

tasting / TOSKANA MAREMMA

# SATTE FRUCHT, GESCHLIFFENE TANNINE

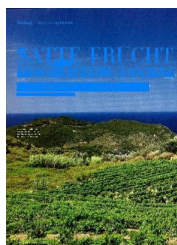
Früher galt in der Toskana, in Meeresnähe wachse kein guter Wein. Heute kommen gerade aus diesem Küstenstreifen einige der prachtvollsten Tropfen Italiens.

TEXT & NOTIZEN OTHMAR KIEM UND SIMON STAFFLER



## Tasting-Info

Weitere aktuell verkostete Weine von der Toskanischen Küste finden Sie unter [falstaff.com/toskanische-kueste](http://falstaff.com/toskanische-kueste)



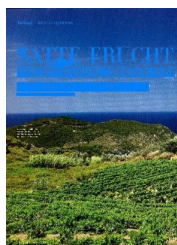
*Bindella*  
 la vita è bella

Über 250 Kilometer erstreckt sich die Küste der Toskana. Entsprechend unterschiedlich sind die Weinbaugebiete. Während im Norden, um Lucca und Pisa, sowie im Süden um Grosseto und Scansano der Weinbau lange Tradition hat, haben die heute führenden Gebiete um Bolgheri und Suvereto eine recht junge Geschichte. Allen gemeinsam aber sind die hohe Lichtintensität und die klimatisch ausgleichende Wirkung des Meeres. Im Norden und Süden ist der Weinbau vom Sangiovese geprägt, in Bolgheri setzte man von Beginn an auf Cabernet Sauvignon und Merlot. In den letzten Jahren wurden auch Cabernet Franc, Syrah und Petit Verdot verstärkt ausgepflanzt. Und das mit grossem Erfolg! 2015 und 2016 waren beide herausragende Jahrgänge im Küstengebiet. 2015 war sehr sonnig und heiss, Mitte August gab es dann Regengüsse genau zur richtigen Zeit und im richtigen Ausmass. Trotz hoher Reife haben die Weine so auch satte, frische Frucht. Auch 2016 war sonnig, insgesamt aber etwas weniger heiss. Ab der zweiten Augushälfte gab es deutliche Nachtabkühlung. Insgesamt finden wir so aus dem Jahrgang 2015 eine breite Palette an herausragenden Weinen, von Merlot über Cabernet Franc und Sauvignon bis zu Syrah. Vom Jahrgang 2016 sind gerade die ersten Spitzenweine auf den Markt gekommen. Tua Ritas Redigaffi aber ist schon ein hervorragender Botschafter für 2016. Und dann gibt es da noch einen Überflieger: Masseto 2015, ein Traumwein! Geniessen Sie die Fülle.

## LEGENDE

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





*Bindella*  
la vita è bella

100

● **Masseto – Masseto 2015**

Glänzendes, sattes Rubin mit Violett-schimmer. Sehr ansprechende, fast pralle Nase, satt nach reifen Brombeeren, etwas Heidelbeeren, dazu Nuancen von dunkler Schokolade, feines Zedernholz. Zupackend und stoffig am Gaumen, viel sattes, dichtmaschiges Tannin, entfaltet sich in feinen Schichten, viel reife Beerenfrucht, dazu kommen feine würzige Komponenten, salzig und mit toller Spannung versehen, ein Traumwein!  
**Morandell, Wörgl; Schlumberger Deutschland, Meckenheim; Bindella, Zürich; ca. CHF 854,70**

98

● **Le Macchiole – Paleo Rosso 2015**

Sattes, intensives Rubin mit schwarzem Kern. Eröffnet mit Noten nach Rauch und Tabak, dann viel Holunderbeere und Heidelbeere, sehr klare Frucht. Am Gaumen viel Stoff, entfaltet sich mit viel feinmaschigem, sehr gut eingebundenem Tannin, fast seidig, baut sich lange auf, im Finale satter Druck, im Nachhall Frucht und Tabak.  
**Pfurtscheller, Neustift; Superiore, Dresden; Vinum, München; Caratello, St. Gallen; ca. CHF 96,87**

● **Tenuta San Guido – Sassicaia 2015**

Funkelndes, intensives Rubinrot. Sehr intensive und dichte Nase, klar nach dunkler Johannisbeere, im Hintergrund feine Minze, dazu Noten nach Macchiakräutern. Viel saftige, klare Frucht im Ansatz, öffnet sich mit viel feinmaschigem Tannin, sehr gut eingebunden, gute Spannung, präsent, klare Frucht, im Finale sehr langer Nachhall, sehr präzise, wie aus einem Block gemeisselt.  
**Morandell, Wörgl; Alpina, Buchloe Bindella, Zürich; ca. CHF 182,35**

● **Tua Rita – Redigaffi 2016**

Funkelndes Rubin-Violett. Intensive und fein gezeichnete Nase mit Noten nach Brombeere, Sandelholz und Cassis, wie eine elegante Robe. Baut sich am Gaumen grossartig auf, prall und fest, viel satte

Frucht, öffnet sich dann mit viel feinmaschigem, weichem und zugleich strukturgebendem Tannin, salzig und lange, im Finale nach dunkler Schokolade.

**Noitz, Palt; Consigliovini, Düsseldorf; Vini d'Italia, Carobbio; ca. CHF 250,70**

97

● **Caiarossa – Caiarossa 2015**

Funkelndes, sattes Rubin. Sehr intensive und ansprechende Nase, satt nach Heidelbeeren, Himbeeren und Maulbeeren, schokoladig. Sehr präsent, intensive Frucht, viel Heidelbeeren, samtiges, dichtes Tannin, breitet sich lange aus, im hinteren Verlauf gute Frische mit feinem Trinkfluss, im Finale schöne Würze.  
**Wein Residenz, Düsseldorf; Wein & Kunst, Quickborn; Kroll, Murnau; Smith & Smith, Zürich; Cavetta, Pfäffikon; First Wine, Hergiswil; ca. CHF 51,-**

● **Le Macchiole – Messorio Merlot 2015**

Funkelndes, intensives Rubin mit Violett-schimmer. Eröffnet mit betont würzigen Noten, nach Stangensellerie und Kardamom, dann viel Heidelbeere. Blüht am Gaumen sehr schön auf, kompakt und dicht, mit wunderbar süßem Schmelz, dichtmaschiges Tannin, im Finale sehr lange.  
**Pfurtscheller, Neustift; Superiore, Dresden; Vinum, München; Caratello, St. Gallen; ca. CHF 205,10**

● **Monteverro – Monteverro 2015**

Sattes, dunkles Rubin mit schwarzem Kern. Ansprechende Mischung, zeigt Noten nach Macchiakräutern, Thymian, Rosmarin und Currykraut, dann satte Brombeere und dunkle Johannisbeere, etwas Schokolade. Baut sich am Gaumen auf wie ein Pfau, viel feinmaschiges, dichtes Tannin mit festem Kern, dunkelbeerige Frucht, füllt den Gaumen satt aus, süßer Schmelz, wirkt noch sehr jung.  
**WeinArt, Attersee; Superiore, Dresden; Dallmayr, München; Unger Weine, Frasdorf; Alpina, Buchloe; Georg Hack, Meersburg; Schelte, Köln; Riegger, Birrhard; Terravigna, Utzendorf; Gerstl Weine, Zürich; First Wine, Hergiswil ca. CHF 136,80**

● **Tenuta Argentiera – Argentiera 2015**

Leuchtendes Rubin mit Violettschimmer. Sehr intensive und ansprechende Nase, nach Cassis, Brombeere und etwas Leder, angetrocknete Zwetschken, trotzdem sehr frisch. Sehr stoffig und füllig in Ansatz und Verlauf, auch am Gaumen viel dunkle Beeren, öffnet sich mit präsentem, dichtmaschigem Tannin, baut sich lange auf, eingebettet in feinem Fruchtschmelz, sehr langer Nachhall, nach Tabak und Cassis.  
**Superiore, Dresden; Vinum, München; Garibaldi, München; Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf; Selezione Meier, Hünenberg; ca. CHF 70,66**

● **Tenuta di Biserno – Lodovico 2013**

Sattes, tiefdunkles Rubin mit schwarzem Kern. Sehr intensive und dichte Nase, eröffnet mit fleischigen Noten nach Brombeere, Maulbeere und dunkler Johannisbeere, im Hintergrund nach Tabak und dunklem Pfeffer. Geschliffen und samtig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel saftige Frucht, dunkle Beeren, feinmaschiges, sehr geschliffenes Tannin, strahlt lange dahin, satter Nachhall.  
**Morandell, Wörgl; Wein & Co., Wien; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella Zürich; ca. CHF 319,10**

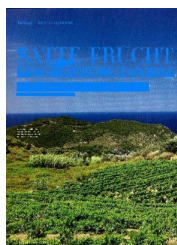
96

● **Duemani – Suisassi Syrah 2015**

Funkelndes Rubin mit leicht hellem Rand. Eröffnet mit Noten nach Pfeffer, dunkler Brotkruste und Tabak, dann viel Zwetschge. Am Gaumen ein Erlebnis! Schöne reife Frucht, dazu satte Würze, öffnet sich mit griffigem, feinem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, füllig, aber nicht zu üppig, zeigt auch gute Trinkigkeit, stoffiges Finale.  
**Gottardi, Innsbruck; Wagner, Laakirchen; Pfurtscheller, Neustift; Superiore, Dresden; Vinaturel, Berg; Boucherville, Zürich; ca. CHF 125,36**

● **Ornellaia – Ornellaia 2015**

Sattes, tiefdunkles Rubin mit schwarzem Kern. Kompakte und dichte Nase, nach dunklem Johannisbeersirup, dazu Heidelbeere und Minze, im Hintergrund nach



*Bindella*  
la vita è bella

Tabak. Kompakt und dicht auch am Gaumen, baut sich mächtig auf, viel dichtmaschiges Tannin, sehr konzentriert, im Finale fester Druck, sehr langer Nachhall.  
**Morandell, Wörgl; Schlumberger Deutschland, Meckenheim; Bindella, Zürich; ca. CHF 205,10**

● **Satta Michele – Marianova 2015**  
Funkelndes Rubin mit feinem Granatrand. Einladend und verspielt am Gaumen, zeigt Noten nach Himbeere und Erdbeere, unterlegt von etwas weissem Pfeffer. Am Gaumen viel präsenzte Frucht, reife süsse Kirsche, saftig, kerniges, gut eingebautes Tannin, zeigt sehr gute Länge, geschmeidig, aber doch mit Nerv.  
**Bevanda, Dornbirn; Superiore, Dresden; Saponi Italiani, München; Fertsch, Bad Nauheim; Weinkommissar, Bonn; Vergani, Zürich; Hirschier, Brig; Badaracco, Spreitenbach; ca. CHF 182,35**

● **Tenuta di Biserno – Biserno 2015**  
Sattes Rubin mit hohem Violetanteil. Sehr ansprechende und intensive Nase, eröffnet mit Noten nach Tabak und Cassis, im Hintergrund nach schwarzen Nüssen und Leder, sehr spannend. Stoffig und tiefgründig am Gaumen, viel dunkelbeerige Frucht, entfaltet sich mit dichtmaschigem Tannin, stoffig und voluminös, im Finale satter Druck, erdig.  
**Morandell, Wörgl; Wein & Co., Wien; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella Zürich; ca. CHF 131,06**

● **Tua Rita – Keir Syrah 2016**  
Glänzendes Rubin mit hellen Nuancen. Sehr klare Nase mit intensiver Frucht, nach Himbeere und Erdbeere, charmant, wie etwas Gutes aus alten Zeiten. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel präsenzte Frucht, dazu feine würzige Noten, nach Pfeffer und Kardamom, schöner Trinkfluss, wirkt im ersten Moment fast etwas zu einfach, zeigt dann aber immer mehr Komplexität.  
**Noitz, Palt; Consiglivini, Düsseldorf; Vini d'Italia, Carobbio; ca. CHF 113,97**

95

● **Castello del Terriccio –**

**Lupicala 2014**  
Funkelndes, sattes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Intensive Nase, eröffnet mit würzigen Noten nach Kardamom und dunklem Pfeffer, etwas Tintenblei, dunkle Beeren, im Hintergrund nach Zedernholz. Am Gaumen dicht und stoffig, öffnet sich mit viel dichtmaschigem Tannin, fest und zupackend, im Finale saftige Frucht.  
**Gottardi, Innsbruck; Schulz & Partner, Hinterbrühl; Wein Residenz, Düsseldorf; Peutler & Aumüller, Regensburg; Baur au Lac, Zürich; Terravigna, Utzendorf; ca. CHF 136,76**

● **Duemani – Duemani 2015**  
Sattes, undurchdringliches Rubin. Sehr intensive und duftige Nase, wie ein Korb voll dunkler Beerenfrucht, von Heidelbeere über Brombeere zu Johannisbeersirup, dazu dunkle Schokolade, sehr spannend. Am Gaumen festes und zupackendes Tannin, dicht verwoben, zeigt betont erdige Noten, im Finale satter Druck, ein wenig grobkörnig.  
**Gottardi, Innsbruck; Wagner, Laakirchen; Pfurtscheller, Neustift; Superiore, Dresden; Vinaturel, Berg; Boucherville, Zürich; ca. CHF 125,36**

● **Grattamacco – L'Alberello 2015**  
Funkelndes, intensives Rubinviolett. Sehr intensive und ansprechende Nase, nach reifen Zwetschken und dunklen Johannisbeeren, im Hintergrund nach würzigem Zedernholz und Tabak. Saftig und geschmeidig im Ansatz, füllt den Mund schön aus, öffnet sich mit feinmaschigem, dichtem Tannin, im Finale fester Druck.  
**Derksen, Leobendorf; Di Gennaro, Stuttgart; Superiore, Dresden; Garibaldi, München; Riegel Weinimport, Orsingen-Nenzingen; Vini d'Amato, Basel; Münsterkellerei, Liebfeld-Bern; Hofer, Zürich; ca. CHF 55,27**

● **Le Pupille – Saffredi 2016**  
Sattes Rubin mit feinem Violettschimmer. Intensive und dichte Nase, zeigt Noten nach eingelegten Brombeeren, Zwetschgen und Cassis, viel Kardamom. Zeigt am Gaumen viel reife Beerenfrucht, rund und geschmeidig, viel Brombeere und Cassis, präsenztes, gut eingebundenes Tannin, sehr lange und nachhaltig.

**Döllerer, Golling; Wein & Co., Wien Consiglivini, Düsseldorf; Terravigna, Utzendorf; ca. CHF 90,-**

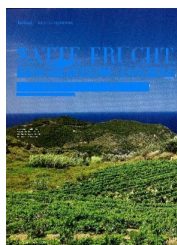
● **Orma – Orma 2016**  
Sattes, tiefdunkles Rubin mit Violettschimmer. Intensive und ansprechende Nase, nach Heidelbeeren, Brombeeren, Zedern- und etwas Sandelholz. Dicht und kompakt am Gaumen, wie aus einem Guss, viel reife Beerenfrucht, vor allem Heidelbeeren, saftig, sehr gut eingebundenes Tannin, breitet sich lange aus, fester Druck im Finale, süsser Schmelz.  
**Morandell, Wörgl; Wein & Co., Wien; Superiore, Dresden; Imparato Wein, Essen; Zweifel Vinarium, Uster; Terravigna, Utzendorf; Lodavin, Echandens; ca. CHF 91,17**

● **Principe Corsini – Marsiliana 2013**  
Sattes, dunkles Rubin mit Violet. Vielschichtige Nase mit Noten nach Heidelbeere, Holunderbeere und Zwetschge, im Hintergrund feine dunkle Schokolade, etwas Rauch. Breitet sich am Gaumen satt aus, viel feinmaschiges, dichtes Tannin, geschmeidig und fest, sehr präsenzte, dunkelbeerige Frucht, langer Nachhall.  
**Wagner, Laakirchen; Kerler, Nürnberg; Sardo Vino, Ludwigsburg; Ars Vivendi, Berlin; Jacopini, Neunkirchen; Victoria Weine, Bad Mergentheim; Wyhus Belp, Belp; Vini d'Amato, Basel; Hofer, Zürich; ca. CHF 33,62**

● **Tua Rita – Per Sempre Syrah 2016**  
Kraftvolles, funkelndes Rubinviolett. Klare und präsenzte Nase, nach Holunderbeeren, Zwetschgen und getrockneten Küchenkräutern. Im vorderen Bereich viel satte Frucht, öffnet sich mit samtigem, dichtem Tannin, geschmeidig und sehr lange, wie aus einem Guss, baut sich im hinteren Bereich satt auf, fester Druck, im Nachhall dunkle Schokolade, etwas alkoholisch.  
**Noitz, Palt; Consiglivini, Düsseldorf; Vini d'Italia, Carobbio; ca. CHF 182,35**

94

● **Campo alla Sughera – Arnione 2015**  
Intensives und sattes Rubinrot. Fein gezeichnete Nase mit holzwürzigen Tönen, reife Himbeeren, satte Waldbeeren und



*Bindella*  
la vita è bella

leicht nach Vanille und Kokos im Nachhall. Am Gaumen sehr geschmeidig, samtig, engstes Tannin mit gut eingebundenem Holz, satt und stoffig, spannt einen weiten Bogen und bleibt in Ansatz und Verlauf stets prächtig, eine toller Schluck Wein.

**Wille, Landeck; Da Maurizio, Bruck an der Mur; Fischer & Trezza, Stuttgart; Fischer Weine, Sursee; Plozza Wine Group, Malans; Bluepoint Distribution, Le Mont Sur Lausanne; ca. CHF 52,42**

● **Chiappini Giovanni – Lienà Cabernet Franc 2015**

Sattes, tiefdunkles Rubinviolett. Konzen-trierte Nase mit Noten nach Teer, etwas Jod, dann viel reife Beerenfrucht, nach Brombeere und Maulbeere. Am Gaumen viel süsse Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, weich und geschmeidig, im Finale schöner Schmelz, Nachhall nach Tabak.

**Sapori Italiani, München; Wein von Klein, Krißtel; Sacripanti, Wettingen; Raeber, Küssnacht am Rigi; ca. CHF 79,80**

● **Fattoria Kappa – Kappa 2016**

Leuchtendes, intensives Rubin. Etwas verhalten zu Beginn nach Cassis und dunklen Brombeeren, im Hintergrund nach Teer. Am Gaumen stoffig, mit viel süsser Frucht ausgestattet, weiches, gut eingebettetes Tannin, hat schönen Biss.

**Döllner, Golling; Wein & Co., Wien; Superiore, Dresden; ca. CHF 28,50**

● **I Giusti & Zanza – Perbruno 2016**

Intensives, sattes Rubin. Feine, zurückhaltende Nase nach reifen schwarzen Beeren. Am Gaumen tolle Fruchtsüsse mit feinem Schmelz, satt, toll ausgewogen mit engmaschigem Tannin, kompakt, überragende Vielschichtigkeit, lange und füllig im Abgang.

**Stöger, Weiler; Superiore, Dresden; Weinlade am Gutenbergplatz, Karlsruhe; Piero Massi, Köln; Sacripanti, Wettingen; Cibus Ars Vivendi, Piobbico ca. CHF 25,-**

● **Le Macchiole – Scrio Syrah 2015**

Sattes Rubinviolett. Einladende und intensive Nase mit ausgeprägten Noten nach Zwetschken, Heidelbeeren und Blutorange. Griffiges, dichtes Tannin am Gaumen,

zieht schön durch, tiefgründig, deutlich erdige Töne, im Finale fester Druck, viel Tabak, es fehlt ein wenig der Glanz der anderen Jahrgänge. **Pfurtscheller, Neustift; Superiore, Dresden; Vinum, München; Caratello, St. Gallen; ca. CHF 159,55**

● **Monteverro – Tinata 2015**

Glänzendes Rubin mit Violett. Eröffnet mit betont erdigen Noten, leicht nach schwarzem Trüffel, dann nach Pfeffer und Kardamom, nach reifer Zwetschke. Viel klare und saftige Frucht am Gaumen, nach Heidelbeeren, feinmaschiges, gut eingebundenes Tannin, fester Druck im Finale.

**WeinArt, Attersee; Superiore, Dresden; Dallmayr, München; Unger Weine, Frasdorf; Alpina, Buchloe; Georg Hack, Meersburg; Schelte, Köln; Riegger, Birrhard; Terravigna, Utzendorf; Gerstl Weine, Zürich; First Wine, Hergiswil; ca. CHF 90,-**

● **Tenuta di Valgiano – Tenuta di Valgiano 2015**

Sattes, dunkles Rubin mit Violettstimmer. Sehr ansprechende und intensive Nase, satt nach Brombeeren, dunklen Kirschen und Zwetschgen, im Hintergrund würzig-erdige Noten. Stoffig und dicht in Ansatz und Verlauf, zeigt viel kerniges, feinmaschiges Tannin, herzhaft und klar, zeigt im hinteren Verlauf schönen Biss, salzig und lange. **Wagner, Laakirchen; Kössler & Ulbricht, Nürnberg; Smart Wines, Köln; Käfer, München; Vini d'Amato, Basel; Divo, Penthalaz ca. CHF 90,-**

● **Terre del Marchesato – Marchesale Syrah 2015**

Intensives, sattes Rubinrot mit ganz leicht aufhellendem Rand. Satte und würzige Nase nach reifen Holunderbeeren, schwarzen Johannisbeeren, elegante Würzetöne nach Nelken. Am Gaumen satt und stoffig, wunderbar ausbalanciert mit kernigem und dicht gewobenem Tannin, leicht salzig, spannt einen weiten Bogen und baut sich in ausgewogenen Schichten auf, langes Ende.

**Walters feine Weine, Neunkirchen; Da Sabatino, Gelterkinden; Terravigna, Utzendorf**

ca. CHF 45,60

● **Tua Rita – Giusto di Notri 2016**

Samtiges, intensives Rubin-Violett. Etwas zurückhaltende Nase, braucht Zeit, nach Brombeeren und dunklen Johannisbeeren, etwas Kräuterwürze. Am Gaumen kompakt, zeigt saftige, dunkle Beerenfrucht, öffnet sich mit griffigem, dichtem Tannin, baut sich satt auf, im Finale fester Druck, viel Tabak.

**Noitz, Palt; Consigliolini, Düsseldorf; Vini d'Italia, Carobbio; ca. CHF 79,80**

93

● **Ampeleia – Ampeleia 2015**

Glänzendes, sattes Rubin. Sehr reiche und ansprechende Nase, satte Noten nach Zwetschken, Maulbeeren, Waldhimbeeren, im Hintergrund feine Würze. Satte und üppige Frucht, öffnet sich mit kernigem, zupackendem Tannin, zeigt gute Tiefe, im Finale nach Oregano und Rosmarin.

**Superiore, Dresden; Smart Wines, Köln; Bindella, Zürich ca. CHF 34,20**

● **Brancaia – Ilatraia 2015**

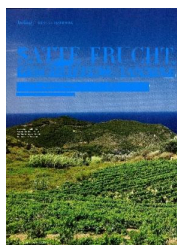
Samtiges, sattes Rubinviolett. Sehr klare, fruchtbetonte Nase, mit Noten nach Heidelbeere, dunkler Johannisbeere und Waldhimbeere. Rund und geschmeidig im Ansatz, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, geschliffen und erstaunlich frisch, im Nachhall süsser Schmelz.

**Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Superiore, Dresden; Hawesko, Torneesch; CWD, Hamburg; Vintra, Zürich ca. CHF 51,30**

● **Campo alle Comete – Cabernet Sauvignon 2016**

Intensives, leuchtendes Rubinrot. Feine und blumige Nase nach Veilchen, grünem Pfeffer und frischen Waldbeeren. Sehr saftig am Gaumen mit toll ausbalancierter Säure, knackiger Frucht und leichtem Salz, hoher Trinkfluss, wirkt von vorne bis hinten gut eingestellt, noch ein Glas!

**Unger Weine, Frasdorf; Cibus Ars, Vivendi Piobbico; ca. CHF 13,10**



*Bindella*  
la vita è bella



● **Castello del Terriccio – Castello del Terriccio 2012**

Funkelndes, intensives Rubin. Tiefgründige Nase mit Noten nach eingelegten Brombeeren und Zwetschgen, viel Lakritze, etwas Jod. Saftige, sehr ansprechende Frucht am Gaumen, öffnet sich mit feinsmaschigem Tannin, klar und geradlinig, sehr langer Nachhall.

**Gottardi, Innsbruck; Schulz & Partner, Hinterbrühl; Wein Residenz, Düsseldorf; Peutler & Aumüller, Regensburg; Baur au Lac, Zürich; Terravigna, Utzendorf; ca. CHF 76,64**

● **Chiappini Giovanni – Felciaino 2016**

Leuchtendes, intensives Rubinrot. Intensive Nase nach satten Waldbeeren, feiner Kardamomwürze und etwas Leder. Ausgewogen und rund im Trunk mit satter Frucht, startet sofort durch mit festem Druck, breitet sich schön und lange aus, salzig, im Finale ausgesprochen saftig und klar. **Sapori Italiani, München; Wein von Klein, Kriftel; Sacripanti, Wettingen; Raeber, Küsnacht am Rigi; ca. CHF 22,80**

● **Collemassari – Poggio Lombrone Montecucco Sangiovese Riserva 2014**

Elegantes, leuchtendes Rubinrot. Zarte und vorsichtige Nase, Erdbeeren, Rosen, im Nachhall Himbeeren, Leder und Tabak. Am Gaumen straff und salzig, öffnet sich sehr fein im Mund, spannt sich weit auf, hat viel Zug und Salz, hoher Trinkfluss.

**Derksen, Leobendorf; Di Gennaro, Stuttgart; Superiore, Dresden; Garibaldi, München; Riegel Weinimport, Orsingen-Nenzingen; Vini d'Amato, Basel; Münsterkellerei, Liebfeld-Bern; Hofer, Zürich; ca. CHF 37,61**

● **Grattamacco – Grattamacco 2015**

Funkelndes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Intensive Nase, zeigt Noten nach Himbeeren, etwas Holunderbeeren, klar und geradlinig, etwas Tabak. Am Gaumen kernig und würzig, öffnet sich mit kernigem Tannin, herzhaft, auch am Gaumen viel Tabak, im Finale leicht nach Trüffel. **Derksen, Leobendorf; Di Gennaro, Stuttgart; Superiore, Dresden; Garibaldi, München; Riegel Weinimport, Orsingen-Nenzingen; Vini d'Amato, Basel; Münsterkellerei, Liebfeld-Bern; Hofer,**

Zürich; ca. CHF 74,08

● **Moris Farms – Avvatore 2013**

Dunkles, undurchdringliches Rubin mit Violettsschimmer. Intensive, duftige Nase, nach Zwetschgen und Himbeeren, im Hintergrund Lakritze, einladend und klar. Zupackendes, dichtes Tannin am Gaumen, breitet sich satt aus, fester Druck, im Finale feine Gewürznoten. **La Toscana, Kremsmünster; Massimilla, Linz; Superiore, Dresden; 50 Second Finish, Falkensee; Drexler, Freiburg; Dieburger Weinnase, Dieburg; Archetti, Basserdorf; Weinkellerei Aarau, Aarau ca. CHF 37,60**

● **Ornellaia – Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2016**

Dunkles, elegantes Rubinrot. In der Nase viele dunkle Beeren, reifes Cassis, feine Holzwürze, mittlere Ausdruckskraft. Tritt sehr entschieden in den Mund ein, entfaltet sich sogleich mit ausgewogener Frucht und leichtem Salz, ausbalanciert, legt sich wie ein feines Tuch über die Zunge, enges Tannin, im Finale kräftiger Druck am Gaumen. **Morandell, Wörgl; Schlumberger Deutschland, Meckenheim; Bindella, Zürich; ca. CHF 51,30**

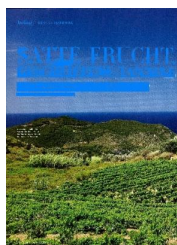
● **OT – Lumeo 2016**

Intensives, undurchdringliches Rubinrot. In der Nase satte, reife Holunderbeeren, Cassis, Brombeere, ein kleines Meer aus schwarzen Beeren, fruchtsüß und einladend. Ausgewogen und griffig am Gaumen mit tollem Schmelz, eng gewobenem Tannin, feinsten Würzenoten und ansprechender Knackigkeit, endet lange und salzig im Finale.

**Lobenberg, Bremen; Sansibar, Sylt; Wine & Waters, Berlin; Global Wine, Zürich; ca. CHF 34,20**

● **Poggio al Tesoro - Dedicato a Walter Cabernet Franc 2015**

Sattes Rubin mit Violettsschimmer. Sehr einprägsame Nase, eröffnet mit Noten nach Zigarrenschachtel und Butterkekse, dann viel dunkle Beerenfrucht, etwas Tabak. Dicht und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, breitet sich mit viel Kraft aus, klar herausgearbeitete Frucht, präsent und würzig, im Finale dann leider deutliche Holznoten.



wirkt recht hitzig. **Morandell, Wörgl; Neururer, Vomp; Superiore, Dresden; GES Sorrentino, Delmenhorst; Mövenpick, Zürich; Ullrich, Zürich; ca. CHF 85,50**

● **Satta Michele – Piastraia 2015**

Dunkles, fast schwarzes Rubinrot. Intensivwürzige Nase, viel Würze und dunkle Beeren, spannend. Am Gaumen salzig und saftig, ordentlich Zug mit ausbalancierter Kraft, hoher Trinkfluss trotz starkem Körper, im Finale sehr ausgewogen, vielschichtig. **Bevanda, Dornbirn; Superiore, Dresden; Saponi Italiani, München; Fertsch, Bad Nauheim; Weinkommissar, Bonn; Vergani, Zürich; Hischer, Brig; Badaracco, Spreitenbach; ca. CHF 36,47**

● **Tenuta L'Impostino –**

**Impostino Montecucco Rosso 2013**

Leuchtendes Rubinrot. In der Nase würzig nach Eukalyptus und Minze, reife Walderdbeeren und im Nachhall leicht malzig. Fein am Gaumen mit süßem Schmelz, in sich sehr harmonisch, kompakt in Süsse und Frucht, endet in Finale mit festem Druck auf feinen salzigen Noten.

**Walters feine Weine, Neunkirchen  
 ca. CHF 14,70**

● **Tenuta Monteti – Monteti 2014**

Sattes Rubinviolett, fast Purpur. Sehr ansprechende Nase mit intensiv fruchtigen Noten, nach Maulbeeren und Holunderbeeren, sehr klar. Geradlinig und fein am Gaumen, präsentiert sich mit geschliffenem, gut eingebundenem Tannin, sehr saftig, kein Kraftprotz, aber sehr schöner Trinkfluss.

**Noitz, Palt; Superiore, Dresden; Jacopini, Neunkirchen; Käfer, München; Archetti, Basserdorf; ca. CHF 39,90**

● **Tenute Lunelli –**

**Auritea Cabernet Franc 2015**

Sattes, tiefdunkles Rubin, leichtes Violett. Eröffnet mit satten Noten nach Tabak und Rauch, dann Holunderbeeren und Cassis, etwas Lakritze. Kompakt in Ansatz und Verlauf, breitet sich mächtig aus, viel präsenste Frucht und dichtes Tannin, im Nachhall noch etwas Holzüberhang, Noten nach Milchkaffee.

**Wein Wolf, Salzburg; Ariane Abayan, Hamburg; ca. CHF 51,30**