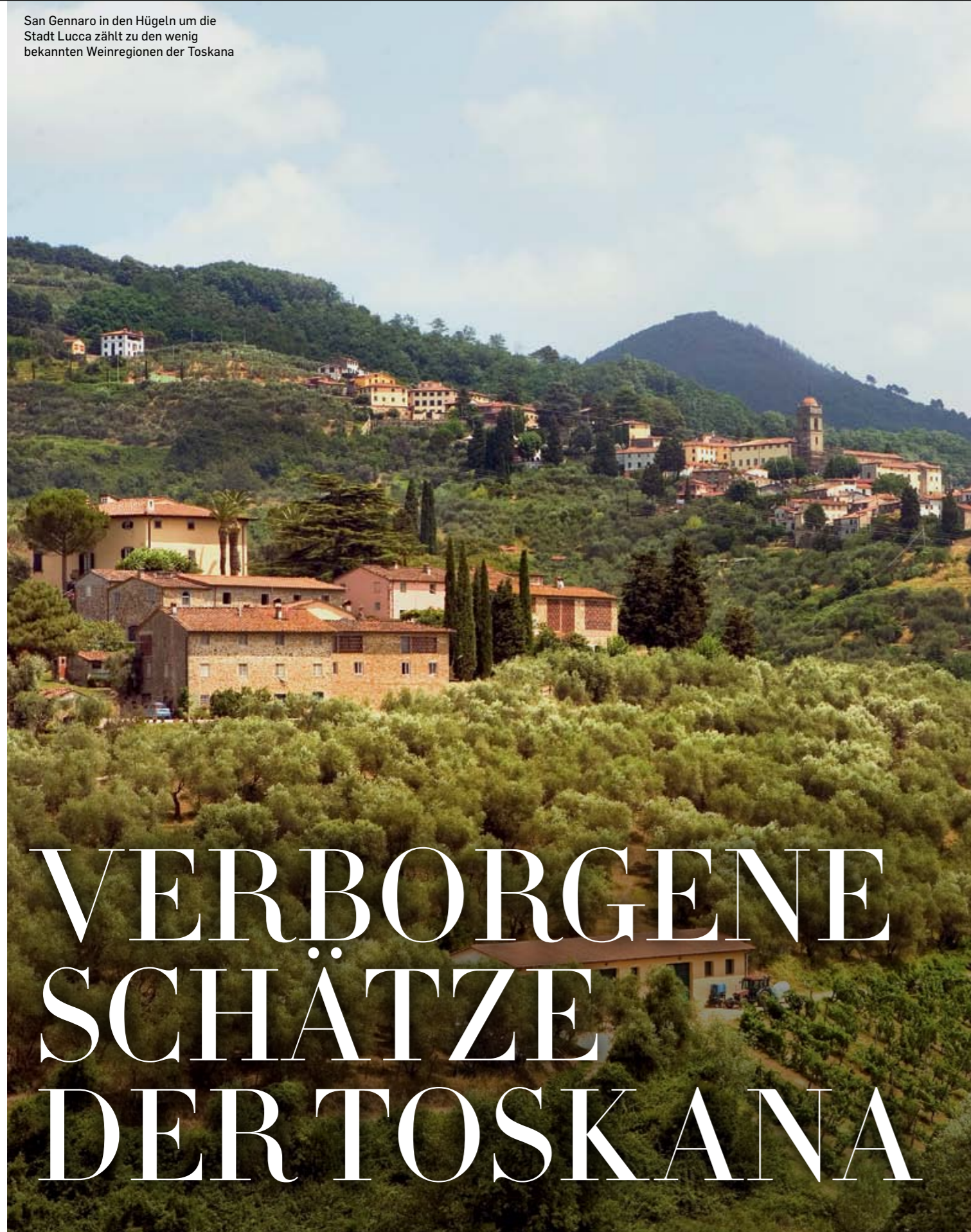


San Gennaro in den Hügeln um die Stadt Lucca zählt zu den wenig bekannten Weinregionen der Toskana



VERBORGENE SCHÄTZE DER TOSKANA

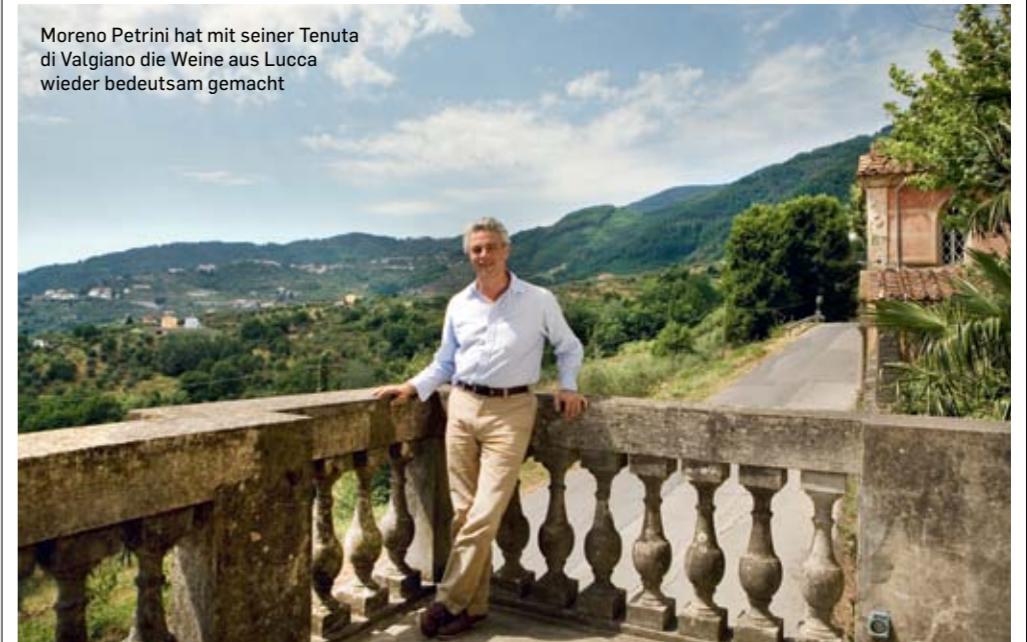
Fotos: Othmar Kiem

Selbst Liebhabern toskanischer Weine sind die Hügel um Lucca nur wenig bekannt. Dabei gibt es dort Betriebe, in denen seit Jahrhunderten Wein erzeugt wird. Viele Weingüter setzen dabei nachdrücklich auf biodynamischen Anbau.

TEXT OTHMAR KIEM

Unten flimmern die Türme von Lucca in der Hitze, oben erfrischt eine feine Brise. Der Winzer Moreno Petrini und sein Önologe Saverio Petrilli stehen auf der Terrasse der Tenuta di Valgiano. »Dieser Wind ist ein wahrer Segen«, sagt Moreno, »der schafft Abkühlung und Durchlüftung. So haben wir hier im Vergleich zur Ebene immer etwas niedrigere Temperaturen.« Die Tenuta di Valgiano liegt zwischen zwei Tälern auf einer markanten Anhöhe, rund 250 Meter über der Stadt. Auffallend ist das viele Grün, das dort selbst im Hochsommer die Landschaft prägt. »Unsere Lage am Südhang des Apennins garantiert uns ausreichende Wasserversorgung«, erklärt Saverio Petrilli. Über die beiden Flusstäler strömt nachts zudem frische Luft aus den Bergen und kühlt den steinigen Boden. Schon bald nach Sonnenuntergang ist man über eine leichte Jacke froh.

Valgiano geht auf eine mittelalterliche Befestigungsanlage zurück, in deren Mitte eine prachtvolle Villa steht. Zur Zeit Napoleons gehörte das Anwesen der französischstämmigen Familie Vidau, die mit professionellem Weinbau begann und auch den Merlot und den Syrah auf Valgiano heimisch machte. Moreno Petrini, ein profunder Weinkenner, der unweit von Valgiano aufgewachsen war, erstand 1994 das Anwesen. Gemeinsam mit seiner Frau Laura di Collobiano und dem Önologen Saverio Petrilli machte er sich daran, dem Wein aus Lucca wieder die ihm gebührende Stellung zu geben. Gut 15 Jahre später haben es die drei geschafft: Ihr Top-Wein, der Tenuta di Valgiano, hat sich im Spitzenfeld der Weine der toskanischen Küste einen Fixplatz erobert. Von Beginn an versuchten sie, ihren Weinen Finesse und individuellen Charakter zu geben. Entscheidend war die Begegnung mit Alex Podolinski, einem der maßgeblichen Experten für biodynamischen Landbau, Ende der Neunzigerjahre. Seit 2001



Moreno Petrini hat mit seiner Tenuta di Valgiano die Weine aus Lucca wieder bedeutsam gemacht

Lucca ist eine Handelsstadt mit prachtvollen Villen und dazugehörigen Gutshöfen im Umland. Aus ihnen gingen die meisten Weingüter hervor.

werden die Weinberge von Valgiano nach biodynamischen Richtlinien bearbeitet. »Damit konnten wir unseren Weinen noch mehr Tiefe und Vielschichtigkeit geben«, sagt Saverio Petrilli sichtlich zufrieden, »am deutlichsten zeigte sich der Vorteil dieser Methode im Tropensommer 2003, als die Weinberge ringsherum deutlich unter der Hitze litten und die Blätter schon etwas hängen ließen. Unsere Reben standen frisch und grün da wie immer.« Seine Begeisterung für den biodynamischen Anbau hat inzwischen auch viele seiner Nachbarn angesteckt.



Fabbrica di San Martino

Lucca ist eine traditionsreiche Handelsstadt. Viele der reich gewordenen Handelsfamilien errichteten im Umland der Stadt prachtvolle Villen und Paläste. Die Villa Reale, die Villa Grabau oder die Villa Mansi und ihre Gartenanlagen gehören zu den sehenswertesten Baudenkmälern Italiens. Im Umland der Villen entstanden viele Gutshöfe, auf denen Getreide, Obst, Gemüse und Wein angebaut wurden. Aus diesen Gutshöfen, den Fattorie, gingen die meisten der heutigen Weingüter hervor. Die Betriebe um Lucca haben heute überschaubare Größen, sie umfassen selten mehr als 20 Hektar Weinanbaufläche. Wie in der übrigen Toskana ist auch um Lucca Sangiovese die dominante Sorte. Durch den starken französischen Einfluss – Napoleon setzte seine Schwester als Herrscherin von Lucca und der gesamten Toskana ein – sind jedoch auch Syrah, Cabernet und Merlot weit verbreitet.

Einer, der sich von Saverio Petrilli inspirieren ließ, ist Piero Tartagni. Sein Weingut Colle Verde war ursprünglich die Fattoria der Villa Guinigi in Matraia. 1989 zog er von Rom hierher. Sieben Hektar Weingärten gehören zum Gut, vornehmlich mit Sangiovese und Syrah bestockt, ebenso 20 Hektar Olivenbäume. Auf das Öl, das in einer eigenen Ölmühle gemahlen wird, ist Piero Tartagni besonders stolz. Seine Rotweine lässt er immer etwas länger reifen. So kommen in diesem Jahr die 2007er in den Handel. Der Spitzenwein von Colle Verde ist der Brania delle Ghiandaie, eine spannende Cuvée aus Sangiovese und 20 Prozent Syrah.



Giampi Moretti (Terre del Sillabo) hat sich mit Weißweinen erfolgreich positioniert

Auch Fabbrica di San Martino liegt westlich von Lucca und besteht aus zwei Einheiten: dem Gutshof mit Wein, Olivenöl und gediegen ausgestatteten Ferienapartments und aus der mächtigen Villa, die auf der Liste der nationalen Kulturgüter steht. Beppe Ferrua war früherer Wirt in Lucca. Dort wurde viel offener Wein ausgeschenkt, den er in den typischen Glasballons, den »Damigiane«, von den Weinbauern kaufte. Eine seiner Einkaufstouren brachte ihn auf Fabbrica di San Martino. Dort schmeckte ihm nicht nur der Wein, er verliebte sich auch in die Besitzerin des Anwesens, Giovanna Tronci. Schon bald übernahm Ferrua die Leitung des Landgutes. Bis in die Neunzigerjahre hatte der alte Verwalter die Weingärten lediglich mit Kupfer und Schwefelkalk bearbeitet. Beppe begeisterte sich für die naturbelassenen Weingärten, und seit 1998 tragen seine Weine das Bio-Siegel. Die Bekanntschaft mit Saverio Petrilli ließ ihn zum biodynamischen Anbau übergehen. Beppe Ferrua will keine kraftstrotzenden Powerweine kreieren, sondern Weine, die Spaß machen und getrunken werden. Dieser Leitlinie folgt sein Arcipressi, für den gehobenen Anspruch gibt es den San Martino Rosso.

Marco Corsinis ist einer der wenigen ausgebildeten professionellen Olivenöltester. Er ist Verwalter der Fattoria di Fubbiano in San Gennaro, vor ihm waren das schon sein Vater und sein Großvater. Das prachtvolle Anwesen, in dem auch Apartments vermietet werden, gehört einem Schweizer Unternehmer. Das Öl von Fubbiano wurde mit Auszeichnungen überhäuft, sodass der Wein etwas ins Hintertreffen geriet. Ein neuer Keller soll das nun ändern. Ein ausgeklügeltes System an Bottichen und Behältern erlaubt es, die bis zu 25 verschiedenen Partien getrennt auszubauen und reifen zu lassen, sodass eine Selektion der besten Weine leichtfällt.

Das Weingut Terre del Sillabo liegt am anderen Ende des Anbaugebietes, Richtung Camaiore. Mit 18 Jahren begann Giampi Moretti, mehr durch Zufall als durch Absicht, im Weinbaubetrieb seines Großvaters zu arbeiten, den er später übernahm. Terre del Sillabo liegt im Valfreddana, dem »kalten Tal«. Durch kühle Luftströme aus dem Apennin ist es dort immer um einige Grade kälter als in den umliegenden Gebieten. Giampi Moretti setzte konsequent auf Weißweine, was ihm angesichts der Rotweinlastigkeit der anderen Betriebe auch einen gewissen Wettbewerbsvorteil einbrachte. Neben den traditionellen Sorten Trebbiano und Grechetto pflanzte Moretti vor allem Chardonnay und Sauvignon an. Dieser Sauvignon ist heute das Aushänge-

schild von Terre del Sillabo. Seit der Jahrtausendwende besitzt Giampi Moretti auch einen 1,5 Hektar großen Weinberg bei Mutigliano, auf dem er Merlot gepflanzt hat. Daraus entsteht Morettis einziger Rotwein, der Niffo.

Die Weinproduktion rund um Lucca ist ein Puzzle aus vielen kleinen, sehr rührigen Betrieben. Auffallend viele folgen inzwischen im Weinbau biologischen oder biodynamischen Leitlinien und entwickeln so eine sehr individuelle Stilistik.



Auf Colle Verde werden hauptsächlich Sangiovese und Syrah angebaut



Auf Colle Verde wird neben Wein in einer eigenen Ölmühle auch Olivenöl produziert

Sardi Giustiniani, ein Weingut von altem Adel, wird seit zwei Jahren biologisch bewirtschaftet. Matteo Giustiniani, der gemeinsam mit seinem in New York lebenden Bruder Jacopo das Weingut betreibt, ist ausgebildeter Önologe und arbeitet auch für Denis Dubourdieu. So pendelt er zwischen Bordeaux und Lucca. Colle di Bordocheo liegt in Segromigno, etwas unterhalb von Valgiano. Das rund neun Hektar umfassende Weingut wird von der sympathischen Barbara Chelini geleitet. Der größte Teil der Produktion, zu der auch ein köstliches Olivenöl gehört, wird ab Hof verkauft. Wie auf den meisten anderen Weingütern werden auch auf Colle di Bordocheo schöne Ferienwohnungen angeboten. Die Tenuta Lenzini liegt in Gagnano, dem östlichen Zipfel des Anbaugebiets. Die junge Benedetta Tronci ist Önologin, 2007 übernahm sie das Weingut von ihrem Großvater. Ihr Mann Michele Guarino war zuvor in einer Bank tätig, tauschte aber schon bald Anzug und Krawatte gegen legere Arbeitskleidung und arbeitet nun Seite an Seite mit Benedetta. Ihr Poggio de Paoli (50 Prozent Cabernet Sauvignon, 50 Prozent Merlot) ließ von Beginn an aufhorchen.

Gabriele da Prato wiederum hat sich die Aufgabe gestellt, den Weinbau in der Garfagnana vor dem Verfall zu retten. Bis in die Sechzigerjahre wurde in diesem Tal, das nördlich von Lucca beginnt und tief in den Apennin hineinreicht, viel Weinbau betrieben. Dann wurden die schwierig zu bewirt-

schaftenden Terrassen zunehmend aufgelassen. Gabriele kommt aus einer Wirtsfamilie, die stets dem Wein verbunden war, seit 1999 baut er ihn nun selbst an. Auf fünf Parzellen, zum Teil beachtliche Steillagen, verteilen sich seine knapp 3,5 Hektar. Podere Concori, so nennt sich der Betrieb, erzeugt einen finessenreichen, würzigen Syrah, den Melograno. Gabrieles besondere Leidenschaft gilt dem Pinot Noir. Immer wieder setzt sich der am Konservatorium ausgebildete Musiker mit seiner Posaune zwischen die Reben und bringt ihnen ein Ständchen. Vielleicht ist dies das Besondere an den Weinen von Podere Concori ...

Montecarlo, östlich von Lucca, ist eine Weißweinsel im Rotweinmeer. Schon immer war die Gemeinde für ihre Weißweine bekannt, in den letzten Jahren wird vermehrt auch Rotwein angebaut. Der aus Belgien heimgekehrte Moreno Panattoni erzeugt auf seiner traumhaft gelegenen Fattoria Montechiari kraftvolle, dichte Rotweine. Beeindruckende Rotweine sind auch der von Gino Fuso Carmignani, dem Mastermind des Weins in Montecarlo, erzeugte For Duke (Sangiovese/Syrah) und der Merlo della Topanera (Merlot, zehn Prozent Marcellan). Allerdings sind die Weine von Gino Carmignani immer gleich nach der Füllung ausverkauft. Am besten besucht man ihn daher in seiner urigen Trattoria. Weinliebhaber sollten unbedingt auch die Weine der Tenuta Buonamico der Fattoria Vigna del Greppo und jene von Wandanna probieren, die zeigen, dass man in der Toskana nicht immer nur Rotwein trinken muss. <

Die Weine sind geprägt von Sangiovese. Aber auch Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot, die schon Anfang des 19. Jahrhunderts gepflanzt wurden, sind weitverbreitet. Das kühlere Klima lässt darüber hinaus auch interessante Weißweine reifen.



Olivenöl aus Lucca genießt unter Kennern einen hohen Stellenwert: Es ist fein, ausgewogen und mild, eignet sich hervorragend zum Würzen feiner Speisen und passt auch zu delikatem Fisch

Fotos: Othmar Kiem

In Lucca locken Paläste und Wein. Falstaff kennt die interessantesten Restaurants und Hotels dazu.

DIE BESTEN ADRESSEN UM LUCCA



Montecarlo:
Weißweininsel im
Rotweinland

WEINGÜTER

1 FATTORIA SARDI GIUSTINIANI
Via della Maulina 747, Monte S. Quirico
T: +39/0583/34 12 30
www.sardigiustiniani.com

2 FATTORIA COLLE VERDE
Via Matraia, Capannori
T: +39/0583/40 23 10
www.colleverde.it

3 COLLE DI BORDOCHEO
Segrominio in Monte, Capannori
T: +39/0583/92 98 21
www.colledibordocqueo.it

4 FATTORIA DI FUBBIANO
Via di Tofori, Capannori
T: +39/0583/97 80 11
www.fattoriadifubbiano.it

5 TENUTA LENZINI
Via della Chiesa Gragnano
Capannori
T: +39/0583/97 40 37
www.tenutalenzini.it

6 TENUTA DI VALGIANO
Valgiano, Capannori
T: +39/0583/40 22 71
www.valgiano.it

7 TERRE DEL SILLABO
Via per Camaiole, Trav. V
Ponte del Giglio
T: +39/0583/39 44 87
www.terredelsillabo.it

8 FABBRICA DI SAN MARTINO
Via Pieve di Santo Stefano 2511, Lucca
T: +39/0583/39 42 84
www.fabbricadisanmartino.it

9 VIGNA DEL GREPPO
Via del Molinetto 24, Montecarlo
T: +39/0583/225 93
www.fattoriavignadelgreppo.com

10 FATTORIA DI MONTECHIARI
Via Montechiari 27, Montecarlo
T: +39/0583/221 89
www.montechiari.com

11 GINO FUSO CARMIGNANI
Via Tinaia 7, Loc. Cercatoia
Montecarlo
T: +39/0583/223 81

12 TENUTA DEL BUONAMICO
Via di Montecarlo 43, Montecarlo
T: +39/0583/220 38
www.buonamico.com

13 WANDANNA
Via del Molinetto, Montecarlo
T: +39/0583/22 89 89
www.wandanna.it

14 PODERE CONCORI
Loc. Concori 1, Galliciano
T: +39/0583/76 63 74
www.podereconcori.com

HOTELS

1 HOTEL IL CIOCCO
Edles Resort inmitten eines 2000 Hektar großen Parks. Gehört seit Kurzem zur Marriott-Hotelgruppe. Die Weingüter sind alle innerhalb einer halben Autostunde erreichbar.
Loc. Il Ciocco, Castelvecchio Pascoli
T: +39/0583/71 91, www.ciocco.it

2 HOTEL ILARIA
Angenehmes, ruhiges Hotel im historischen Teil von Lucca. Von einigen Zimmern blickt man auf den Park der Villa Bottini.
Via del Fosso 26, Lucca
T: +39/0583/46 92 00, www.hotelilaria.com

3 LA MAGNOLIA
B & B in einem mittelalterlichen Palazzo, umgeben von einem weitläufigen Garten.
Via Mordini 63, Lucca
T: +39/0583/46 71 11, www.lamagnolia.com

4 PALAZZO TUCCI
Hotel im Palazzo Tucci gelegen. Drei Zimmer und drei Suiten mit Originalmöbeln stehen zur Verfügung.
Via Cesare Battisti 13, Lucca
T: +39/0583/46 42 79, www.palazzotucci.com

AGRITURISMO/WINZERZIMMER
Viele Weingüter verfügen über Ferienwohnungen und Zimmer. Einige von ihnen sind in prachtvollen Palazzi oder Villen untergebracht und bieten angemessenen Komfort für Urlaub im Grünen mit Stadtnähe. Zu nennen sind vor allem:
– Fattoria Sardi Giustiniani
– Fattoria Colle Verde
– Colle di Bordocheo
– Fattoria di Fubbiano
– Tenuta Lenzini
– Fabbrica di San Martino

RESTAURANTS

1 RISTORANTE SERENDEPICO
Vorzügliche Küche und feines Hotel. Idealer Ausgangspunkt für Weintouren.
Via della Chiesa 36, Gragnano
T: +39/0583/97 50 26, www.relaisdellago.com

2 OSTERIA AL VECCHIO PAZZO
Urige Trattoria in einer alten Ölmühle mit den typischen Gerichten von Lucca. Unbedingt probieren sollten Sie die Tordelli dell'Oste.
Via per Matraia, Lucca
T: +39/0583/57 91 31
www.osteriadelvecchiopazzo.it

3 OSTERIA DEL MARE
Alle Köstlichkeiten des Meeres.
Via Achille Franceschi 4, Forte dei Marmi
T: +39/0584/836 61

4 RISTORANTE ATMAN
Igles Correlli ist ein Meister der italienischen Küche und machte das »Trigabolo« in Argenta berühmt. Nun hat er in Pescia sein neues Restaurant eröffnet. Küche vom Feinsten.
Via Roma 4, Pescia
T: +39/0572/190 36 78
www.ristoranteatman.it

5 RISTORANTE FILIPPO
Kleines, feines Restaurant in Pietrasanta. Nur wenige Plätze, unbedingt reservieren!
Via Stagio Stagi, Pietrasanta
T: +39/0584/700 10, www.ristorantefilippo.com

VINOTHEKEN

1 ENOTECA VANNI
Vinothek mit reicher Auswahl. Im Keller gewölbe gibt es Raritäten sowie eine feine Auswahl an Whiskys.
Piazza San Salvatore 10, Lucca
T: +39/0583/49 19 02
www.enotecavanni.com

2 ENOTECA CALASTO
Täglich geöffnet von 13 Uhr bis Mitternacht. Spezialisiert auf die Weine von Lucca. Auch kleine Gerichte werden angeboten.
Piazza San Giovanni, Lucca
T: +39/0583/95 42 67
www.lucca-wine-treasures.com

3 VINO E CONVIVIO
Eine wahre Fundgrube für Spitzenweine aus aller Welt. Der Schwerpunkt liegt auf der Toskana und Italien, aber auch die Champagne ist hervorragend vertreten.
Via di Coselli 4–6, Coselli
T: +39/0583/40 35 73
www.viniefarmaggi.com

4 ENOTECA MARCUCCI
Vinothek mit reichhaltiger Weinauswahl im historischen Zentrum von Pietrasanta. Auch essen kann man hier ausgezeichnet. Im Sommer wird im Freien gedeckt, und man genießt den Aufenthalt bei Kerzenlicht.
Via Garibaldi 40, Pietrasanta
T: +39/0584/79 16 92



Foto: Othmar Kiem Illustration: Bianca Tschalner

BEST OF TOSKANA MAREMMA

Der Jahrgang 2008 fiel in den Weinbaugebieten an der toskanischen Küste außergewöhnlich gut aus. Wir haben rund 250 Weine aus den Anbaugebieten um Lucca, Pisa, Montescudaio, Bolgheri, Suvereto, Massa Marittima, Montecucco, Scansano und allgemein aus der Maremma verkostet. Das Hauptaugenmerk lag auf dem Jahrgang 2008, aber auch einige außergewöhnliche 2007er und 2009er waren dabei. Hier präsentieren wir Ihnen die besten 2008er.



98

TENUTA DELL'ORNELLAIA – MASSETO 2008

Sattes, undurchdringliches Rubin mit Violett. Sehr dichte, intensive Nase, viel dunkle Brombeere, Holunderbeere und reife Zwetschge, im Hintergrund Tabak- und Lakritznoten. Eröffnet mit viel saftiger, präserter Frucht, dichtmaschiges und stoffiges Tannin, betont würzige Noten, wirkt wild und ungestüm, sehr langer Nachhall, nach Tabak. Bezug: Vinexus, Langgöns; Belvini, Dresden; Morandell, Wörgl; Wein & Co.; € 450,-



96

LE MACCHIOLE – SCRIO SYRAH 2008

Funkelndes, undurchdringliches Rubinviolett. Vielschichtige Nase mit ansprechenden Noten nach Tabak, etwas roter Pfeffer, viel Heidelbeere. Fest und satt, zeigt vorne 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,-



95

MONTEVERRO – MONTEVERRO 2008

Sattes, dichtes Rubinviolett. Spannende, vielschichtige Nase, zeigt Noten nach dunklen Johannisbeeren, Brombeeren, unterlegt von feinen Gewürzen, klar und erstaunlich frisch. Dicht und präzise, öffnet sich mit viel feinkörnigem, sattem Tannin, baut sich lange auf, viel dunkle Beerenfrucht, im Finale satter Druck. Bezug: Dallmayr, München; Alpina, Buchloe; Georg Hack, Meersburg; Weinart, Steinbach; € 109,-



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

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,-



95

TENUTA ARGENTERIA – ARGENTERIA 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 Finale langer Nachhall. Bezug: Garibaldi, München; Superiore.de, Dresden; Wein Wolf, Salzburg; € 48,-



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,-



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 funkelnde Säure, lebhaft und tiefgründig, baut sich schön auf, sehr kompakt, viel zugängliche Frucht, im Finale nach Tabak. Bezug: Alpina, Buchloe; Morandell, Wörgl; € 135,-



95

TENUTA DI BISERNO – BISERNO 2008

Dunkles, sattes Rubinviolett. Sehr klare, einprägsame Nase, nach Heidelbeeren und Cassis. Geschliffen und kompakt in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit dichtmaschigem, fein verwobenem Tannin, baut sich satt auf, im Finale langer Nachhall. Bezug: Weinland Abayan, Hamburg; Morandell, Wörgl; € 130,-

Weitere Verkostungsnotizen finden Sie im Tasting-Bereich ab Seite 180.