

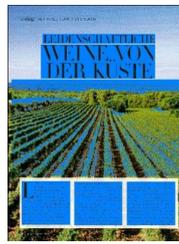
Datum: 19.02.2021

GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN
falstaff

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 26'275
Erscheinungsweise: 9x jährlich



Seite: 186
Fläche: 126'248 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

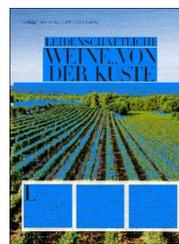
Referenz: 79837792
Ausschnitt Seite: 1/3

Bindella
la vita è bella

LEIDENSCHAFTLICHE WEINE.. VON DER KÜSTE



Ideales Terrain für
Cabernet Franc; die
Hügel von Bibbona.



Lodovico Antinori ist einer der Hauptverantwortlichen für den kometenhaften Aufstieg von Bolgheri und der Weine der toskanischen Küste. Nachdem er zu Beginn des Jahrtausends die Tenuta dell'Ornellaia verkaufte, gründete Lodovico zusammen mit seinem Bruder Piero Antinori das neue Weingut Tenuta di Biserno. Es ist dies das erste gemeinsame Projekt der beiden. Von Beginn an mit dabei ist neben Grundbesitzer Umberto Mannoni auch Niccolò Marzichi Lenzi, der Neffe von Lodovico und Piero, der seit 2014 das Weingut leitet. Biserno liegt nur einen Steinwurf von Bolgheri entfernt, im Nachbarort Bibbona. Marchese Lodovico Antinori hat die Ähnlichkeit zu den Böden von Bolgheri begeistert. Ab 2001 wurden die Weinberge angelegt, in erster Linie Cabernet Franc, aber auch Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot. Als Berater holte man sich den Star-Önologen Michel Rolland, mit dem Antinori schon auf Ornellaia viele Jahre zusammengearbeitet hatte. Verantwortliche Önologin vor Ort ist Helena Lindberg, eine Schwedin, die über Australien und Bordeaux zu Biserno stiess. Niccolò Marzichi Lenzi führt diese Teamarbeit erfolgreich weiter. 40 Hektaren Weinberge umfasst die Tenuta heute. Hauptwein ist der Biserno, daneben gibt es noch den Pino di Biserno mit ähnlicher Zusammensetzung. Dabei ist der Pino kein Zweitwein, sondern eher die jüngere, fruchtbetontere Variante des Biserno. Zu Biserno gehört noch ein zweites Gut, Campo di Sasso, auf dessen sandigen Böden Syrah ideale Wachstumsbedingungen findet. Dort gedeiht der Insoglio del Cinghiale.



Niccolò Marzichi Lenzi,
Neffe von Lodovico und Piero
Antinori, leitet das Weingut.



Die Gründer: Lodovico
und Piero Antinori.





Bindella
la vita è bella

Die Tenuta di Biserno erfreut sich bei Fine-Wine-Trinkern grosser Wertschätzung. Das ist kein Wunder, steht hinter diesem Projekt doch die Familie Antinori.

TEXT & NOTIZEN
VON OTHMAR KIEM

98

● **Biserno Toscana IGT 2016**
Tenuta di Biserno

Sattes, tiefdunkles Rubinrot. Eröffnet mit erdigen Noten, etwas Trüffel und Leder, dunkler Tabak, reife Zwetschgen, spannend. Am Gaumen satt und geschmeidig, kleidet den Gaumen völlig aus, viel feinmaschiges Tannin eingebettet in süsssem Schmelz, fester Druck, salzig, sehr lange.

● **Biserno Toscana IGT 2012**
Tenuta di Biserno

14,5 Vol.-%. NK. Sattes, tiefdunkles Rubin mit leichtem Granatschimmer. Sehr intensive und vielschichtige Nase, nach reifen, dunklen Trübeli, Brombeeren, Heidelbeeren, gepaart mit dunklem Tabak und feinem Leder. Geschmeidig und satt in Ansatz und Verlauf, zeigt viel fleischige Frucht, öffnet sich mit dichtem, feinmaschigem Tannin, streichelt den Gaumen förmlich, sehr spannend, salzig und lange im Nachhall, sehr ausgewogen, hat noch ein langes Leben vor sich.

97

● **Biserno Toscana IGT 2013**
Tenuta di Biserno

14,5 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubin. 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, dichtes, präzises Tannin, strahlt lange dahin, fest und stoffig.

● **Biserno Toscana IGT 2011**
Tenuta di Biserno

14,5 Vol.-%, NK. Sattes, undurchdringliches Rubingranat. Vielschichtige und kompakte Nase, satt nach Cassis, viel Holunderbeere, unterlegt von würzigen Kräutern und dunkler Schokolade. Straffes, dichtmaschiges Tannin, salzig und tiefgründig, geschliffen, baut sich im hinteren Verlauf mächtig auf, praller, im Finale langer Nachhall mit festem Druck.

96

● **Biserno Toscana IGT 2018**
Tenuta di Biserno

14,5 Vol.-%, NK. Sattes, leuchtendes Rubin. Sehr klare, einprägsame Nase, nach dunklen Johannisbeeren, Maulbeeren und Blutorangen, im Hintergrund dezente nach Minze. Wirkt im ersten Ansatz etwas verhalten, blüht im Verlauf immer mehr auf, dichtes, sehr gut eingebundenes Tannin mit sattem Schmelz, feine Würznoten, im Finale fester Druck.

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

15 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubin. Sehr ansprechende und intensive Nase, eröffnet mit Noten nach Tabak und Cas-

sis, 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, süsser Schmelz.

94

● **Il Pino di Biserno Toscana IGT 2018**
Tenuta di Biserno

14,5 Vol.-%, NK. Sattes, funkelndes Rubin mit leichtem Violettschimmer. Klare und präzise Nase, satt nach Würznelken und reifen dunklen Beeren, würziges Zedernholz im Hintergrund. Am Gaumen mit schönem Druck, fein und geschliffen, griffiges, feinmaschiges Tannin, dunkelbeerige Frucht, zarte Würze, herzhaft, wirkt sehr harmonisch, mit gutem Reifepotenzial.

● **Il Pino di Biserno Toscana IGT 2005**
Tenuta di Biserno

14,5 Vol.-%, NK. Funkelndes, sattes Granatrot. Sehr ansprechende, duftige Nase, nach Zwetschgen und Himbeeren, feine Cassisnoten, spannend. Sehr schöne gereifte Noten, feinmaschiges Tannin, viel süsser Schmelz, erstaunlich jung und präsent, halbt lange nach.

Bezug: bindella.ch

Preise für die aktuellen Jahrgänge:

Biserno: CHF 140,-

Pino: CHF 49,-



Alle Verkostungsnotizen online unter
falstaff.com/biserno