

Der Küstenstreifen der Toskana bringt einige der prachtvollsten Tropfen Italiens hervor. 2015 und 2016 sind zwei herausragende Jahrgänge: kraftvoller und extrovertierter der eine, geschliffener und feiner der andere. Wir helfen bei der Suche nach den persönlichen Favoriten.

TEXT OTHMAR KIEM, TEXT UND NOTIZEN OTHMAR KIEM UND SIMON STAFFLER

**B**ereits der Jahrgang 2015, von dem im vergangenen Jahr die meisten Weine auf den Markt kamen, war hervorragend. Es war sonnig und heiss, die Weine hatten reifes Tannin und reife Frucht. In diesem Jahr sind nun mehrheitlich die 2016er dran – und sie setzen noch eines drauf! 2016 war sonnig wie 2015, insgesamt aber etwas weniger heiss. Ab der zweiten Augusthälfte gab es deutliche Nachtabkühlung. Im Vergleich zu den 2015ern präsentieren sich die Weine geschliffener, zeigen mehr frische

Frucht, haben mehr Spannung. Die Weine sind vielleicht nicht so mächtig, zeigen dafür aber tolle Balance. So ist 2016 an der Küste der Toskana ein wirklich rundum herausragender Jahrgang. Gleich zwei Weine haben denn auch die Höchstnote von 100 Punkten erreicht, beides Ikonen des italienischen Weins: Sassicaia 2016 und Masseto 2016. Wie üblich haben die Weine aus Bolgheri und den unmittelbar angrenzenden Weinbergen die Nase vorne. Im Vergleich zu den Brüdern aus den Anbaugebieten weiter südlich und nördlich sind sie einfach einen

Tick geschliffener, eine Nuance präziser. Es sind Weine, bei denen einem das Herz aufgeht. Leider – und das ist ein grosser Wermutstropfen – geht für einige dieser Weine auch die Geldbörse immer weiter auf. Die Spitzen bilden dabei Sassicaia und Bisernos Lodovico, die von einem Jahr aufs andere fast um das Doppelte gestiegen sind. Es gibt an der toskanischen Weinküste aber auch viele andere hervorragende Weine, die zu einem wesentlich günstigeren Preis viel zu bieten haben. Daher: kaufen und geniessen, solange das noch so ist!



*Bindella*  
la vita è bella

## LEGENDE

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

100

### ● Sassociaia Bolgheri Sassociaia DOC 2016, Tenuta San Guido

Eröffnet mit feinen Gewürznoten, dazu viel Cassis, Brombeere und etwas Himbeere. Satt und präzise, entfaltet sich mit vielen Schichten von dichtem, feinmaschigem Tannin, beschreibt einen langen Bogen, im Finale feine Frucht. [bindella.ch](http://bindella.ch), ca. CHF 250,-

### ● Masseto Toscana IGT 2016 Masseto

Satte, tiefdunkle Nase, konzentriert, aber auch sehr zugänglich, nach Brombeeren und Maulbeeren, im Hintergrund nach würzigen Macchiasträuchern. Viele Schichten aus feinmaschigem Tannin, kompakt und saftig, dann viel Tabak, tanzt regelrecht über die Zunge, beschreibt einen langen Bogen, hinten feine Würze. [masseto.com](http://masseto.com), ca. CHF 760,-

99

### ● Lodovico Toscana IGT 2016 Tenuta di Biserno

Zeigt in der Nase grandioses Spiel, nach Koriandersamen und Kardamom, sehr klar, dahinter viel Brombeere. Satt in Ansatz und Verlauf, entfaltet sich mit viel geschmeidigem, dichtmaschigem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, dunkle Beerenfrucht, im Finale würzig. [bindella.ch](http://bindella.ch), ca. CHF 475,-

98

### ● Grattamacco Bolgheri Superiore

### DOC 2016, Grattamacco

Eröffnet mit Noten nach Tabak, viel Heidelbeere und Brombeere, dahinter Zimt. Gleitet über den Gaumen wie Samt, viel feinmaschiges Tannin, viele Schichten, breitet sich in alle Richtungen aus, viel dunkle Frucht, langer Nachhall. [millesima.ch](http://millesima.ch), CHF 430,-

### ● Argentiera Bolgheri Superiore DOC 2016, Argentiera

Viel knackige, dunkle Beerenfrucht, Cassis, Holunderbeere und Brombeere, etwas dunkler Tabak gibt Spannung. Satt und dicht, öffnet sich mit dichtem Tannin, läuft wie auf Schienen dahin, satter Abschluss. [arvi.ch](http://arvi.ch), CHF 156,-

### ● Scio Toscana IGT 2016 Le Macchiole

Eröffnet mit betont würzigen Noten, nach Zedernholz, weissem Pfeffer, Kardamom und viel Heidelbeere. Tolles Spiel, wechselt zwischen würzigen und fruchtigen Noten, zeigt im Verlauf dann feinmaschiges Tannin, sehr langer Nachhall. [caratello.ch](http://caratello.ch), ca. CHF 118,-

### ● Monteverro Toscana Rosso IGT 2016, Monteverro

Eröffnet mit satten Noten nach Heidelbeeren und Brombeeren, viel klare Frucht, im Hintergrund dezente harzige Töne. Im Ansatz satte Beerenfrucht, öffnet sich dann mit einem Mantel an feinmaschigem Tannin, geschmeidig, im Finale viel Druck, süsser Schmelz. [terravigna.ch](http://terravigna.ch), ca. CHF 130,-

97

### ● Guado De Gemoli Bolgheri Superiore DOC 2016, Chiappini

Kraftvoll und intensiv, nach Leder und Gewürzen, dann viel reife Holunder- und Johannisbeeren. Straff und satt in Ansatz und Verlauf, viel dunkle Beerenfrucht, herzhaftes, gut eingebundenes Tannin, hallt lange nach, im Finale würzig. [vinisacripanti.ch](http://vinisacripanti.ch), ca. CHF 65,-

### ● Biserno Toscana IGT 2016 Tenuta di Biserno

Eröffnet mit erdigen Noten, etwas Trüffel und Leder, dunkler Tabak, reife Zwetsch-

gen, spannend. Satt und geschmeidig, kleidet den Gaumen völlig aus, viel feinmaschiges Tannin eingebettet in süßem Schmelz, fester Druck, sehr lange. [bindella.ch](http://bindella.ch), ca. CHF 900,- (3L)

### ● BIO Duemani Costa Toscana Rosso IGT 2016, Duemani

Eröffnet mit feinen Gewürznoten, nach

Zimt und Ingwer, dann nach dunklen Johannisbeeren und Holunderbeeren. Erdig würzige Noten, schwebt auf einem feinem Gewürzteppich dahin, saftige Frucht, öffnet sich mit präsentem, dichtem Tannin, im Finale satter Druck. [boucherville.ch](http://boucherville.ch), CHF 135,-

### ● Quintorè Costa Toscana Merlot IGT 2016, Gualdo del Re

Intensiv und duftig, sehr klar, nach reifen Waldhimbeeren und Heidelbeeren, unterlegt von Noten nach Zimt und Gewürznelken, etwas Kardamom, spannend. Im Ansatz satt und füllig, entfaltet sich mit viel feinmaschigem Tannin, viel süsser Schmelz, sehr gut eingebundenes Tannin, langer Nachhall, geschmeidig und rund. [hoferwineandspirits.ch](http://hoferwineandspirits.ch), Preis: k.A.

### ● Per Sempre Syrah Toscana Rosso IGT 2017, Tua Rita

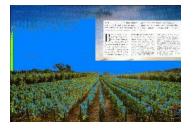
Eröffnet mit rauchigen Noten, dann viel Sandelholz, etwas Heidelbeere und Tabak. Sehr dicht und mit viel Stoff ausgestattet, baut sich in vielen Schichten auf, dunkle Beerenfrucht, im Finale dann sehr würzig. [ottos.ch](http://ottos.ch), ca. CHF 159,-

### ● Marianova Bolgheri Superiore DOC 2016, Michele Satta

Viel präsent Frucht, nach Maulbeeren und Heidelbeeren, dazu dunkle Kirschen, etwas würzige Macchiasträucher. Stoffiges, dichtes Tannin mit süßem Kern, entfaltet sich lange mit viel Druck, im Finale nach Tabak. [tannico.ch](http://tannico.ch), CHF 148,-

### ● Ornellaia Bolgheri Superiore DOC 2016, Ornellaia

Zeigt betont würzige Noten, nach Teer, dann Lakritze und Gewürznelke, reife dunkelbeerige Frucht. Dicht, sehr viel präsent, gut eingebundenes Tannin, hat viel gute Spannung, knackige Frucht, im



Finale langer Nachhall.  
**bindella.ch, CHF 190,-**

● **Lodovico Toscana IGT 2015  
 Tenuta di Biserno**

Sehr prägnante Nase, nach Weichseln, Brombeeren und Zwetschgen, unterlegt von feinen Gewürzen. Dicht und zupackend, festes Tannin, das in viel süßem Schmelz eingebaut ist, barocke Fülle, ein Feuerwerk an Gewürzaromen.  
**bindella.ch, CHF 475,-**

● **BIO Caiarossa Toscana Rosso IGT 2016, Caiarossa**

Ansprechend und vielschichtig, satt nach dunklen Johannisbeeren, Holunderbeeren, dazu etwas Sandelholz und Gewürznelken. Straffes und dichtes Tannin, zeigt sich gut eingebunden, kraftvoll und fleischig, im Finale fester Druck, sehr lange.  
**denzweine.ch, CHF ca. 52,-**

96

● **Monteti Toscana Rosso IGT 2015  
 Tenuta Monteti**

Einprägsame Nase mit satten Noten nach Heidelbeeren, Lilien und dunklen Johannisbeeren. Viel feinmaschiges Tannin mit feinem Schmelz, breitet sich satt aus, lange und cremig.  
**denzweine.ch, ca. CHF 35,-**

● **Opera Omnia Bolgheri Rosso  
 Superiore DOC 2016, La Madonnina**

Klare und kompakte Nase, nach Weichselkirschen, dunklen Johannisbeeren und Eukalyptus. Saftig und satt in Ansatz und Verlauf, viel feinmaschiges Tannin, dunkle Beeren, hat spannendes Spiel im Verlauf.  
**lamadonninabolgheri.it, ca. CHF 90,-**

● **Paleo Rosso Toscana IGT 2016,  
 Le Macchiole**

Zunächst etwas verhalten, dann viel Himbeere, Brombeere und dunkler Tabak, vielschichtig. Stoffig und zupackend, zeigt griffiges, dichtes Tannin, breitet sich sehr lange aus, viel Tabak, im Finale erdige Noten. **caratello.ch, Preis: k.A.**





*Bindella*  
la vita è bella



● **Keir Toscana Rosso IGT 2017  
Tua Rita**

Nach Himbeere und Erdbeere, dazu feine würzige Komponenten, etwas Lorbeerlaub. Viel saftiges Tannin, umhüllt von süßem Schmelz, die Komponenten müssen noch zusammenwachsen, beste Ansätze. [moevenpick-wein.ch](http://moevenpick-wein.ch)  
ca. CHF 115,-

● **Messorio Toscana IGT 2016  
Le Macchiole**

Nach dunklen Brombeeren und Holunderbeeren, würziges Zedernholz, etwas weißer Pfeffer. Im Ansatz geschmeidig und satt, öffnet sich mit dichtem und sattem Tannin, im Finale satt nach Tabak, herzhaft.  
[caratello.ch](http://caratello.ch), ca. CHF 148,-

● **Redigaffi Toscana Rosso IGT  
2017, Tua Rita**

Eröffnet mit betont rauchigen Noten, nach Brombeeren und dunklen Waldhimbeeren, balsamische Noten. Viel kerniges, dichtes Tannin, dunkle Beerenfrucht, noch embryonal, braucht noch lange Lagerung. [arvi.ch](http://arvi.ch), ca. CHF 230,-

● **Camarcanda Bolgheri DOC 2016  
Ca' Marcanda**

Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Roten und Schwarzen Johannisbeeren, frisch, dann dunkle Kirsche und Gewürze. Rund und geschmeidig, zeigt viel präsenzte Frucht, mit feinmaschigem Tannin, saftig und lange, sehr präzise.  
[arvi.ch](http://arvi.ch), ca. CHF 105,-

95

● **Marsiliana Costa Toscana Rosso  
IGT 2014**

**Tenuta Marsiliana Principe Corsini**  
Nach Tabak, Waldhimbeeren und Cassis. Stoffig und dicht in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit viel feinmaschigem Tannin, viel Tabak auch am Gaumen, im Finale kernig.  
[tenutamarsiliana.com](http://tenutamarsiliana.com), ca. CHF 30,-

● **OT Toscana Rosso IGT 2015  
Oliviero Toscani**

Sehr intensiv und ansprechend, satt nach Brombeersuppe, Holunderbeeren, etwas Thymian im Hintergrund. Zeigt zunächst viel saftige Frucht, frisch und präzise, entfaltet sich mit sehr gut eingebundenem, feinmaschigem Tannin, fester Druck. [weinvogel.ch](http://weinvogel.ch), CHF 21,50

● **Arnione Bolgheri Superiore DOC  
2016, Campo alla Sughera**

Reife Brombeere, etwas Koriandersamen. Dichtmaschiges, sehr gut eingebundenes Tannin, cremig und schmalzig, viel Holunderbeere, langer Nachhall.  
[plozzawinegroup.ch](http://plozzawinegroup.ch), ca. CHF 28,-

● **Prima Pietra Toscana IGT 2016  
Tenuta Prima Pietra**

Einladende Gewürznoten, fein gezeichnet mit viel dunklen Beeren. Spannendes Spiel, zeigt gute Dichte, mit viel feinmaschigem Tannin, geschliffene, zugleich

auch saftige, präsenzte Frucht, im Nachhall leicht harzige Noten.  
[denzweine.ch](http://denzweine.ch), CHF 45,50

● **Lienà Cabernet Franc Toscana**

**Rosso IGT 2016, Chiappini**

Intensiv und präzise, nach Waldheidelbeeren, Schwarzen Johannisbeeren und Tabak. Am Gaumen geschmeidig, dichtes, sehr gut eingebettetes Tannin, feine würzige Noten, nach Tabak und Sandelholz, im Finale rund und süß.  
[raeberswiss.ch](http://raeberswiss.ch), ca. CHF 98,-

● **Giusto di Notri Toscana Rosso IGT  
2017, Tua Rita**

Eröffnet mit Noten nach Kardamom und Koriandersamen, dann viel Himbeere und Cassis. Satt und stoffig in Ansatz und Verlauf, satte Kraft, etwas Gewürznelken, im Finale viel Druck, braucht aber noch Lagerung. [denzweine.ch](http://denzweine.ch), ca. CHF 50,-

● **Tenuta di Valgiano Rosso Colline  
Lucchesi DOC 2016,  
Tenuta di Valgiano**

Eröffnet mit feinen Noten nach Tabak, Waldhimbeeren und Cassis. Stoffig und dicht in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit viel feinmaschigem Tannin, viel Tabak, im Finale kernig.  
[millesima.ch](http://millesima.ch), ca. CHF 61,-

● **Saffredi Toscana Rosso IGT 2016  
Fattoria Le Pupille**

Eröffnet mit Noten nach Rauch und Trüffel, dahinter viel Heidelbeere. Stoffiges, herzhaftes Tannin, mit feiner Würze, fester Druck, braucht aber noch Lagerung.  
[terravigna.ch](http://terravigna.ch), CHF 79,-

● **Casa di Terra Bolgheri Superiore  
Rosso DOC 2015  
Fattoria Casa di Terra**

Dunkelbeerige Nase mit feiner Holzwürze unterlegt, dann Kirschen und frische



*Bindella*  
la vita è bella

Himbeere, komplex und vielschichtig.  
Druckvoll mit sattem Spiel, weitet sich  
schön aus, im Abgang satt und lange.  
[svrvins.ch](http://svrvins.ch), CHF 121,50

● **Massetino Toscana IGT 2017**

**Masseto**

Spannende Nase mit frischen Noten nach  
dunkler Beerenfrucht, unterlegt von Zimt.  
Am Gaumen weich und entspannt, ent-  
faltet sich mit viel weichem Tannin, feine  
Würze, saftig, im Finale nach Kakao.  
[masseto.com](http://masseto.com), ca. CHF 300,-

! **Weitere aktuell**

verkostete Weine von der  
Küste der Toskana unter

- [falstaff.com](http://falstaff.com) toskana-kueste