehr früh reifende Merlot zunehmend durch Cabernet Franc ersetzt. So kommen aus dem Küstenland der Toskana heute Weine, die rundum begeistern und unbestritten zu den besten Italiens gehören.

NOTIZEN VON OTHMAR KIEM



### KÄSETIPP

Viele der großen Rotweine der Maremma sind aufgrund des heißen Klimas durch kräftige beerige Noten und höheren Alkoholgehalt geprägt. Der Rotkulturweichkäse »2 Mönche« aus dem Schäringer-Affineur-Sortiment begleitet diese »Weingränden« mit dezenter Cremigkeit am Gaumen und feiner Würze im Aroma. Weitere Käseinfos finden Sie unter: [www.kaesewelten.at](http://www.kaesewelten.at)



### LEGENDE

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



Die Weinlagen der Maremma profitieren von viel Sonne

**91**  
**Agrilandia – Fortulla 2008**  
Funkelndes, sattes Rubin. Verführerische, intensive Nase, zeigt schönes Spiel mit reifen dunklen Beerenfrüchten, satt nach Johannisbeere. Entfaltet sich am Gaumen sehr geschmeidig, weiches, dichtmaschiges Tannin, sehr präsent, satte Frucht, im hinteren Bereich dann feine salzige Noten.  
**Bezug:** Cresceri, Egelsbach; € 25,–

**91**  
**Batzella, Tam Bolgheri – Rosso Superiore 2008**  
Leuchtendes, intensives Rubin. Intensive, zugängliche Nase, nach reifer Holunderbeere,

etwas Cassis, dahinter dezent nach Tabak und Gewürznelken. Saftig und intensiv im Ansatz, breitet sich am Gaumen schön aus, entfaltet sich mit präsentem, weichem Tannin, funkelt im Finale.  
**Bezug:** [www.batzella.com](http://www.batzella.com); € 22,–

**92**  
**Belguardo, Mazzei – Tenuta Belguardo 2008**  
Funkelndes, dichtes Rubinviolett. Eröffnet in der Nase mit betont würzigen Noten, viel Sandelholz, dann satt nach Holunderbeeren. Am Gaumen erstaunlich frisch und saftig, viel knackige Kirschfrucht, geschmeidiges Tannin, herzhaf.  
**Bezug:** Wagner, Laakirchen; Wein & Co.; € 29,–

**94**  
**Brancaia – Ilatraia 2009**  
Funkelndes, sattes Rubinviolett. Verführerische Nase mit intensiven Brombeeren- und Holunderbeerennoten, im Hintergrund etwas Kakao. Kompakt und geschmeidig am Gaumen, wirkt wie aus einem Guss, öffnet sich mit viel feinkörnigem Tannin, verführerischer süßer Schmelz, klar und fein, langer Nachhall.  
**Bezug:** Superiore.de, Dresden; Hawesko, Hamburg; CWD, Hamburg; Wagner, Laakirchen; Wein & Co.; € 40,–

**92**  
**Ca' Marcanda – Camarcanda Bolgheri Rosso 2008**  
Sattes, undurchdringliches Rubin. Eröffnet in der Nase mit betont würzigen Noten, nach Nelken und Sandelholz, dann feine Zwetschgen- und Cassisnoten. Satt und dicht gewoben am Gaumen, baut sich schön auf, dichtmaschiges, zupackendes Tannin, im Finale fester Druck, viel Tabak.  
**Bezug:** Segnitz, Bremen; Morandell, Wörgl; Wein & Co.; € 75,–

**90**  
**Ca' Marcanda – Magari 2009**  
Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Sehr klare und intensive Nase, duftet verführerisch nach Zimt und Nelken, dann viel reife Beerenfrucht, einladend. Zeigt sich am Gaumen mit betont würzig-salzigen Noten, überaus saftig, entfaltet sich mit griffigem, feinem Tannin, schöne Tiefe.  
**Bezug:** Segnitz, Bremen; Morandell, Wörgl; Wein & Co.; € 38,–

**93**  
**Caiarossa – Caiarossa 2008**  
Leuchtendes, intensives Rubin. Intensive und dichte Nase, duftet nach reifen Brombeeren, etwas Cassis, im Hintergrund nach würzigen Macchiakräutern. Schlägt am Gaumen ein tolles Rad, zeigt viel saftige, reife Frucht, entfaltet sich mit feinmaschigem, dichtem Tannin, wächst im hinteren Bereich Schicht um Schicht, im Finale sehr langer Nachhall.  
**Bezug:** Vinus, Krailing; Wein & Kunst, Quickborn; € 40,–

**94**  
**Campo alla Sughera – Campo alla Sughera 2007**  
Sattes, undurchdringliches Rubin. Eröffnet in der Nase mit viel intensiver, dunkelbeeriger Frucht, nach Heidelbeeren, Cassis und Brombeeren, im Hintergrund feine Würze. Am Gaumen sehr saftig und kompakt, zeigt viel präsen- te Frucht, öffnet sich mit feinkörnigem, dichtem Tannin, baut sich schön auf, langer Nachhall.  
**Bezug:** Klaus Gundel, Starnberg; Fischer & Trezza, Stuttgart; € 75,–

**94**  
**Castello del Terriccio – Castello del Terriccio 2006**  
Funkelndes, sattes Rubinviolett. Eröffnet in der Nase mit betont würzigen Noten, nach Pfeffer und feuchtem Unterholz, dann viel Holunderbeeren. Saftig und klar am Gaumen, viel präsen- te Frucht, öffnet sich mit griffigem, präsentem Tannin, sehr saftig, im Finale langer Nachhall, salzig.  
**Bezug:** Schulz, Hinterbrühl; Peutler & Aumüller, Regensburg; 50 second finish, Falkensee; Rieger, Salzburg; € 50,–

**91**  
**Castello del Terriccio – Lupicaia 2007**  
Leuchtendes, sattes Rubin. Zeigt in der Nase viel präsen- te, frische Frucht, Cassis und Himbeere, feinkörniges Tannin, geschmeidig, wirkt im Finale aber etwas behäbig und spröde.  
**Bezug:** Schulz, Hinterbrühl; Peutler & Aumüller, Regensburg; 50 second finish, Falkensee; Rieger, Salzburg; € 80,–

**90**  
**Castello di Bolgheri – Castello di Bolgheri Bolgheri Rosso Superiore 2008**  
Funkelndes, sattes Rubin mit leichtem Violett. Etwas zurückhaltend in der Nase, nach Brombeere und Cassis. Gute Konzentration am Gaumen, öffnet sich mit dichtmaschigem Tannin, erdige Komponenten, wirkt im Finale aber sehr verkapselt, braucht vielleicht noch Zeit.  
**Bezug:** Superiore.de, Dresden; Weinwelt, Owen/Teck; € 32,–

**94**  
**Chiappini Giovanni – Guado de'Gemoli Bolgheri Rosso Superiore 2008**  
Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Sehr dichte, kompakte Nase, satt nach Holunderbeeren, reifen Brombeeren und Heidelbeeren, sehr klar. Am Gaumen sattes, dicht gewobenes Tannin, breitet sich mächtig

aus, erlangt ab der Mitte des Verlaufs auch schöne Tiefe, salzig, im Finale saftig und sehr lange.  
**Bezug:** [www.giovannichiappini.it](http://www.giovannichiappini.it); € 65,–

**92**  
**Chiappini Giovanni – Lienà Cabernet Sauvignon 2008**  
Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Sehr intensive und kompakte Nase, satt nach Tabak, Lakritze und viel Cassis. Zeigt sich auch in Ansatz und Verlauf dicht und satt, entfaltet sich mit sattem, dichtmaschigem Tannin mit weichem Kern, salzig und tiefgründig.  
**Bezug:** [www.giovannichiappini.it](http://www.giovannichiappini.it); € 75,–

**90**  
**Chiappini Giovanni – Lienà Cabernet Franc 2008**  
Funkelndes, sattes Rubin. Intensive Nase mit viel reifer Beerenfrucht, nach Waldhimbeeren und Cassis, dahinter getrocknete Pilze und Lakritze. Am Gaumen mächtig im Ansatz, breitet sich satt aus, feinkörniges, geschliffenes Tannin, im Finale fehlt dann etwas die Tiefe.  
**Bezug:** [www.giovannichiappini.it](http://www.giovannichiappini.it); € 75,–

**90**  
**Collemassari, Montecucco – Sangiovese Riserva Lombrone 2007**  
Leuchtendes Rubingranat. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Himbeere und Lakritze. Geschliffen und geschmeidig am Gaumen, zeigt viel reife Himbeerennoten, baut sich schön auf, im hinteren Bereich dezente erdige Noten, im Finale feine Würze, saftig.  
**Bezug:** Garibaldi, München; Superiore.de, Dresden; Derksen, Leobendorf; € 35,–

**93**  
**Colleverde – Brania delle Ghiandaie 2007**  
Funkelndes, leuchtendes Rubinviolett. Fein gezeichnete Nase, zeigt Noten nach reifen dunklen Kirschen, Brombeere, unterlegt von würzigen Komponenten. Entfaltet sich am Gaumen geschliffen und elegant, saftig, samtiges, dichtes Tannin, langer Nachhall, salzig.  
**Bezug:** [www.colleverdevineyards.com](http://www.colleverdevineyards.com); € 22,–

**96**  
**Duemani – Duemani 2008**  
Sattes, undurchdringliches Rubin. Dichte und komplexe Nase, viel intensive Frucht, nach dunklen Johannisbeeren, feinen Gewürzen und Holunderbeeren, verführerisch. Baut sich am Gaumen mächtig auf, viel stoffiges, tiefgründiges Tannin, vielschichtig und mit viel Tiefe versehen, im Finale langer Nachhall.  
**Bezug:** Vinaturel, Berg; Sporthotel Neustift, Neustift; Gottardi, Innsbruck; € 55,–

**94**  
**Duemani – Suisassi Syrah 2008**  
Funkelndes, intensives Rubinviolett. Sehr konzentrierte und kompakte Nase, duftet nach Zwetschgen, Brombeeren und Tabak. Am Gaumen sehr gehaltvoll, öffnet sich mit dichtmaschigem, geschmeidigem Tannin, geschliffen und lange, viel süßer Frucht- schmelz, langer Nachhall.  
**Bezug:** Vinaturel, Berg; Sporthotel Neustift, Neustift; Gottardi, Innsbruck; € 75,–

**90**  
**Duemani – Altrovino 2009**  
Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Präsentiert sich in der Nase mit viel frischer Frucht, nach Holunder- und Heidelbeere. Saftig und rund im Ansatz, öffnet sich mit dichtmaschigem, weichem Tannin, sehr geschmeidig, beschreibt einen weiten Bogen, im Finale viel Himbeere.  
**Bezug:** Vinaturel, Berg; Sporthotel Neustift, Neustift; Gottardi, Innsbruck; € 22,–

**90**  
**Fattoria di Magliano – Poggio Bestiale 2009**  
Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Zeigt am Gaumen viel frische Frucht, nach Johannisbeeren und Weichselkirschen. Am Gaumen viel geschliffenes, dichtmaschiges Tannin, baut sich schön auf, feiner Schmelz, im Nachhall dezente mineralische Noten.  
**Bezug:** Alpe Adria, Klagenfurt; € 26,–

**94**  
**Ginori Lisci – Castello Ginori 2007**  
Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Intensive Nase mit verführerischem Duft nach reifen dunklen Johannisbeeren und Heidelbeeren, im Hintergrund etwas Waldhonig.



Stoffig und dicht am Gaumen, eröffnet mit präsentem, feinem Tannin, baut sich schön auf, entfaltet sich klar und geradlinig, auch am Gaumen sehr viel Frucht, im Finale frisch.  
**Bezug:** [www.marchesiginorili.it](http://www.marchesiginorili.it); € 24,-

94

**Grattamacco, Grattamacco Bolgheri – Rosso Superiore 2008**

Funkelndes, sattes Rubin. Einladende, klare Nase, duftet nach Moos und reifen Waldhimbeeren, etwas Minze. Am Gaumen klar und geradlinig, zeigt viel frische Frucht, dichtmaschiges, zupackendes Tannin, im Finale nach Kirschen und Johannisbeeren, saftig.  
**Bezug:** Garibaldi, München; Superiore.de, Dresden; Derksen, Leobendorf; € 50,-

90

**Grattamacco – Bolgheri Rosso 2009**

Leuchtendes Rubin. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Gewürznelken und Kirschen. Stoffig und dicht am Gaumen, entfaltet sich mit viel geschmeidigem Tannin, beschreibt einen weiten Bogen, im Finale guter Druck.  
**Bezug:** Garibaldi, München; Superiore.de, Dresden; Derksen, Leobendorf; € 20,-

90

**Guado al Tasso, Antinori – Guado al Tasso Bolgheri Rosso Superiore 2008**

Sattes, tiefdunkles Rubin. Dunkle und verbogene Nase, duftet nach Brombeere, Cassis und Tabak. Zeigt sich am Gaumen sehr weich und geschmeidig, entfaltet sich mit feinmaschigem Tannin, saftig, mit viel klarer Frucht.

**Bezug:** Abayan, Hamburg; Morandell, Wörgl; € 80,-

93

**Guado del Re – I'Rennero 2008**

Sattes, intensives Rubinviolett. Sehr klare und fruchtbetonte Nase, feines Spiel zwischen dunkler Frucht und Gewürzen. Sehr saftig und geschliffen am Gaumen, viel feinkörniges Tannin mit süßem Schmelz, langer Nachhall.

**Bezug:** Bremer, Braunschweig; Top Cru, Darmstadt; Wedl & Dick, Innsbruck; Stöger, Klaus-Weiler; € 45,-

92

**I Giusti & Zanza – Dulcamara 2008**

Funkelndes, sattes Rubinviolett. Sehr viel klare und intensive Beerenfrucht, viel Cassis, dazu etwas Brombeere. Breitet sich am Gaumen satt aus, viel stoffiges Tannin, ummantelt von süßem Schmelz, im Finale erdig, mit festem Druck.

**Bezug:** Pfeffer, Heilbronn; € 30,-

90

**I Greppi, Greppicaia Bolgheri – Rosso Superiore 2008**

Sattes, leuchtendes Rubin. Schöne, präsente Nase, duftet intensiv nach reifen dunklen Kirschen und Waldhimbeeren, im Hintergrund viel Johannisbeere. Zeigt sich am Gaumen mit straffer Struktur, entfaltet sich mit Nachdruck, viel saftige Frucht, im Finale schöner Druck.

**Bezug:** Lederer/Medolago, Starnberg; Vinovum, Salzburg; € 30,-

90

**I Luoghi – Campo al Fico Bolgheri Rosso Superiore 2008**

Funkelndes, sattes Rubin. Einprägsame Nase mit schönem Spiel zwischen Waldhimbeeren und dunklen Kirschen. Am Gaumen geschmeidig, entfaltet sich geradlinig und mit feinem Tannin, im Finale langer Nachhall.

**Bezug:** [www.iluoghi.it](http://www.iluoghi.it); € 39,-

90

**La Regola – La Regola 2007**

Sattes, tiefdunkles Rubin. Einladende, vielschichtige Nase, duftet nach reifen Waldhimbeeren, Cassis und Tabak. Am Gaumen sehr dicht im Ansatz, zeigt viel sattes Tannin, verkapselt, wird im hinteren Bereich

aber etwas rau, braucht noch etwas Lagerung, um sich zu glätten.

**Bezug:** [www.laregola.com](http://www.laregola.com); € 32,-

90

**La Regola – Vallino 2007**

Funkelndes, sattes Rubinviolett. Verwobene Nase mit Noten nach Pilzen, getrockneten Blättern und dunklen Beeren. Zeigt sich am Gaumen mit viel saftiger, präsender Frucht, baut sich straff auf, kerniges, dichtes Tannin, im Finale guter Druck.

**Bezug:** [www.laregola.com](http://www.laregola.com); € 28,-

97

**Le Macchiole – Messorio Merlot 2008**

Sattes, funkelndes Rubinviolett. Kompakte und satte Nase mit ausgeprägten Noten nach Tabak, Brombeere, etwas frische Zwetschge, spannend und dicht. Eröffnet am Gaumen mit viel satter Frucht, zeigt dann im Verlauf viel dichtmaschiges, wunderbar geschliffenes Tannin, endlos lange, im Finale fester Druck, würzig.

**Bezug:** Superiore.de, Dresden; Vinum, München; Sporthotel Neustift, Neustift; € 160,-

96

**Le Macchiole – Sciro Syrah 2008**

Funkelndes, undurchdringliches Rubinviolett. Vielschichtige Nase mit ansprechenden Noten nach Tabak, etwas roter Pfeffer, viel Heidelbeere. Am Gaumen fest und satt im Ansatz, zeigt im vorderen Bereich schöne saftige Frucht, breitet sich ab der Mitte des Verlaufs mit dichtem, stoffigem Tannin aus, baut sich satt auf, im Finale schönes Spiel zwischen Frucht und Tannin, noch sehr jung.

**Bezug:** Superiore.de, Dresden; Vinum, München; Sporthotel Neustift, Neustift; € 110,-

92

**Le Macchiole – Paleo Rosso 2008**

Funkelndes, sattes Rubinviolett. Sehr kompakte, intensive Nase, duftet verführerisch nach dunkler Johannisbeere, schwarzem Pfeffer und frischem Tabak. Herzhaft und zupackend am Gaumen, baut sich satt auf, dichtes, straffes Tannin, wirkt im hinteren Bereich noch recht verschlossen, braucht noch Zeit, sehr viel Potenzial.

**Bezug:** Superiore.de, Dresden; Vinum, München; Sporthotel Neustift, Neustift; € 70,-

94

**Le Pupille – Saffredi 2008**

Intensives Rubinviolett. Sehr duftige, kompakte Nase, zeigt Noten nach Holunderbeeren, Johannisbeeren und Gewürznelken. Am Gaumen sehr geschliffenes, kompaktes Tannin, baut sich vielschichtig auf, gehaltvoll, viel süßer Schmelz im Finale, fruchtiger als 2007, aber noch eine Spur geschliffener.

**Bezug:** Superiore.de, Dresden; Vergeiner, Lienz; € 58,-

94

**Le Pupille – Saffredi 2007**

Sattes, intensives Rubin mit Violett. Konzentrierte, satte Nase mit Noten nach Zwetschgen, Heidelbeeren und Lakritze. Am Gaumen warm und rund, satter Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit dichtmaschigem Tannin, sehr geschmeidig, im Finale saftig, funkelt.

**Bezug:** Superiore.de, Dresden; Vergeiner, Lienz; € 58,-

90

**Montechiari – Cabernet 2006**

Sattes, leuchtendes Rubin. Dichte, verkapselte Nase, duftet nach Johannisbeere und Salbei. Präsentiert sich am Gaumen mit viel stoffigem, zupackendem Tannin, dezent balsamische Noten, viel dunkle Beerenfrucht, langer Nachhall.

**Bezug:** [www.montechiari.com](http://www.montechiari.com); € 28,-

95

**Monteverro – Monteverro 2008**

Sattes, dichtes Rubinviolett. Spannende und vielschichtige Nase, zeigt Noten nach dunklen Johannisbeeren, Brombeeren, unterlegt von feinen Gewürzen, klar und erstaunlich frisch. Dicht und präzise am Gaumen, öffnet sich mit viel feinkörnigem, satterm Tannin, baut sich lange auf, spannt einen weiten Bogen, viel dunkle Beerenfrucht, im Finale satter Druck.

**Bezug:** Dallmayr, München; Alpina, Buchloe; Georg Hack, Meersburg; Weinart, Steinbach; € 109,-

93

**Monteverro – Tinata 2008**

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Sehr klare und intensive Nase, duftet nach Holunderbeeren, Waldhimbeeren und Veilchen, sehr einladend. Am Gaumen betont würzige Noten, öffnet sich mit griffigem Tannin, ummantelt von süßem

Schmelz, baut sich schön auf, im Finale langer Nachhall.

**Bezug:** Dallmayr, München; Alpina, Buchloe; Georg Hack, Meersburg; Weinart, Steinbach; € 79,-

90

**Monteverro – Terra di Monteverro 2008**

Intensives Rubinviolett. Dichte und ansprechende Nase, zeigt Noten nach Brombeere und Zwetschge, unterlegt von dunkler Schokolade, spannend. Zeigt sich im Ansatz mit viel reifer Frucht, süßer Kirsche und Zwetschge, öffnet sich mit dichtem, herzhaftem Tannin, im Finale langer Nachhall nach Kirschen und Schokolade.

**Bezug:** Dallmayr, München; Alpina, Buchloe; Georg Hack, Meersburg; Weinart, Steinbach; € 29,-

91

**Nittardi – Nectar Dei 2008**

Sattes, tiefdunkles Rubin mit Violettstimmer. Sehr dicht gewobene, stoffige Nase, eröffnet mit Noten nach Brombeeren und Cassis, unterlegt von intensiven Sandelholznoten. Saftig und klar am Gaumen, öffnet sich mit feinmaschigem, präzisem Tannin, wie ein fein gewebter Teppich, im Finale langer, saftiger Nachhall.

**Bezug:** Canali, Frankfurt; Bonvino, Hohenkirchen; Weinpartner, Spittal; € 40,-

94

**Petra – Petra 2008**

Leuchtendes, sattes Rubinviolett. Viel präsente dunkle Beerenfrucht, nach Cassis und Heidelbeeren, unterlegt von feinen Gewürzen. Satt und saftig am Gaumen, zeigt viel dichtmaschiges, feinkörniges Tannin, verwoben und geschliffen, baut sich kontinuierlich auf, spannt einen sehr weiten Bogen, im Finale tolle Kombination aus Frucht und Gewürzen.

**Bezug:** Segnitz, Bremen; Rieger, Salzburg; € 60,-

92

**Petra – Petra 2007**

Funkelndes, sattes Rubin. Intensive Nase, mit ausgeprägten Noten nach Brombeeren, Cassis, im Hintergrund etwas rauchig. Saftig und satt im Ansatz und Verlauf, baut sich gut auf, fest und zupackend, zeigt am Gaumen viel dunkle Beerenfrucht, im Finale nach Lakritze und Schokolade.

**Bezug:** Segnitz, Bremen; Rieger, Salzburg; € 60,-

92

**Petra – Potenti Cabernet 2007**

Dunkles, undurchdringliches Rubinviolett. Sehr dichte Nase, eröffnet mit Noten nach Tabak, dunklen Johannisbeeren, etwas getrocknete Pilze. Am Gaumen stoffig und herzhaft, zeigt viel zupackendes, präsentenes Tannin, baut sich schön auf, im Finale langer Nachhall, nach Schokolade.

**Bezug:** Segnitz, Bremen; Rieger, Salzburg; € 34,-

91

**Petra – Alto Sangiovese 2007**

Sattes Rubin mit Granatschimmer. Verführerische Nase mit Noten nach Kirsche und Himbeere. Zeigt am Gaumen viel griffiges, feinkörniges Tannin, sehr satt, salzig und tiefgründig, im Finale langer Nachhall.

**Bezug:** Segnitz, Bremen; Rieger, Salzburg; € 34,-

90

**Petra – Quercegobbe 2008**

Funkelndes, sattes Rubinviolett. Klare und einprägsame Nase mit satten Noten nach Brombeeren und reifen Kirschen. Sehr saftig im Ansatz, öffnet sich mit geschmeidigem Tannin, süßer Schmelz, frisch und klar, macht Spaß.

**Bezug:** Segnitz, Bremen; Rieger, Salzburg; € 34,-

93

**Podere Sapaio – Sapaio Bolgheri Rosso Superiore 2008**

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Sehr fleischige, dichte Nase mit Noten nach Flieder, etwas Tabak und Gewürznelken, viel Brombeere. Sehr saftig und satt im Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit dicht gewobenem, feinkörnigem Tannin, beschreibt einen weiten Bogen, im Finale langer Nachhall.

**Bezug:** Freund, Borgholzhausen; Saporitaliani, Strasslach; Lorenz & Cavallo, Köln; Wein & Co.; € 48,-

92

**Podere Sapaio, Volpola – Bolgheri Rosso 2009**

Sattes, dichtes Rubinviolett. Intensive und klare Nase mit ausgeprägten Noten nach Cassis und Brombeeren, dahinter intensive Gewürze, leicht blättrig. Am Gaumen sehr saftige, satte Frucht, macht Spaß zu trinken,

öffnet sich mit feinmaschigem, dichtem Tannin, langer Nachhall.

**Bezug:** Freund, Borgholzhausen; Saporitaliani, Strasslach; Lorenz & Cavallo, Köln; Wein & Co.; € 20,-

93

**Poggiofoco – San Giusto 2007**

Intensives, funkelndes Rubinviolett. Kompakte und dichte Nase, zeigt Noten nach Zwetschgen, dunklen Kirschen und Johannisbeeren. Am Gaumen viel geschliffenes geschmeidiges Tannin, baut sich schön auf, süßer Schmelz, im Finale viel satte Frucht.

**Bezug:** Wein & Mehr, Regensburg; € 49,-

90

**Poggiofoco – Sesà 2007**

Funkelndes, dichtes Rubinviolett. Dichte Nase mit ansprechenden Noten nach Holunderbeeren und Cassis, im Hintergrund Tabak. Am Gaumen viel straffes, dichtmaschiges Tannin, baut sich schön auf, satt und stoffig, wirkt im hinteren Bereich derzeit noch recht rau, braucht noch Zeit auf der Flasche.

**Bezug:** Wein & Mehr, Regensburg; € 23,-

91

**Renicci – Diorè 2006**

Sattes Rubinviolett. Dufte nach eingelegten Kirschen und Zwetschgen, etwas Lakritze. Zeigt sich auch am Gaumen mit viel saftiger und intensiver Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem, dichtem Tannin, lange und anhaltend, fester Druck im Finale.

**Bezug:** [www.renicci.com](http://www.renicci.com); € 15,-

90

**Russo – Barbicone 2007**

Funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Feine Nase mit satten, reifen Kirschnoten, etwas Himbeere. Fest und geschliffen am Gaumen, breitet sich schön aus, nach reifen Waldhimbeeren, langer Nachhall mit feinen würzigen Noten.

**Bezug:** Zeter, Neustadt; Saporitaliani, Strasslach; Der Weinkeller, Wilhelmsburg; € 16,-

94

**Sangervasio – A Sirio 2007**

Sattes, dunkles Rubin. Kompakte, dicht gewobene Nase, duftet nach Cassis und Holunderbeeren, etwas Tinte, mächtig. Stoffig und dicht, strömt ruhig dahin, viel präsente Frucht, duftet nach Brombeere, auch wieder

Holunderbeere, salzig im Finale, langer Nachhall, sehr kompakt.

**Bezug:** Sporthotel Neustift, Neustift; € 18,-

92

**Sangervasio – I Renai 2006**

Sattes, dunkles Rubin. Fein gezeichnete Nase mit leicht würzigen Noten, nach Brombeere und Heidelbeere. Am Gaumen fest und zupackend, eröffnet mit festem, stoffigem Tannin, baut sich satt auf, im Finale sehr langer Nachhall.

**Bezug:** Sporthotel Neustift, Neustift; € 25,-

95

**Tenuta Argentiera – Argentiera Bolgheri Rosso Superiore 2008**

Leuchtendes, sattes Rubin mit Violett. Eröffnet in der Nase mit sehr fleischigen Noten, nach Zwetschgen und Cassis, unterlegt von dunklen Gewürznoten. Zeigt am Gaumen wunderbar samtiges und dichtmaschiges Tannin, wie ein fein gewebter Teppich, sehr saftig, im Finaler langer Nachhall.

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

Die Weine sind voll sat-  
ter, reifer Frucht und  
dichtmaschigem, ge-  
schmeidigem Tannin.



98

**Tenuta dell'Ornellaia – Masseto 2008**  
Sattes, undurchdringliches Rubin mit Violett-schimmer. Sehr dichte, intensive Nase, zeigt Berge von dunkelbeeriger Frucht, Brombeere, Holunderbeere und reife Zwetschge, im Hintergrund feine Tabak- und Lakritznoten. Eröffnet am Gaumen mit viel saftiger, präserter Frucht, öffnet sich dann mit dichtmaschigem, stoffigem Tannin, betont würzige Noten im Verlauf, wirkt wild und ungestüm, sehr langer Nachhall, nach Tabak.

**Bezug: Vinexus, Langgöns; Belvini, Dresden; Morandell, Wörgl; Wein & Co.; € 450,-**

96

**Tenuta dell'Ornellaia – Ornellaia Bolgheri Rosso Superiore 2008**  
Sattes Rubin mit schwarzem Kern. Vielschichtige und ungemein dichte Nase, zeigt Noten nach Zimt und Sandelholz, viel Tabak, dann viel Brombeere und Cassis. Am Gaumen viel straffes und dichtmaschiges Tannin, baut sich satt auf, sehr klar definiert, viel würzige Komponenten, salzig, ein Wein mit viel Spiel.

**Bezug: Vinexus, Langgöns; Belvini, Dresden; Morandell, Wörgl; Wein & Co.; € 135,-**

91

**Tenuta dell'Ornellaia – Le Serre Nuove Bolgheri Rosso 2009**  
Funkelndes, sattes Rubinviolett. Eröffnet in der Nase mit feinen würzigen Noten, etwas



Fenchelsamen, dann viel dunkle Kirsche, verspielt. Klar und saftig am Gaumen, eröffnet mit feinmaschigem Tannin, im hinteren Bereich schöne Noten nach Cassis und Lakritze.  
**Bezug: Vinexus, Langgöns; Belvini, Dresden; Morandell, Wörgl; Wein & Co.; € 36,50**

95

**Tenuta di Biserno – Biserno 2008**  
Dunkles, sattes Rubin mit Violett. Sehr klare, einprägsame Nase mit viel dunkler Beerenfrucht, nach Heidelbeeren und Cassis. Geschliffen und kompakt in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit dichtmaschigem, fein verworktem Tannin, baut sich satt auf, im Finale langer Nachhall.

**Bezug: Weinland Abayan, Hamburg; Morandell, Wörgl; € 130,-**

94

**Tenuta di Valgiano – Tenuta di Valgiano 2008**  
Funkelndes, sattes Rubin. Sehr klare Nase, einprägsame Noten nach frischen dunklen Beerenfrüchten, auch schöne dunkle Kirsche, im Hintergrund nach rotem Pfeffer. Im Ansatz sehr geschmeidig, entfaltet sich mit viel geschliffenem, dichtem Tannin, baut sich schön auf, saftig, süßer Schmelz, im Finale fest und stoffig.

**Bezug: Käfer, München; € 55,-**

90

**Tenuta di Valgiano – Palistorti 2009**  
Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Sehr konzentrierte und intensive Nase, nach Veilchen, Mohn und Holunderbeeren. Satt und vielschichtig am Gaumen, zeigt viel prätere, saftige Frucht, öffnet sich geradlinig und klar, feine Würze, dezent mineralische Noten.

**Bezug: Käfer, München; € 18,-**

90

**Tenuta Lenzini – Poggio de Paoli 2008**  
Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Sehr klar und konzentriert in der Nase, viel saftige Frucht, nach Brombeeren und Holunderbeeren, im Hintergrund etwas Kakao. Am Gaumen geschmeidiges, weiches Tannin, breitet sich schön aus, im hinteren Bereiche schöne Noten nach Heidelbeeren, samtiges Finale.  
**Bezug: Pasta & More, Wien; € 18,-**

94

**Tenuta Monteti – Monteti 2007**  
Funkelndes, sehr dunkles Rubinviolett. Kompakte und intensive Nase, duftet nach Heidelbeeren, Brombeeren und Cassis, im Hintergrund dezente erdige Noten. Geschliffenes, sattes Tannin, baut sich toll auf, feinkörnig und präzise, sehr lange, das Jahr zusätzliche Reife hat dem Wein sehr gut getan.  
**Bezug: Noitz, Palt; € 36,-**

96

**Tenuta San Guido, Sassicaia Bolgheri – Rosso Sassicaia 2008**  
Funkelndes, sattes Rubin. Intensive und fein gezeichnete Nase, duftet nach Johannisbeeren, Waldhimbeeren und Macchiakräutern. Am Gaumen superb, zeigt viel funkeldende Säure, lebhaft und tiefgründig, baut sich schön auf, sehr kompakt, viel zugängliche Frucht, im Finale nach Tabak.

**Bezug: Alpina, Buchloe; Morandell, Wörgl; € 135,-**

92

**Tenuta San Guido – Guidalberto 2009**  
Funkelndes Rubin. Dichte, zugängliche Nase mit ausgeprägten Noten nach Zwetschgen und Cassis, einladend. Am Gaumen viel geschliffenes, feinkörniges Tannin, zeigt viel saftige Frucht, sehr gute Länge, viel Saft.  
**Bezug: Alpina, Buchloe; Morandell, Wörgl; € 38,-**

90

**Terre del Sillabo – Niffo 2007**  
Funkelndes, sattes Rubin. Verführerische Nase mit intensiven Noten nach Brombeeren, dunklen Kirschen und Himbeeren. Sehr stoffig am Gaumen, baut sich gut auf, viel dichtmaschiges Tannin, fest und zupackend, im Finale satter Druck.  
**Bezug: www.tereselsillabo.it; € 90,-**

90

**Tringali Casanuova – Renzo Bolgheri Rosso Superiore 2006**  
Funkelndes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Intensive Nase mit feinem Mix aus reifen, dunklen Beeren und dezente würzigen Noten. Saftig und klar in Ansatz und Verlauf, hat schöne gereifte Fruchtnoten, feinmaschiges, integriertes Tannin, weich und lange.  
**Bezug: Porcelli, Büren-Steinhausen; € 70,-**



92

**Varramista – Varramista 2007**  
Funkelndes Rubin. Eröffnet in der Nase mit betont frischen Noten, viel reife Kirsche, etwas Johannisbeere, im Hintergrund nach Limette und Kardamom. Am Gaumen fest und zupackend, breitet sich satt aus, viel präsent Tannin, würziger Hintergrund, im Finale anhaltend.  
**Bezug: www.varramista.it; € 33,-**

AUSSERDEM  
VERKOSTET:

89

Badia di Morrona – Vignaalta 2007  
Batella – Pean Bolgheri Rosso 2008  
Bulichella – Hide Syrah 2008  
Buonamico – Il Fortino 2008  
Camillo Antonio – Ciliogiolo Vallerana Alta 2009  
Campo alla Sughera – Arnione Bolgheri Rosso Superiore 2008  
Collemassari – Montecucco Rosso Riserva Collemassari 2008  
Colleverde – Nero della Spinosa 2007  
Fabbrica di San Martino – Fabbrica di San Martino 2008

Fotos: Othmar Klem

Fattoria di Fubbiano – San Gennaro 2007  
Grattamacco – L'Alberello Bolgheri Rosso Superiore 2008  
Guado al Tasso, Antinori – Il Bruciato Bolgheri Rosso 2009  
I Giusti & Zanza – Nemorino 2009  
I Giusti & Zanza – Perbruno 2009  
Le Macchiole – Le Macchiole Bolgheri Rosso 2009  
Lohsa – Mandrone di Lohsa 2008  
Montechiari – Montechiari Rosso 2007  
Moris Farms – Awoltore 2009  
Petra – Quercegobbe 2007  
Poggio Nardone – Il Crognolo 2009  
Russo – La Mandria del Parù 2007  
Russo – Sasso Bucato 2008  
Sant' Agnese – I Fiori Blu 2007  
Suberli – Morellino di Scansano Riserva 2008  
Tenuta Argentiera – Villa Donoratico Bolgheri Rosso 2008  
Tenuta dei Pianali – Coronato Bolgheri Rosso 2007  
Terre del Sillabo – Mati 2009  
Usiglian del Vescovo – Il Cina 2009  
Vigna del Greppo – Brezza della Luna 2010

88

Badia di Morrona – Taneto 2008  
Belguardo, Mazzei – Morellino di Scansano Bronzone 2008  
Bulichella – Rubino 2009  
Caiarossa – Pergolaia 2008  
Castello del Terriccio – Tassinai 2007  
Castello di Bolgheri – Varvara Bolgheri Rosso 2008

Chiappini Giovanni – Felciaio Bolgheri Rosso 2010  
Colle Verde – Brania del Cancellato 2010  
Collemassari – Montecucco Rigoletto 2009  
Fattoria di Magliano – Poggio Bestiale 2008  
Ginori Lisci – Campordigno 2008  
Gualdo del Re – Federico Primo 2008  
Gualdo del Re – Gualdo del Re 2008  
La Selva – Morellino di Scansano Colli dell'Uccellina 2008  
La Selva – Morellino di Scansano 2009  
La Selva – Prima Causa 2008  
Montechiari – Merlot 2006  
Moris Farms – Monteregio di Massa Marittima 2008  
Moris Farms – Morellino di Scansano 2010  
Paniole – L'Artista 2009  
Petra – Ebo 2008  
Podere Concori – Melograno 2009  
Poggiofoco – Secondome 2007  
Renicci – Spirasole 2006  
San Felice – Perolla 2009  
Sangervasio – Sangervasio 2008  
Sardi Giustiniani – Quinis 2006  
Sardi Giustiniani – Felice Bianco 2010  
Sardi Giustiniani – Quinis Bianco 2010  
Tenuta Argentiera – Villa Donoratico Bolgheri Rosso 2009  
Tenuta di Biserno – Il Pino di Biserno 2008  
Tenuta di Ghizzano – Veneroso 2008  
Tenuta San Guido – Le Difese 2009  
Tenute Costa – Acanto 2008

Terre del Sillabo, Spante – Chardonnay 2009  
Valdonica – Saragio 2008  
Vigna del Greppo – Vermentino 2010  
Wandanna – Alicante Bouchet 2005

87

Badia di Morrona – N'Antia 2007  
Bulichella – Tuscanio 2006  
Buonamico – Cercatoja 2008  
Campo alla Sughera, Adeo – Bolgheri Rosso 2009  
Colle di Bordocheo – Bordocheo 2009  
Colle di Bordocheo – Bianco dell'Oca 2010  
Colleverde – Terre di Matraia 2009  
I Luoghi, Podere Ritorti Bolgheri – Rosso Superiore 2008  
Le Pupille – Morellino di Scansano Poggio Valente 2007  
Le Pupille – Morellino di Scansano 2010  
Le Pupille – Pelofino 2009  
Poggioargentiera – Maremmante 2010  
Poggioargentiera – Morellino di Scansano Capatosta 2009  
Poggiofoco – Cecco 2009  
Poggiorosso – Phylia 2010  
Renicci – Renicci Sangiovese 2006  
Sant' Agnese – Rubido Merlot 2009  
Sardi Giustiniani – Merlot Sebastiano 2007  
Tenuta Argentiera – Poggio ai Ginepri Bolgheri Rosso 2009  
Tenuta dell'Ornellaia – Le Volte 2009  
Tenuta Monteti – Caburnio 2007  
Terre del Sillabo – Gana Sauvignon 2009  
Varramista – Frasca 2007

Vigna del Greppo – Montecarlo Rosso Carlo IV 2007

86

Batzella – Digia 2010  
Bulichella – Coldipietrerosse 2006  
Buonamico – Montecarlo Bianco 2010  
Ca' Marcanda – Promis 2009  
Campo di Sasso – Insoglio del Cinghiale 2009  
Colle Verde – Terre di Matraia Bianco 2010  
Fattoria di Fubbiano – Vermentino 2010  
Gualdo del Re – Eliseo 2009  
La Regola – Strido 2008  
Le Mortelle – Botrosecco 2009  
Le Pupille – Pelofino 2010  
Paniole – Emineo 2007  
Poggioargentiera – Morellino di Scansano Bellamarsilia 2010  
Poggiorosso – Tages 2006  
Russo – Ceppitaio 2009  
Sardi Giustiniani – Merlot Sebastiano 2008  
Tenuta di Valgiano – Palistort Bianco 2010  
Tenuta Lenzini – Merlot 2009  
Tringali Casanuova – Bolgheri Rosso 2009  
Valdonica – Arnaio 2008  
Vigna del Greppo – Montecarlo Rosso 2010  
Vigna del Greppo – Montecarlo Bianco 2010

85

Belguardo, Mazzei – Serrata di Belguardo 2009  
Buonamico – Vermentino 2010  
Fabbrica di San Martino – Fabbrica di San Martino bianco 2009

Fattoria di Fubbiano – First Love 2009

Ginori Lisci – Macchion del Lupo  
Cabernet 2008

I Giusti &amp; Zanza – Belcore 2009

Le Pupille – Morellino di Scansano  
Poggio Valente 2008Moris Farms – Morellino di Scansano  
Riserva 2008

Nittardi – Ad Astra 2008

Podere Concori – Pinot Noir 2009

Podere Concori – Bianco 2010

Renicci – Il Rosso di Renicci 2007

Sant'Agnesa – Libatio 2007

Tenuta Marsiliana – Birillo 2009

Tenute delle Ripalte – Tenuta  
Ripalte Rosso 2010

Terre del Sillabo – Sauvignon 2009

Terre del Sillabo – Chardonnay 2009

Usiglian del Vescovo – Il Grullaiao 2009

84

Castello del Terriccio –  
Capannino 2008

Colle di Bordocheo – Bordocheo 2010

Colle di Bordocheo – Picchio Rosso 2008

Montechiari – Montechiari Oro 2010

Poggiorosso – Veive 2010

Poggiorosso – Velthune 2006

Sardi Giustiniani – Quinis 2008

Sardi Giustiniani –  
Villa Sardi Bianco 2010

Suberli – Morellino di Scansano 2009

Tenuta di Ghizzano – Il Ghizzano 2009

Tenute Costa – Monteregio di Massa  
Marittima Terra di Fiori 2009

Varramista – Sterpato 2009

Wandanna – Virente 1998

83

Buonamico – Montecarlo Rosso 2009

Buonamico – Vasario 2008

Camillo Antonio – Principio Ciliegio 2010

Colle di Bordocheo – Bordocheo Bianco 2010

I Greppi – Greppicante Bolgheri Rosso 2009

La Selva – Ciliegio 2008

Moris Farms – Mandriolo 2010

Sardi Giustiniani – Villa Sardi 2009

Tenute Costa – Morellino di  
Scansano Ventaio 2008

Varramista – Ottopioppi 2007

82

Fabbrica di San Martino –  
Arcipressi Rosso 2010

Mocali – Mirus 2008

Wandanna – Syrah Terre de' Consolari 2003

81

Buonamico – Dieciemezzo  
Bianco 2010*Bezugsquellen***DEUTSCHLAND:****WEINLAND ABAYAN, HAMBURG**  
www.abayan.de**ALPINA, BUCHLOE**  
www.alpinawein.de**BONVINO, HOEHENKIRCHEN**  
www.bonvino.de**HARALD BREMER, BRAUNSCHWEIG**  
www.bremerwein.de**STEFANIA CANALI, FRANKFURT**  
www.stefania.canali.de**EDELTRAUD CRESCERI, EGELSBACH**  
www.weinimport-cresceri.de**CWD, HAMBURG**  
www.cwdwein.de**DALLMAYR, MÜNCHEN**  
www.dallmayr.de**FISCHER & TREZZA, STUTTGART**  
www.fischer-trezza.de**GARIBALDI, MÜNCHEN**  
www.garibaldi.de**GEORG HACK, MEERSBURG**  
www.georg-hack.com**WEINHAUS KLAUS GUNDEL  
STARNBERG**  
www.eblau.net**HAWESKO, TORNESCH**  
www.hawesko.de**KÄFER, MÜNCHEN**  
www.feinkost-kaefer.de**LEDERER/MEDOLAGO, STARNBERG**  
www.wein-lederer.de**LORENZ & CAVALLO, KÖLN**  
www.lorenz-cavallo.de**PEUTLER & AUMÜLLER, REGENSBURG**  
www.vinothekpeutler.de**PFEFFER LEBENSMITTEL, HEILBRONN**  
www.pfeffer-lebensmittel.de**PORCELLI, BÜREN-STEINHAUSEN**  
www.weinimport-porcelli.de**SAPORI ITALIANI, STRASSLACH**  
www.sapori-italiani.de**SEGNITZ, BREMEN**  
www.segnitz.de**SUPERIORE.DE, DRESDEN**  
www.superiore.de**TOP CRU, DARMSTADT**  
www.topcru.de**VINATUREL, BERG**  
www.vinaturel.de**VINEXUS, LANGGÖNS**  
www.vinexus.de**VINUS, KRAILING**  
www.vinus.biz**VINUM WEINHANDEL, MÜNCHEN**  
www.bottlesandmore.de**WEIN & MEHR, REGENSBURG**  
www.wein-und-mehr.de**WEINKONTOR FREUND  
BORGHOLZHAUSEN**  
www.weinkontor-freund.de**WEIN & KUNST, QUICKBORN**  
www.wein-kunst.de**WEINWELT, OWEN/TECK**  
www.weinwelt.de**ZETER DIE WEINAGENTUR, NEUSTADT**  
www.zeter-wein.de**50 SECOND FINISH, FALKENSEE**  
www.50second-finish.de**ÖSTERREICH:****ALPE ADRIA, KLAGENFURT**  
www.wein-online.at**L. DERKSEN & CO., LEOBENDORF**  
www.derksen.at**GOTTARDI, INNSBRUCK**  
www.gottardi.at**MORANDELL, WÖRGL**  
www.morandell.at**PASTA & MORE, WIEN**  
www.pastaandmore.at**RIEGER WEINE, SALZBURG**  
www.riegerweine.at**SPORHOTEL NEUSTIFT  
NEUSTIFT/STUBAI**  
www.sporhotel-neustift.at**PETER STÖGER, KLAUS-WEILER**  
www.stoegerwein.at**ANDRÄ VERGEINER, LIENZ**  
www.vergeinerweine.at**VINOVUM, SALZBURG**  
www.vinovum.com**RUDOLF WAGNER KG, LAAKIRCHEN**  
www.wagnerweb.at**WEDL & DICK GMBH, INNSBRUCK**  
www.wedl.com**WEINART, STEINBACH AM ATTERSEE**  
www.weinart.at**DER WEINKELLER, WILHELMSBURG**  
www.weinkeller-online.at**WEINPARTNER, SPITAL**  
www.dieweinpartner.at**WEIN & CO., WIEN**  
www.weinco.at