

EIN GRANDIOSEER JAHRGANG!

Der Sangiovese des Jahrgangs 2015 findet in den prächtigen Weingärten von Montalcino seinen vollen, kräftigen Ausdruck.

Nun kommen sie endlich auf den Markt, die 2015er Brunello. Bereits nach der Ernte waren die Erwartungen groß – völlig zu Recht. Es ist ein toller Jahrgang!

TEXT OTHMAR KIEM
NOTIZEN OTHMAR KIEM, SIMON STAFFLER

Oft mussten wir in den vergangenen Jahren erleben, dass die fertigen Weine nicht den zahlreichen Vorschusslorbeeren gerecht wurden.

Aber beim Brunello-Jahrgang 2015 stimmt alles: Die Weine zeigen die typischen Brunello-Noten nach reifen Kirschen und Zwetschgen, sind vielschichtig und verwoben, gekennzeichnet durch dichtes, im Kern geschliffenes Tannin – und alle sind auch schon gut antrinkbar. Die meisten Weine begeistern mit ihrer satten Frucht und ihrer Frische. Zwar gibt es auch wieder einige Weine mit überreifen, »gekochten« Noten – 2015 war ja nicht nur schön, sondern auch heiß – und dem typischen sandigen Tannin trockener Jahre. Aber das ist eine kleine Minderheit. Das Brunello-Schiff gleitet mit geblähten Segeln dahin. Die Weine sind in den vergangenen Jahren immer klarer und feiner geworden. Nicht mehr alleine Konzentration, sondern immer öfter ist auch Eleganz angesagt. Brunello bietet heute Sangiovese-Genuss in Reinkultur, klare, präzise Frucht, feines Tannin und saftigen Trinkfluss. Mit dem Holz wird immer besser umgegangen, viele Winzer sind auch zum Ausbau im großen Holzfass zurückgekehrt. Einziger Wermutstropfen sind die Preise, die stetig steigen. Natürlich gibt es bei knapp 200 Betrieben gute und bessere Weine. Die besten des Jahrgangs haben wir auf den folgenden Seiten für Sie ausgewählt. Greifen Sie also rasch zu, bevor die Weine ausverkauft sind. Und genießen Sie Brunello!

LEGENDE

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

Tasting Brunello

100

● **BIO Brunello di Montalcino Amore e Magia DOCG 2015, Podere le Ripi**
Dunkles, funkelndes Rubingranat. Sehr ausdrucksvolle Nase, satt nach reifen dunklen Kirschen, frischen Zwetschgen, Brombeere, dazu etwas Leder und Gewürznelken. Am Gaumen viel fester Druck, reife Frucht, sehr klar, entfaltet sich mit dichtem Tannin in vielen Strängen, sehr langer Nachhall. **Berthold Ulrich, Rankweil; Studer, Luzern; Cantina del Mulino, Bern, € 95,-**

99

● **Brunello di Montalcino Piero DOCG 2015, Talenti**
Funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Sehr klare, präzise Nase, nach Brombeere und dunkler Kirsche, feine Gewürznelken im Hintergrund. Singt am Gaumen, feinmaschiges Tannin in vielen Schichten, baut sich lange auf, saftige Beerenfrucht, sehr langer Nachhall, im Finale noch etwas Holzüberhang, der sich aber gut einbauen wird. **Schulz & Partner, Hinterbrühl; Frischeparadies Niederreuther, München; Vergani, Zürich, € 90,-**

98

● **Brunello di Montalcino Vecchie Vigne DOCG 2015, Siro Pacenti**
Sattes funkelndes Rubin mit Granatrand. Sehr intensive und einprägsame Nase, duftet nach Zwetschgen, dunklen Kirschen, etwas Lakritze und Zimt, satt. Rund und geschmeidig im Ansatz, öffnet sich mit viel präsentem, im Kern samtigem Tannin, sehr große Länge, im Finale schöner Biss. **Döllerer, Golling; Extraprima, Mannheim; Vennerhus Wein, Grosshöchstetten, € 98,-**

● **Brunello di Montalcino Tenuta Nuova DOCG 2015, Casanova di Neri**
Funkelndes Rubin mit Granat. Feine, klar gezeichnete Nase, nach Himbeere und Ro-

senblättern, dann viel knackige Kirsche. Am Gaumen zupackendes, herzhaftes Tannin, salzig, sehr tiefgründig und mit viel Spannung, im Finale fester Druck, sehr langer Nachhall mit viel präserter Frucht. **Consigliovini, Düsseldorf, € 100,-**

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015 Giudo**
Funkelndes Rubingranat. Kompakte Nase, zugleich auch frisch, zeigt Noten nach reifer Kirsche, Gajibeeren, etwas Zwetschgenkuchen im Hintergrund. Überaus saftig am Gaumen, viel frische Frucht, Kirsche in allen Varianten, frisch, eingelegt und leicht getrocknet, lebhaft, frische Säure, feinmaschiges Tannin, sehr energievoller Wein. **Fischer & Trezza, Stuttgart; First Wine, Hergiswil; Arvi, Melano, € 120,-**

● **Brunello di Montalcino Podernovi DOCG 2015, San Polo**
Intensives, funkelndes Rubin mit Granatrand. Sehr dichte und einladende Nase, Noten nach reifen Zwetschgen, Lakritze und getrockneten Steinpilzen. Füllt den Gaumen satt aus, zeigt dabei aber nicht nur Fülle, sondern auch viel Saft und Eleganz, ein sehr geschliffener, eleganter Brunello, langer Nachhall. **Morandell, Wörgl; GES Sorrentino, Delmenhorst; Mövenpick, Zürich, € 120,-**

● **BIO Brunello di Montalcino Teatro DOCG 2015, Podere Salicutti**
Glänzendes, aufhellendes Rubin mit feinem Granatschimmer. Sehr intensive und ansprechende Nase, nach Tabak, Himbeeren und dunklen Kirschen, schönes Spiel. Viel saftige Himbeerfrucht am Gaumen, öffnet sich mit präsentem, feinmaschigem Tannin, salzig, sehr guter Tiefgang, schlägt einen weiten Bogen. **Vinaturel, Berg, € 145,-**

97

● **Brunello di Montalcino Pianrosso DOCG 2015, Ciacci Piccolomini d'Aragona**
Funkelndes Rubin mit intensivem Granatrand. Sehr einladende und vielschichtige Nase, nach getrockneten Steinpilzen, Waldhimbeeren und dunklen Kirschen, etwas Leder. Am Gaumen viel saftige Beerenfrucht, öffnet sich mit griffigem, dichtem Tannin, salzig und satte Tiefe. **Fischer & Trezza, Stuttgart; Vinothek St. Stephan, Wien; Bataillard, Rothenburg, € 65,-**

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015 Cupano**
Glänzendes Rubingranat. Intensive, ansprechende Nase mit einladenden Noten nach Brombeeren, Zwetschgen und etwas Granatapfel. Rund und geschmeidig im Ansatz und Verlauf, zeigt viel kerniges Tannin,

das sich in feinen Schichten öffnet, im Finale viel süßer Schmelz. **cupano.it, € 80,-**

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015 Salvioni**
Funkelndes Rubingranat. Sehr klare und ansprechende Nase, nach saftigen, reifen Kirschen, getrocknete Orangenschalen und Gewürznelken im Hintergrund. Am Gaumen klar herausgearbeitete Frucht, feinmaschiges Tannin in vielen Schichten, sehr frisch und klar, im Finale fester Druck. **aziendasalvioni.com € 100,-**

● **Brunello di Montalcino Vigna Schiena d'Asino DOCG 2015 Mastrojanni**
Funkelndes Rubin mit sattem Granatschimmer. Einprägsame Nase mit intensiven Noten nach Zwetschgen, Brombeeren und Gajibeeren. Breitet sich am Gaumen mächtig aus, viel reife Beerenfrucht, entfaltet sich mit geschliffenem, dichtem Tannin, schwingt lange nach. **Wein & Co., Wien; Georg Hack, Meersburg; Massi, Köln; Caratello, St. Gallen, € 125,-**

● **Brunello di Montalcino Selezione Madonna delle Grazie DOCG 2015 Il Marroneto**
Glänzendes, intensives Granatrot. Klare und einladende Nase, nach Kirsche, Gajibeeren, dazu etwas Safran und Chinarinde. Zeigt sich im Ansatz etwas zögerlich, breitet sich dann aber satt aus, viel präsent Frucht, dichtmaschiges Tannin, packt im Finale herzhaft zu. **ilmarroneto.it, € 200,-**

96

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015 Pian delle Vigne**
Funkelndes Rubin mit leuchtendem Granatrand. Kompakte Nase mit Noten nach Tabak, Zwetschgen und dunklen Kirschen. Blüht am Gaumen grandios auf, viel Frucht, reif, aber nicht überreif, öffnet sich mit vielen Schichten feinmaschigen Tannins, kraftvoll, aber auch saftig. **Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich, € 47,-**

● **Brunello di Montalcino Montosoli DOCG 2015, Altesino**
Leuchtendes Rubin mit feinem Granatschimmer. Sehr klare, ansprechende Nase, nach frischen, reifen Kirschen, etwas getrocknete Orangenschale und Gewürznelken. Blüht am Gaumen toll auf, sehr gut herausgearbeitete, präsent Frucht, frische Kirsche, öffnet sich mit viel feinmaschigem Tannin, baut sich lange auf. **Superiore, Dresden; Smart Wines, Köln; Zanini, Besazio, € 60,-**

● **Brunello di Montalcino Vigna Spuntali DOCG 2015, Val di Suga**
Glänzendes Rubin mit Granatschimmer. Einprägsame Nase mit kräftigen Noten nach frischen Kirschen, Granatapfel und Gewürznelken. Sehr saftig in Ansatz und Verlauf, sehr gut eingebundenes Tannin, entfaltet sich feinmaschig, klare, präsent Frucht, salzig im Nachhall. **GES Sorrentino, Delmenhorst; La Mercantile Scardovi, Wien; Borgovecchio, Balerna, € 61,-**

● **Brunello di Montalcino Campo Marzio DOCG 2015, Tenute Corte Pavone**
Leuchtendes Rubin mit leichtem Granatrand. Ansprechende und gut abgestimmte Nase, nach reifen Kirschen, Zwetschgen, dazu etwas Zimt und getrocknete Orangenschalen. Saftig und schmalzig am Gaumen, gut integriertes Tannin, baut sich lange auf, salzig, im Finale langer Nachhall. **Döllerer, Golling; Vinothek Brancaia, Zürich; Weinladen Schmidt, Berlin € 62,50**

● **Brunello di Montalcino Vigna La Casa DOCG 2015, Caparzo**
Glänzendes Rubin mit Granatrand. Sehr klare und ansprechende Nase, süße Kirschen und Himbeeren, im Hintergrund leichte Lakritzenoten. Sehr viel saftige Kirsche am Gaumen, öffnet sich dann mit feinmaschigem, geschliffenem Tannin, spannt einen weiten Bogen, langer Nachhall mit viel saftiger Frucht. **Morandell, Wörgl; Vinissimo, München, € 70,-**

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015 Il Marroneto**
Leuchtendes, aufhellendes Rubingranat. Sehr klare und ansprechende Nase, nach baumfrischen Kirschen, Gajibeeren und Granatapfel, spannend, etwas Rosenblätter. Saftig und klar am Gaumen, zeigt schöne salzige Noten, frisch und präsent. **ilmarroneto.it, € 80,-**

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015 Fuligni**
Leuchtendes, intensives Rubingranat. Zeigt sich in der Nase etwas verhangen, öffnet sich dann mit Noten nach Zwetschgen und Heidelbeeren. Zupackendes, stoffiges Tannin, sehr dicht, baut sich lange auf. **Hischier, Brig; Vini d'Amato, Basel; Winedemarco, Berlin, € 80,-**

● **Brunello di Montalcino Vigna Loreto DOCG 2015, Mastrojanni**
Glänzendes, sattes Granatrot. Ansprechende Nase mit satten, reifen Beerennoten, viel Brombeere, etwas Zwetschgen, präsent und klar. Satt und kraftvoll im Ansatz und Verlauf, kleidet den Gaumen mit feinmaschigem Tannin aus, guter Biss, im Finale salzig. **Wein & Co., Wien; Georg Hack, Meersburg; Massi, Köln; Caratello, St. Gallen, € 85,-**

● **BIO Brunello di Montalcino Piaggione DOCG 2015, Podere Salicutti**
Funkelndes, aufhellendes Granatrot. Sehr fein gezeichnete Nase mit viel Kirschen, Gajibeeren und Granatapfel. Satt und kraftvoll am Gaumen, zeigt viel dichtes Tannin, dazu süßer Schmelz, beides gut eingebunden, im Finale fester Druck, langer Nachhall. **Vinaturel, Berg, € 89,-**

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015 Roberto Cipresso**
Glänzendes Rubingranat. Ansprechende Nase, mit Noten nach Zwetschgen, dunklen Kirschen, im Hintergrund etwas Gewürznelken. Am Gaumen kompakt, öffnet sich mit geschliffenem Tannin, baut sich kontinuierlich auf, beschreibt einen weiten Bogen, saftige Frucht im Finale. **robertocipresso.it, € 100,-**

● **Brunello di Montalcino La Casaccia DOCG 2015, Canalicchio di Sopra**
Glänzendes, sattes Rubin mit breitem Granatrand. Sehr ansprechende und intensive Nase, zeigt Noten nach Brombeere, Zwetschge, etwas Kirschenkonfitüre und Zimt. Am Gaumen viel feiner Stoff, gleitet fast seidig über den Mund, sehr geschliffenes, feinmaschiges Tannin, im Finale lange mit süßem Schmelz. **Baccus, Terlan, € 110,-**

● **BIO Brunello di Montalcino DOCG 2015, Poggio di Sotto**
Funkelndes, aufhellendes Granatrot. Fein gezeichnete, sehr klare Nase, nach frischen Kirschen und Zwetschgen, etwas Chinarinde im Hintergrund. Röllt saftig und salzig über die Zunge, feines, griffiges Tannin in vielen Schichten, viel Spannung, sehr langer Nachhall. **Di Gennaro, Stutt-**



gart; Garibaldi, München; Derksen, Leobendorf; Vini d'Amato, Basel; Granchateaux, La Conversion; Stefan Hofer, Zürich, € 136,-

● **Brunello di Montalcino Sugarille DOCG 2015, Pieve S. Restituta**
Glänzendes, sattes Rubin mit Granat. Eröffnet mit intensiven erdigen Noten, nach schwarzem Trüffel und Tabak, dann viel Brombeere. Rund und satt in Ansatz und Verlauf, viel griffiges Tannin verpackt in süßem Schmelz, baut sich lange auf, saftig und mit festem Druck im Finale.

Morandell, Wörgl; Wein Wolf, Salzburg; Segnitz, Weyhe; Weibel, Thun
Preis: k. A.

95

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015 CastelGiocondo**
Leuchtendes Rubin mit feinem Granatschimmer. Einladende Nase mit viel reifer Frucht, nach Brombeere, dunkler Kirsche und Himbeere, sehr klar. Herzhaft und zupackend am Gaumen, zeigt viel griffiges

Tannin, baut sich sehr gut auf, saftige, dunkle Beerenfrucht, langer Nachhall. **frescobaldi.com, € 40,-**

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015 Ciacci Piccolomini d'Aragona**
Funkelndes, intensives Granatrot. Sehr einladende und offene Nase, nach reifen, frischen Kirschen, dazu Zwetschgen und etwas eingelegter Pfirsich. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, zeigt sich zunächst noch etwas zaghaft, öffnet sich dann mit griffigem Tannin in vielen Strängen, im Finale fester Druck und langer Nachhall. **Fischer & Trezza, Stuttgart; Vinothek St. Stephan, Wien; Bataillard, Rothenburg, € 50,-**

● **Brunello di Montalcino Pelagrilli DOCG 2015 Siro Pacenti**
Sattes, funkelndes Rubingranat. Sehr klar und intensive Nase mit viel reifer Beerenfrucht, vor allem Brombeere, Zwetschge und etwas Zimt. Stoffig und kompakt am Gaumen, viel dichtmaschiges, präzises Tannin, feine Würze und Frucht, langer Nachhall. **Döllerer, Golling; Extraprima, Mannheim; Vennerhus Wein, Grosshöchstetten, € 54,-**

● **Brunello di Montalcino White Label DOCG 2015 Casanova di Neri**
Funkelndes Rubin mit feinem Granatschimmer. Klare und präzise Nase, zeigt Noten nach Preiselbeere, Brombeere und Kirsche, spannend. Viel saftige Frucht am Gaumen, wieder viel Kirschen, knackig, öffnet sich dann mit griffigem, festem Tannin, geradlinig, sehr langer Nachhall. **Consigliovini, Düsseldorf; Garibaldi, München, € 55,-**



PLANETA
Aus Landschaft wird Wein



Die Weingärten des Mamertino DOC
Capo Milazzo • Messina
planeta.it

Fotos: beige stellt

CAMPAGNA FINANZIATA ACCORDING TO EUROPEAN UNION



● **Brunello di Montalcino Vigna delle Raunate DOCG 2015, Mocali**
Glänzendes Rubin mit feinem Granatschimmer. Intensive Nase, nach Zwetschgen und Brombeere, etwas Zimt, im Hintergrund schwarzer Trüffel. Rassig und saftig am Gaumen, öffnet sich mit präziser, frischer Frucht, im Finale nach Safran, kerniges Tannin, sehr gute Spannung.
Assello, Berlin; Schenk, Baden-Baden; Rutishauser, Scherzingen, € 55,-

● **BIO Brunello di Montalcino Fior di Meliloto DOCG 2015 Tenute Corte Pavone**
Kraftvolles, leuchtendes Rubin. Duftige, ansprechende Nase, mit Noten nach frischen Herzkirschen, baumfrischer Zwetschge, im Hintergrund feine Gewürze. Sehr saftig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel präzise, dunkle Beerenfrucht, griffiges, dichtes Tannin, spannt einen weiten Bogen, viel Druck im Finale. **Döllerer, Golling; Vinothek Brancaia, Zürich; Weinladen Schmidt, Berlin, € 62,50**

● **BIO Brunello di Montalcino Helichrysum DOCG 2015 San Polino**
Funkelndes Rubin mit dunklem Kern. Intensive und dichte Nase, nach Brombeeren, Kirschen und dunklen Himbeeren, sehr einladend. Viel dunkle Beerenfrucht am Gaumen, öffnet sich mit griffigem, zupackendem Tannin, salzig und lange. **Extraprima, Mannheim; Qoqa Services, Bussigny-près-Lausanne; Paul Blume Wein, Zürich, € 65,-**

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015 Renieri**
Leuchtendes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Ansprechende, frische und klare Nase, nach frischer Kirsche, etwas Brombeere, etwas Preiselbeere. Blüht am Gaumen schön auf, dichtes, zupackendes Tannin, das sich in Schichten öffnet, eingebettet in süßen Fruchtschmelz, langer Nachhall. **Vina Import, Grünwald, € 70,-**

● **Brunello di Montalcino Vigneto Poggio Doria DOCG 2015 Tenute Silvio Nardi**
Glänzendes Rubin mit feinem Granatschimmer. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Brombeere und dunkler Kirsche, im Hintergrund nach Lakritze. Rund und geschmeidig im Ansatz, sehr präzise Frucht, nach saftiger Kirsche, im hinteren Verlauf feinmaschiges Tannin.
Wein Wolf, Salzburg; CWD, Hamburg; Martel, St. Gallen, € 80,-

● **Brunello di Montalcino Campo del Drago DOCG 2015, Castiglion del Bosco**
Edles, dunkles Rubinrot mit Granat. Elegante, tiefgründige Nase, nach sonnenge-reiften Beeren, Rosenblättern, Früchte-

tee, Hagebutten. Am Gaumen kompakt und spannungsvoll, zeigt ordentlich Druck und baut sich in vielen Schichten auf, langer Nachhall. **Sardo Vino, Ludwigsburg; Sacripanti, Wettingen; Neururer, Vomp, € 130,-**

● **Brunello di Montalcino Luce DOCG 2015, Luce della Vite**
Glänzendes, sattes Rubingranat. Zeigt in der Nase Noten nach Zwetschge und Brombeeren, sehr ansprechend, im Hintergrund nach frischem Leder. In Ansatz und Verlauf satter Druck, öffnet sich mit kernigem Tannin, nach Zwetschgen, im Finale etwas hoher Alkohol spürbar.
Schlumberger Deutschland, Meckenheim; Mövenpick, Zürich, € 140,-

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015, Poggio Antico**
Glänzendes, sattes Rubin mit Granatschimmer. Viel reife und präzise Frucht, nach dunklen Zwetschgen und Kirschen, etwas Gewürznelken, klassisch. Viel reife und süße Frucht am Gaumen, öffnet sich mit feinmaschigem, dichtem Tannin, schöner Schmelz, saftig im Nachhall.
poggioantico.com, Preis: k. A.

94

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015 Mocali**
Glänzendes Rubin mit feinem Granatrand.

Sehr klare und intensive Nase, duftet nach Brombeeren und Waldhimbeeren, im Hintergrund getrocknete Orangenschalen. Saftig und salzig in Ansatz und Verlauf, sehr geradlinig, im Finale viel Frucht.
Assello, Berlin; Schenk, Baden-Baden; Rutishauser, Scherzingen, € 35,-

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015, Casisano**
Dunkel leuchtendes elegantes Rubin. Zeigt in der Nase Nuancen von roten Beeren, Chinarine und getrockneten Orangenschalen. Rund und geschmeidig am Gaumen, öffnet sich mit reifer Beerenfrucht, gut eingebundenes Tannin, im Finale guter Druck. **Superiore, Dresden; Smart Wines, Köln; Zanini, Besazio, € 40,-**

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015 Valdicava**
Elegantes, leuchtendes Rubinrot. In der Nase mittlerer Ausdruck, Kirsche, Waldbeeren, Hagebutten, Würze. Spannung am Gaumen, dicht und kompakt, breitet sich weit und sehr lange aus, druckvoll, leicht salzig, im Finale besonders lang anhaltend. **Weinkellerei Aarau, Aarau € 45,-**

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015 Cerbaia**
Kraftvolles, leuchtendes Rubin, leichter Granatschimmer. Sehr präzise und ansprechende Nase, nach reifen dunklen Kirschen, frischen Zwetschgen und einem Hauch Zimt. Stoffig und dicht am Gaumen, öffnet sich mit dichtmaschigem Tannin, zupackend, saftige Beerenfrucht, braucht noch lange Reife, hat aber beste Ansätze.
cerbaia.com, € 45,-

● **BIO Brunello di Montalcino DOCG 2015, Piancornello**
Leuchtendes, elegantes Rubinrot. In der Nase nach Orangenzesten, reifen Kirschen, Siegellack, im Nachhall nach Sardellen. Konzentriert am Gaumen, öffnet sich mit vielen Schichten, weich, kraftvoll, dennoch elegant, zwar etwas alkoholisch, aber mit sehr guter Voraussicht.
Dani Matter Weine, Samaden, € 48,-

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015 San Polo**
Glänzendes, sattes Rubingranat. Intensive und dichte Nase mit Aromen nach reifen Himbeeren, etwas Lakritze und Zwetschgen. Zeigt feinmaschiges Tannin mit festem Biss, feine Frucht, im Finale fester Druck, klar und geradlinig. **Morandell, Wörgl; GES Sorrentino, Delmenhorst; Mövenpick, Zürich, € 48,-**

● **Brunello di Montalcino Vigna Pinino DOCG 2015, Pinino**
Edles, leuchtendes Rubin. Mittlerer Ausdruck in der Nase, sanft nach reifen Kirschen, minimal nach Grafit und Leder. Am Gaumen kompakt mit süßem Schmelz, herzhafter Anstrich, eng gewobenes

balsamische Nuancen, Minze. Feingliedriger Trunk mit geschliffenem Tannin, feine Süße begleitet den Trunk, harmonischer Verlauf, leicht salziges Finale, langer Nachhall. **Deuna, Augsburg, € 38,-**

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015, Altesino**
Funkelndes Rubingranat. Vielschichtige und einladende Nase, nach Brombeeren, Chinarine und getrockneten Orangenschalen. Rund und geschmeidig am Gaumen, öffnet sich mit reifer Beerenfrucht, gut eingebundenes Tannin, im Finale guter Druck. **Superiore, Dresden; Smart Wines, Köln; Zanini, Besazio, € 40,-**

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015 Poggio Antico**
Glänzendes, sattes Rubin mit Granatschimmer. Viel reife und präzise Frucht, nach dunklen Zwetschgen und Kirschen, etwas Gewürznelken, klassisch. Viel reife und süße Frucht am Gaumen, öffnet sich mit feinmaschigem, dichtem Tannin, schöner Schmelz, saftig im Nachhall.
poggioantico.com, Preis: k. A.

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015, Poggio Antico**
Glänzendes, sattes Rubin mit Granatschimmer. Viel reife und präzise Frucht, nach dunklen Zwetschgen und Kirschen, etwas Gewürznelken, klassisch. Viel reife und süße Frucht am Gaumen, öffnet sich mit feinmaschigem, dichtem Tannin, schöner Schmelz, saftig im Nachhall.
poggioantico.com, Preis: k. A.

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015, Poggio Antico**
Glänzendes, sattes Rubin mit Granatschimmer. Viel reife und präzise Frucht, nach dunklen Zwetschgen und Kirschen, etwas Gewürznelken, klassisch. Viel reife und süße Frucht am Gaumen, öffnet sich mit feinmaschigem, dichtem Tannin, schöner Schmelz, saftig im Nachhall.
poggioantico.com, Preis: k. A.

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015, Poggio Antico**
Glänzendes, sattes Rubin mit Granatschimmer. Viel reife und präzise Frucht, nach dunklen Zwetschgen und Kirschen, etwas Gewürznelken, klassisch. Viel reife und süße Frucht am Gaumen, öffnet sich mit feinmaschigem, dichtem Tannin, schöner Schmelz, saftig im Nachhall.
poggioantico.com, Preis: k. A.

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015, Poggio Antico**
Glänzendes, sattes Rubin mit Granatschimmer. Viel reife und präzise Frucht, nach dunklen Zwetschgen und Kirschen, etwas Gewürznelken, klassisch. Viel reife und süße Frucht am Gaumen, öffnet sich mit feinmaschigem, dichtem Tannin, schöner Schmelz, saftig im Nachhall.
poggioantico.com, Preis: k. A.

Tannin, sanfter Druck, baut sich lange und schön auf, harmonisches Finish.
pinino.com, € 50,-

● **Brunello di Montalcino Poggio al Granchio DOCG 2015, Val di Suga**
Funkelndes Rubin mit viel Granat. Vielschichtige Nase mit Noten nach Zwetschgen, eingelegten Kirschen und Lakritze. Am Gaumen sehr gute Spannung, entfaltet sich mit präsentem, griffigem Tannin, zeigt Biss und im Finale festen Druck.
GES Sorrentino, Delmenhorst; La Mercantile Scardovi, Wien; Borgovecchio, Balerna, € 55,-

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015, Fossacolle**
Leuchtendes, elegantes Rubinrot. Edle Nase, nach reifen roten Beeren, gestützt von gut eingebundener Holzwürze, zart nach Lakritze und Tabak, Orangenzesten. Am Gaumen geschliffen und druckvoll, zeigt eng gewobenes Tannin, noch jung, kann und soll reifen, gute Voraussicht mit harmonischem Ansatz und Verlauf.
Döllerer, Golling; Da Sabatino, Gelterkinden, € 60,-

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015, Le Ragnaie**
Glänzendes Rubin mit Granatschimmer. Kompakte Nase mit Noten nach roten Orangenschalen, Brombeere, dunkle Kirsche, im Hintergrund nach Zimt. Feinmaschiges, zupackendes Tannin, eingebunden in süßen Fruchtschmelz, saftig und lange. **leragnaie.com, € 60,-**

● **Brunello di Montalcino Bruno DOCG 2015 Sasso di Sole**
Leuchtendes, sattes Rubinrot. Duftige Nase mit Noten nach Gojibeeren, frischen Kirschen und Gewürznelken. Entfaltet sich am Gaumen mit feinmaschigem, geschliffenem Tannin, breitet sich satt aus, elegant und lange. **sassodisole.it, € 64,-**

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015, Lambardi**
Edles, leuchtendes Rubingranat. Sehr duftige, intensive Nase nach reifen Preiselbeeren, Kirschen, getrockneten Rosenblättern. Am Gaumen kompakt und geschliffen, sehr saftiges, griffiges Tannin, herzhaft, rote Frucht, leicht salzig, mit Druck. **lambardimontalcino.it, € 65,-**

● **Brunello di Montalcino Le Pope DOCG 2015, Verbena**
Dunkles, sattes Rubingranat. Zurückhaltende, sanfte Nase, leicht rote Beeren. Am Gaumen dicht und konzentriert, zeigt eng gewobenes Tannin, viel Druck, baut sich lange auf, noch jung, gute Voraussicht!
Utiger Weine, Baar; Weinimport Handels GmbH, Stuttgart, € 80,-

● **BIO Brunello di Montalcino AD 1441 DOCG 2015 Castello Tricerchi**
Funkelndes Rubingranat. Sehr klare und präzise Nase, zeigt Noten nach reifen, eingelegten Kirschen, Brombeeren und Himbeeren. Kerniges Tannin am Gaumen, gepaart mit saftiger Frische, fester Druck, halbt lange nach, herzhaft. **castellotrincerchi.com, € 90,-**

● **Brunello di Montalcino Fornace DOCG 2015 Le Ragnaie**
Leuchtendes, intensives Rubin mit feinem Granatrand. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Safran, etwas Orangenschale, feine Kirsche, leicht harzig. Zeigt am Gaumen viel feinmaschiges Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, fester Druck im Finale.
leragnaie.com, € 120,-

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015, Capanna**
Glänzendes, intensives Rubingranat. Sehr frische und würzige Aromatik, duftet nach Rosenblättern, Granatapfel und Kirschen, dazu viel Gewürznelken, etwas weißer Pfeffer. Rund und ausgewogen in Ansatz und Verlauf, zeigt griffiges, dichtes Tannin, herzhaft, im Finale süße Frucht.
Segnitz, Weyhe; Oberhuber, München; Die Weinhandlung, Luftenberg; Landolt Weine AG, Zürich; Hammel SA, Herzogenbuchsee, Preis: k. A.

● **BIO Brunello di Montalcino DOCG 2015 San Polino**
Leuchtendes, dunkles Rubinrot mit Granat. In der Nase zurückhaltend, reife Kirsche und getrocknete Tomate. Am Gaumen sehr geschliffen, kräuterwürzig, eng gewobenes Tannin, saftig und spannend, viele Schichten, fester Druck.
Extraprima, Mannheim; Qoqa Services, Bussigny-près-Lausanne; Paul Blume Wein, Zürich, Preis: k. A.

● **Brunello di Montalcino Altero DOCG 2015 Poggio Antico**
Leuchtendes, sattes Rubingranat. Intensive und klare Nase, nach Veilchen und dunklen Kirschen, im Hintergrund nach Preiselbeeren. Viel knackige Kirsche am Gaumen, geschliffenes, gut eingebautes Tannin, geschmeidig und lange. **poggioantico.com, € 65,-**

Tasting Brunello Riserva

96

● **BIO Brunello di Montalcino Riserva Poggio al Vento DOCG 2013, Col d'Orcia**
Funkelndes, intensives Granatrot. Sehr einladende und intensive Nase, nach Preiselbeeren und Granatapfel, etwas Safran, saftige, frische Kirsche. Kerniges, sehr gut platziertes Tannin am Gaumen, feiner süßer Schmelz, halbt lange nach, sehr saftig, hat Potenzial für viele Jahre.
Weinkontor Freund, Borgholzhausen; Weibel, Thun € 85,-

95

● **BIO Brunello di Montalcino Riserva Diecianni DOCG 2010, Le Chiusse**
Sattes, dunkles Rubingranat. Zeigt sich in der Nase lange verschlossen, öffnet sich dann mit Noten nach Haselnüssen, Brombeeren, Zwetschge und Lakritze, spannend. Am Gaumen sehr kraftvoll, füllt den Mund satt aus, viel griffiges, dichtes Tannin, salzig, hat viel Stoff, herzhaft.
Ulrich, Zürich, € 160,-

! **Weitere aktuell**
verkostete Weine unter
falstaff.com/brunello2020



Fotos: beige/teill



SÜDTIROL DOC WEIN:

EUROPÄISCHES GÜTESIEGEL FÜR REGIONALE SPITZENQUALITÄT

Die Südtirol DOC Weine verdanken ihre Einzigartigkeit der Bergregion, in der sie wachsen. Hier treffen alpine und mediterrane Einflüsse auf Eigenschaften, die vielfältiger kaum sein könnten: Tradition und Innovation, Perfektion und Intuition, Qualität und Kreativität, Spontaneität und Zuverlässigkeit.

EINZIGARTIGKEIT BEWAHREN

Die Einzigartigkeit der Südtirol DOC Weine ergibt sich aus der idealen Kombination von klimatischen und menschlichen Einflüssen. Die italienische Bezeichnung DOC (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) entspricht auf europäischer Ebene dem Gütesiegel g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung).



Weitere Informationen zu diesen und anderen Produkten mit den Gütesiegeln g.A. und g.U., die Teil der Kampagne „Europa, wo Qualität zu Hause ist“ sind, finden Sie auf

www.qualitaeteuropa.eu

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit, Landwirtschaft und Lebensmittel (CHAFEA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.

MIT MITTELN DER EUROPÄISCHEN UNION FINANZIERT KAMPAGNE.

ENJOY IT'S FROM EUROPE