



# Grosses aus der zweiten Reihe

## Guide: Zweitweine grosser italienischer Ikonen

Was im Bordeaux begann und bei vielen Châteaux heute übliche Praxis ist, ist mittlerweile auch in der Toskana weit verbreitet. Die grossen renommierten Weingüter produzieren neben ihren erstklassigen und preislich anspruchsvollen Flagship-Weinen auch einen «kleinen Bruder», einen Zweitwein. Dieser ist meist für einen Bruchteil des Flaschenpreises des begehrten Erstweins zu haben. Die Zweitweine sind eine hervorragende Gelegenheit für Weinliebhaber, mit einem erstklassigen Weingut auf Tuchfühlung zu gehen und sich mit dem Zweitwein heranzutasten, ohne sich finanziell zu sehr aus dem Fenster zu lehnen.

Die Trauben sowohl für den Erst- wie auch den Zweitwein werden mit grösster Sorgfalt gelesen. Meist kommen die Trauben junger, noch nicht voll im Ertrag stehender Rebstöcke, aber auch Trauben aus schlechteren Lagen gegenüber den Erstlagen oder nicht ganz ausgereifte Partien aus der Vorlese in den Zweitwein. Der Ausbau der einzelnen Parzellen erfolgt sortenrein in getrennten Fässern, die im Laufe der Reifung immer wieder verkostet werden. Bei der Bestimmung der endgültigen Cuvée für den Erstwein werden einzelne Fässer ausgelesen, die den höchsten Ansprüchen nicht genügen oder, wenn in ertragsstarken Jahren ein Überfluss an einzelnen Partien herrscht, der daraus resultierenden stärkeren Selektion zum Opfer fallen. Dahingegen kann es in schlechten Jahren dazu kommen, dass die Qualität für den grossen Wein nicht erreicht wird und ausschliesslich der Zweitwein produziert wird. Eines war bei der Verkostung der «kleinen Brüder» nahezu durchgehend zu erkennen: Der Anspruch ist der gleiche, auch sie brauchen Zeit und Aufmerksamkeit im Glas. Man könnte fast sagen, sie sind kompliziert und komplex wie die Grossen und könnten fast auch den Namen «kleine, zickige Schwester» bekommen.

**Degustation: Nicole Harreisser, Miguel Zamorano Text: Nicole Harreisser**

### Wissen kompakt

Ursprünglich im **Bordeaux** gebräuchlich, um den Überhang sehr guter Partien aus der Produktion des Erstweins, Grand Vin, zu verkaufen +++ Viele Icon Winerys in Italien, vor allem in der Toskana, produzieren heute einen



Zweitwein +++ **Erstweine** werden **nur in den besten Jahren** auf die Flasche gebracht +++ Trauben von **jungen Rebanlagen**, die noch nicht voll ertragsfähig sind, oder Partien, die **nicht aus den allerbesten Parzellen** stammen, werden für den Zweitwein verwendet +++ Die meisten Zweitweine kosten **nur einen Bruchteil** der Erstweine +++ **Zweitweine** haben in guten Jahren oft ein **besseres Preis-Leistungs-Verhältnis**

**Marchese Antinori, Firenze**  
**Chianti Classico DOCG Riserva Tenuta**  
**Tignanello Marchese Antinori 2021**  
**18 Punkte | 2024 bis 2030**

Erstwein: *Tignanello*

Rebsorten: *Sangiovese*

Dunkles Purpur im Glas. Getrocknete rote Früchte, dazu kommen florale Noten wie Jasminblüte und Rosenblätter, auch schwarzer Rauchtee, mit Luft auch Schwarzkirsche. Am Gaumen präsent mit roter Frucht, wiederum Teeblätter, ein Hauch Bittermandel. Tannine präsent, aber gut verwoben. Säure, die den Körper stützt und ihm Kraft gibt. Hat Biss und viel Klasse.

**41 Franken | [www.bindella.ch](http://www.bindella.ch)**

**Braida, Rocchetta Tanaro**  
**Barbera d'Asti DOCG Montebruna 2020**  
**18 Punkte | 2025 bis 2028**

Erstwein: *Bricco dell'Ucellone*

Rebsorten: *Barbera*

Sattes Granatrot im Glas. Die Nase ist geprägt von Haselnuss und Nougat, dazu gesellt sich ein Hauch Minze, mit Luft kommen auch dunkle Beerenfrucht und getrocknete Kirschen zum Vorschein. Betont fruchtig am Gaumen, satte Kirschfrucht, feinziselierte Säure, die ihm Zug und Frische gibt. Jugendlich mit grossem Reifepotenzial. Ausgereifte grüne Noten. Der Alkohol ist hervorragend integriert, wirkt schlank, elegant und seidig. Typische, angenehme Bitternote im langen Abgang.

**20.50 Franken | [www.bindella.ch](http://www.bindella.ch)**





**Ornellaia, Bolgheri**  
**Bolgheri DOC Le Serre Nuove**  
**dell'Ornellaia 2021**  
**18 Punkte | 2024 bis 2030**

*Erstwein: Ornellaia*

*Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot*

Fast schwarz im Glas. Subtiler Duft, zarte Fruchtnoten von Brombeere, Heidelbeere und etwas Holunder. Dezentere Anflug von Kokosholz. Dunkelfruchtig auch am Gaumen, samtig, mit feinkörnigem Tannin, eingebetteter Säure und feiner Kräuterwürzigkeit. Sehr ausgewogen und stimmig, jung, aber mit grossem Potenzial. Lang und frisch-saftig ausklingend.

**57 Franken | [www.bindella.ch](http://www.bindella.ch)**

**Tenuta Luce, Montalcino**  
**Toscana IGT Lucente 2021**  
**17.5 Punkte | 2024 bis 2030**

*Erstwein: Luce*

*Rebsorten: Merlot, Sangiovese*

Dunkles Purpur. Erdige Noten in der Nase, fast scharf wie Rettich, braucht viel Luft. Dann kommt eine dunkle Frucht zum Tragen, auch feine Würze, etwas Ätherisches. Auch saftig am Gaumen, viel rote und auch schwarze Beerenfrucht, etwas Süsskirsche, dazu Rauch und Würze. Feinkörniges Tannin, gute Säurestruktur. Wirkt schlank, hat einen guten Trinkfluss. Kein Wein für ein schnelles Glas, braucht Zeit und Musse. Wirkt mit Luft kraftvoller und zeigt mehr und mehr Länge.

**31.90 Franken | [www.moevenpick-wein.ch](http://www.moevenpick-wein.ch)**

**San Leonardo, Borghetto A/Aldige**  
**Vigneti delle Dolomiti IGT**  
**Terre di San Leonardo 2020**  
**17.5 Punkte | 2025 bis 2037**

*Erstwein: San Leonardo*

*Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Carménère, Merlot*

Leicht trübes Granatrot im Glas. Duftet nach getrockneter Pflaume, untermalt mit getrockneten Küchenkräutern, etwas Astschnitt, grüne Noten, die ihn sehr jugendlich wirken lassen. Saftig und fruchtig im Mund, dezente Walnussnote. Sehr stimmig verwoben und ausbalanciert. Dennoch jugendlich. Mit Luft kommt der grüne

Hauch der Nase zum Vorschein. Griffiges Tannin, präzise Säure, Salzige, mineralische Noten im Abgang.

**17 Franken | [www.bindella.ch](http://www.bindella.ch)**

**Tenuta di Biserno, Bibbona**  
**Toscana IGT Il Pino di Biserno 2021**  
**17 Punkte | 2024 bis 2027**

*Erstwein: Biserno*

*Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot*

Dunkles Purpur im Glas. Betörender Duft nach Cassis, etwas Sattelleder und Lakritze, grüne Tabakblätter. Dicht gewoben und tiefgründig. Saftig und dunkelfruchtig am Gaumen, reife schwarze Beerenfrucht, auch saftig, dunkle Kirsche. Reife Cassisnote. Subtil und doch präsent, hat Charme und viel Ausdruck. Spannender Säurebogen, der die feine Süssenote ausbalanciert. Kraftvoll, jugendlich mit sehr gutem Potenzial. Langer Abgang.

**52.50 Franken | [www.bindella.ch](http://www.bindella.ch)**

**Guado al Tasso, Bolgheri**  
**Bolgheri DOC Cont'Ugo 2021**  
**17 Punkte | 2024 bis 2028**

*Erstwein: Guado al Tasso*

*Rebsorten: Merlot*

Fast Schwarz im Glas. Nur ein Anflug von schwarzer Frucht, dazu kommen Rauchnoten, Eichenholz, Süssholz und Wermutkraut. Vielschichtig und dicht. Am Gaumen mit viel Extrakt, reife Erdbeere, auch Holundersaft. Sehr kraftvoll und beherrschend. Griffiges Tannin, viel Saft und Kraft. Mit Luft auch Grafit und viel gereifte Frucht. Ein Kraftprotz, der viel Luft und Zeit braucht.

**44 Franken | [www.bindella.ch](http://www.bindella.ch)**

**Tenuta di Trinoro Vini Franchetti, Sarteano**  
**Rosso Toscana IGT Le Cupole 2021**  
**16.5 Punkte | 2024 bis 2030**

*Erstwein: Tenuta di Trinoro*

*Rebsorten: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot*

Dunkles Purpur. Zunächst mit reduktiver Note in der Nase, etwas Orangenzeste, Rauch, Grafit und viel Kraft. Öffnet sich mehr und mehr an der Luft. Dann kommen speckige, auch rauchige Noten zum Vorschein. Vielschichtig, Tiefgründig und vielschichtig am Gaumen, rote, reife Frucht, auch etwas ätherische Noten. Sehr belegende



Tannine, dezente Vanillenote. Mittlerer Abgang.

**42 Franken | [www.smithandsmith.ch](http://www.smithandsmith.ch)**

**Tenuta San Guido, Bolgheri**  
**Toscana IGT Guidalberto 2021**  
**16.5 Punkte | 2024 bis 2029**

*Erstwein: Sassicaia*

*Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot*

Sattes Purpur. Reife rote Frucht, dazu Anklänge von gebuttertem Popcorn und Tannengrün, dicht gewoben und kraftvoll. Am Gaumen dezent rote Frucht, etwas kreidige Noten, bissiges Tannin, sehr schlank, fast karg. Ausgewogener, mittlerer Abgang.

**39.50 Franken | [www.bindella.ch](http://www.bindella.ch)**

### Die Verkostung

Alle Muster wurden von der VINUM-Redaktion ausgewählt und verdeckt in den Redaktionsräumen von VINUM in Zürich verkostet.