

TOSKANA VOM FEINSTEN

Im Herzen der Toskana entstehen mit die besten Weine Italiens. Die Chianti Classico Gran Selezione sowie die sogenannten Supertuscans der Jahrgänge 2016, 2017 und 2018 wurden von Falstaff verkostet.

Der Sangiovese ist die Leitsorte der Toskana und findet im Chianti Classico Gran Selezione und in einigen der sogenannten Supertuscans seinen höchsten Ausdruck. Und seit der »Wein-Revolution« in den 1980er-Jahren weiß man, dass auch Cabernet & Co. hier toll gedeihen.

TEXT OTHMAR KIEM NOTIZEN OTHMAR KIEM, SIMON STAFFLER

Das Landesinnere der Toskana ist ein traditionsreiches Weinbauland. Die wichtigsten Gebiete sind die Hügel des Chianti Classico zwischen Florenz und Siena, die daran anschließenden Weinbauzonen wie Valdarno, Carmignano oder Rufina sowie die Landstriche um Montalcino. Aber auch aus den umliegenden Gebieten kommen herausragende Weine. Dominante Rebsorte ist Sangiovese, die sich durch feine Kirschfrucht, saftige Säure und griffiges Tannin auszeichnet.

In allen Chianti Classico ist Sangiovese der Hauptbestandteil. In der neuen Kategorie der Gran Selezione sind die besten Chianti Classico vereint, vielfach handelt es sich dabei um sortenreine Sangiovese. Der Plan des Consorzio sieht vor, dass in Zukunft Gran Selezione nur mehr aus Sangiovese bestehen dürfen. Reinsortige Sangiovese gibt es aber auch in der Kategorie der Supertuscans. Das sind meist Weine, die ihren Ursprung in den 1980er-Jahren haben und die seinerzeit bewusst nicht als Chianti Classico deklariert wurden.

2016 war in diesen Gebieten ein perfekter Jahrgang. Das wird in unserer Verkostung erneut bestätigt, und der Percarlo 2016 erhält die höchsten Noten. 2017 war als Jahrgang schwierig, heiß und trocken. Häufig sind diese Weine durch trockenes, raues Tannin gekennzeichnet. Trotzdem gibt es auch hier Hervorragendes. 2018 schließlich zeigt sich frisch, mit viel saftiger Frucht und trotz der Jugend schon sehr ausgewogen. Hier sind es vor allem Weine auf Basis von Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc oder Merlot, die begeistern.

LEGENDE

- Weißwein, trocken
 - Rotwein, trocken
 - Süßwein
 - Rose
 - 95–100 Klassiker
 - 93–94 ausgezeichnet
 - 91–92 exzellent
 - 88–90 sehr gut
 - 85–87 empfehlenswert
- | | |
|------|--|
| DIAM | Verschluss aus gepresstem Korkgranulat |
| DV | Drehverschluss |
| KK | Kunststoffkork |
| NK | Naturkork |
| VL | Vinolok |

● zertifiziert nachhaltig (Österreich)

Supertuscan

100

● **BIO Percarlo Sangiovese Toscana IGT 2016, San Giusto a Rentennano**
15 Vol.-%, NK. Kraftvolles, sattes Rubin. Überaus ansprechende, vielschichtige Nase nach Zigarrenkiste und Zypressen, dann nach satten Noten von Waldhimbeere und Schwarzkirsche. In Ansatz und Verlauf sehr gehaltvoll, festes, stoffiges Tannin, sehr gut herausgearbeitete Frucht, im Finale tiefgründig mit erdigen Noten, ein Erlebnis!
fattoriasangiusto.it, € 55,-

99

● **Tenuta di Trinoro Toscana IGT 2018 Tenuta di Trinoro**
15,5 Vol.-%, NK. Sattes, funkelndes Rubinviolett. Intensive und vielschichtige Nase, zunächst etwas Minze, dann nach dunklen Ribisel und Brombeeren, kompakt aber auch frisch. Füllt den Gaumen großartig aus. Berge von feinmaschigem Tannin, gepaart mit saftiger, präsender Frucht, sehr langer Nachhall.
vinifranchetti.com/tenuta-di-trinoro/ € 260,-

98

● **Oreno Toscana IGT 2018 Tenuta Sette Ponti**
15 Vol.-%, NK. Sattes, funkelndes Rubin mit leichtem Violettsschimmer. Vielschichtige Nase mit Noten nach Zedernholz, schwarzer Trüffel, dann viel Cassis

und Brombeere. Rund und geschmeidig am Gaumen, zeigt gut gereifte Frucht, überaus präzise, feines, geschliffenes Tannin, sehr lange, im Nachhall nach dunkler Schokolade.
tenutasetteponti.it, € 79,-

● **Giorgio Primo Toscana IGT 2017 Tenuta La Massa**
14,5 Vol.-%, NK. Sattes, funkelndes Rubin mit schwarzem Kern. Intensive Nase mit Noten nach Melasse und Lakritze, dann viel Holunderbeeren und Cassis. Stoffig und dicht in Ansatz und Verlauf, baut sich in vielen Schichten auf, fest und zupackend, im Finale saftig und mit festem Druck.
lamassa.com, € 100,-

● **BIO Fiancellino della Pieve Toscana IGT 2017, Fontodi**
15 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubin. Kompakte, konzentrierte Nase, zeigt Noten nach schwarzer Trüffel, Brombeere, etwas Schwarzkirsche, dazu feine balsamische Töne. Am Gaumen kraftvoll und zupackend, zeigt griffiges Tannin in vielen Schichten, ummantelt von viel süßem Schmelz, satt und lange, ein Rohdiamant, der durch die Zeit nach geschliffen werden muss.
fontodi.com, € 105,-

● **BIO Galatrona Merlot Val d'Arno di Sopra DOC 2018, Petrolu**
14,5 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubinviolett. Eindringliche Nase mit Noten nach Zigarrenkiste und Kardamom, dahinter viel satte Beerenfrucht, spannend. Rollt mit viel Präsenz und viel saftiger Frucht über den Gaumen, öffnet sich in der Mitte mit feinmaschigem Tannin in



vielen Schichten, lange und geschliffen.
petrolu.it, € 110,-

● **BIO D'Alceo Toscana IGT 2016 Castello dei Rampolla**
14,5 Vol.-%, NK. Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Eröffnet mit leicht rauchigen Noten, dann satt nach Holunderbeeren, Cassis und Lakritze. Kleidet den Gaumen satt aus, viel präsenzte Frucht, öffnet sich mit herzhaftem, zupackendem Tannin in vielen Schichten, im Finale feine erdige Noten, süßer Schmelz.
castellodeirampolla.it € 180,-

● **Colore Toscana Rosso IGT 2018 Bibi Graetz**
14 Vol.-%, NK. Kraftvolles, leuchtendes Rubin. Sehr intensive Nase mit betont würzigen Noten, Gewürznelke, Brombeere, Schwarzkirsche, reiche Waldhimbeere, balsamische Noten im Hintergrund. Kleidet den Gaumen wunderbar aus, viel seidiges, sehr feinmaschiges Tannin, viel saftige Frucht, im Finale salzig und lange.
bibigraetz.com, € 250,-

● **Solaia Toscana IGT 2017 Marchesi Antinori**
14 Vol.-%, NK. Sattes, undurchdringliches Rubinviolett, schwarzer Kern. Kompakte und überaus dichte Nase nach reifer, dunkler Ribisel, Maulbeeren, dazu Kardamom und etwas Rote Rüben. Reich und üppig in Ansatz und Verlauf, viel reife Beerenfrucht, öffnet sich mit dichtem, feinmaschigem Tannin, eingebettet in süßen Schmelz, sehr langer Nachhall.
antinori.it, € 270,-

97

● **Camartina Toscana Rosso IGT 2016 Querciabella**
13,5 Vol.-%, NK. Glänzendes, dichtes Rubin. Eröffnet in der Nase mit feinen würzigen Noten, Zimtblüte und Gewürznelke, dahinter Cassis und Zwetschke. Stoffig und kraftvoll im Ansatz, öffnet sich mit vielen Schichten an präsentem Tannin, viel saftige Beerenfrucht.
querciabella.com € 80,-

● **Campo di Tenaglia Toscana Rosso IGT 2018, Tenuta di Trinoro**
16 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubin mit Violettsschimmer. Konzentrierte Nase, satt nach reifen Zwetschken und Zimt, dunkle Ribisel. Salzig und saftig am Gaumen, breitet sich satt aus, viel dichtmaschiges Tannin, umwoben von süßem Schmelz, fester Druck im Finale, satt nach Tabak.
vinifranchetti.com/tenuta-di-trinoro/, € 90,-



● **Il Cabernet Toscana IGT 2017 Podere Il Carnasciale**
13,5 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubin mit Violettsschimmer. Eröffnet in der Nase mit Noten nach Zigarren und Zedernholz, etwas Lorbeerblatt, dazu viel dunkle Ribisel. Die Würze prägt auch den Verlauf im Gaumen, öffnet sich da mit dichtem Tannin, umwoben von süßem Schmelz, langer Nachhall.
cabernet.eu, € 245,-

● **Colore Toscana Rosso IGT 2016 Bibi Graetz**
14 Vol.-%, NK. Sattes, stoffiges Rubin mit feinem Granatschimmer. Ansprechende, intensive Nase mit Noten nach Zwetschken, Waldhimbeere, unterlegt von zartem Zimt. Viel saftige Kirschenfrucht am Gaumen, öffnet sich mit feinem, griffigem Tannin, klar und geschmeidig, im Finale fester Druck.
bibigraetz.com, € 295,-

96

● **Il Carbonaione Alta Valle della Greve IGT 2018, Poggio Scalette**
14,5 Vol.-%, NK. Dunkles Granat mit einem Tupfen Purpur. Edle Nase mit feinem Würzton, Edelhölzer, satte Brombeere und Cassis, zart nach dunklen Ribisel, minimal balsamisch. Öffnet sich kernig und mit dunkler, klarer Beerenfrucht, spannungsgeladen und vielschichtig, breitet sich toll über die Zunge, lang.
poggioscalette.it, € 45,-

● **Poggio De' Colli Cabernet Franc Toscana IGT 2018, Piaggia**
14,5 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes, sattes Granat. Sehr satte und vielschichtige

Nase, nach reifen Schwarzen Ribisel, Brombeeren und dunklem Leder, im Nachhall ein Hauch Johannisbrot. Spannt sich am Gaumen satt, klar und weit auf, herzhafter Fruchtkern, leicht salzig, wirkt von vorne bis hinten stimmig und präzise, lang.
piaggia.com, € 55,-

● **Mormoreto Toscana IGT 2017 Castello Nipozzano - Frescobaldi**
14,5 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubinviolett. Kompakte und intensive Nase, satt nach Tabak, schwarzem Trüffel und Lakritze, dazu viel Cassis, balsamisch. Vielschichtig am Gaumen, öffnet sich mit stoffigem, sehr präsentem Tannin, viel reife Beerenfrucht, breitet sich lange aus, wirkt noch sehr jung.
frescobaldi.com, € 55,-

● **Testamatta Toscana Rosso IGT 2018, Bibi Graetz**
13,5 Vol.-%, NK. Sattes, dunkles Rubin. Intensive Nase, satt nach Kirsche und Brombeere, im Hintergrund feine Zimtnoten, sehr präzise. Dicht und kraftvoll am Gaumen, satt nach reifen Kirschen, im Hintergrund feine Würznoten, zupa-

ckendes, festes Tannin, sehr langer Nachhall.
bibigraetz.com, € 85,-

● **Cepparelo Toscana IGT 2018 Isole e Olena**
15 Vol.-%, NK. Sattes, kraftvolles Rubin. Konzentrierte und offene Nase, satt nach reifen Brombeeren, Schwarzkirsche und würzigem Unterholz, etwas Zigarrenkiste. Rund und geschmeidig am Gaumen, viel präsenzte, knackige Frucht nach Himbeere, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, strömt ruhig dahin.
isoleolena.it, € 87,-

● **Campo di Magnacosta Toscana IGT 2018, Tenuta di Trinoro**
15,5 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubin. Sehr kompakte Nase mit viel satter Cassisfrucht, reife Brombeeren, dazu etwas Tabak. Am Gaumen viel reife Beerenfrucht, öffnet sich mit feinem, leicht griffigem Tannin, im Finale erdige Noten.
vinifranchetti.com/tenuta-di-trinoro/, € 90,-

● **Ferro Toscana IGT 2016 Fattoria Collazzi**
14,5 Vol.-%, NK. Tiefes, dunkles Granat. In

der Nase nach frischem Cassis und einer Prise Edelholz, elegant und filigran. Öffnet sich am Gaumen mit ordentlicher Wucht, satt und vielschichtig, baut sich langsam aber sehr lange auf, mit saftigem Tannin, wirkt wie aus einem Guss, betörende Länge.
collazzi.com, € 100,-

● **Siepi Toscana IGT 2018 Castello di Fonterotoli - Mazzei**
14,5 Vol.-%, NK. Glänzendes, sattes Rubin mit feinem Violettsschimmer. Sehr klare und einprägsame Nase, satt nach Cassis und Brombeere, im Hintergrund balsamische Noten. Am Gaumen sehr präzise, zeigt viel frische Frucht nach Schwarzkirsche, geschliffenes, feinmaschiges Tannin, im Finale feiner Schmelz.
mazzei.it, € 110,-

● **Le Pergole Torte IGT 2017 Montevertine**
14 Vol.-%, NK. Funkelndes, sattes Rubin mit Granatschimmer. Tiefgründige und vielschichtige Nase nach Lakritze, Schwarzkirsche und Zwetschke, im Hintergrund feine Rauchnoten. Zeigt sich im Ansatz fein und geschliffen, viel saftige

Frucht, baut sich in vielen Schichten auf, im Finale satter Druck, braucht noch längere Lagerung.
montevertine.it € 120,-

● **BIO Petrucci Anfitreato Orcia DOC 2015, Podere Forte**
15 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubin mit feinem Granatschimmer. Ansprechende Nase mit Noten nach Waldhimbeere und Brombeere, im Hintergrund etwas Korandersamen. Kraftvolles, dichtes Tannin am Gaumen, eingebettet in süßen Schmelz, im hinteren Bereich etwas trocknendes Tannin.
podereforte.it € 240,-

● **Palazzi Toscana IGT 2018 Tenuta di Trinoro**
15 Vol.-%, NK. Sattes, dichtes Rubin mit feinem Granatschimmer. Offene Nase mit viel reifer Frucht nach Zwetschken, Zedernholz und Lakritze. Am Gaumen sehr dicht, füllt den Mund satt aus, viel süße Frucht, im hinteren Bereich etwas trocknendes Tannin.
vinifranchetti.com/tenuta-di-trinoro/, € 250,-

GEHT IMMER. SIEHT KEINER.

MINI NICOTINE POUCHES

VELO MINI Polar Mint

YOU'VE GOT VELO

18 NUR ÜBER 18 Dieses Produkt enthält Nikotin: einen Stoff, der sehr stark abhängig macht.

Foto: Ohmar Klein

95

● **BIO Vigneto Bucerchiale Chianti Rufina Riserva DOCG 2016 Selvapiana**

DIAM. Kraftvolles, leuchtendes Rubin mit feinem Granatrand. Sehr intensive und spannende Nase nach reifer Frucht, vor allem Kirsche und Zwetschke, etwas schwarze Trüffel. Breitet sich am Gaumen satt aus, viel dichtmaschiges Tannin, saftig und dicht, öffnet sich in vielen Schichten, im Finale fester Druck und erdige Noten, viel Tabak. **selvapiana.it, € 28,-**

● **Vigoretto Toscana IGT 2016 San Felice**

13,5 Vol.-%, NK. Sattes, funkelndes Rubin. Eröffnet mit intensiven Noten nach Gewürznelken und Kardamom, etwas weißer Pfeffer, dann Brombeere und Zwetschke. Sattes, griffiges Tannin am Gaumen, zeigt feines Spiel von Frucht und Würze, im Finale balsamische Noten. **agricolasanfelice.it, € 32,-**

● **Fontalloro Toscana IGT 2018 Felsina**

14 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubin mit feiner Granatzone. Ansprechende, vielschichtige Nase mit Noten nach Tabak, Zwetschken und Himbeere. Fließt ausgewogen und harmonisch über den Gaumen, viel feinmaschiges Tannin, klar herausgearbeitete Frucht, zeigt im Finale nochmals satten Druck, langer Nachhall. **felsina.it, € 38,-**

● **Geremia Toscana IGT 2016 Rocca di Montegrossi**

15 Vol.-%, NK. Dunkles, sattes Granat. Elegante und fein duftende Nase nach reifen Brombeeren, Cassis sowie einer Prise Waldfrüchte, im Nachhall edle Gewürznoten. Am Gaumen kompakt und vielschichtig, zeigt sich präsent und klar mit langem Verlauf, saftiges Finish. **roccadimontegrossi.it, € 40,-**

● **BIO Syrah Toscana IGT 2018 Poggio al Sole**

14,5 Vol.-%, NK. Funkelndes, sattes Rubinviolett. Feine, einladende Nase mit Noten nach Heidel- und Maulbeeren, feine Würze im Hintergrund. Geschliffenes Tannin und viel satte Frucht mit süßem Kern, füllt den Gaumen satt aus, im Finale fester Druck, strahlt. **poggioalsole.com, € 55,-**

● **I Sodi di San Niccolò Toscana IGT 2016, Castellare di Castellina**

14 Vol.-%, NK. Kraftvolles, sattes Rubin. Intensive und ansprechende Nase, eröffnet mit Noten nach Zimt, dann viel reife Zwetschke und dunkle Kirsche. Kompakt in Ansatz und Verlauf, zeigt satte Noten



Damit lässt es sich gut anstoßen! Auf den Hügeln der Toskana gedeihen spannende Rotweine.

nach Schwarzkirsche, öffnet sich mit kernigen, dichtem Tannin, fester Druck im Finale. **castellare.it, € 65,-**

● **Cepparello Toscana IGT 2017 Isote e Olena**

15 Vol.-%, NK. Glänzendes Rubin mit Granatzone. Eröffnet mit Noten nach Zedernholz und Lakritze, dann viel Brombeere, etwas Zwetschke. Am Gaumen stoffig und herzhaf, zeigt im mittleren Verlauf viel Kraft, warme Frucht, im Finale, dann etwas trockend. **isoteolena.it, € 79,-**

● **Piantanai Alta Valle della Greve IGT 2018, Poggio Scalette**

14,5 Vol.-%, NK. Dunkles, fast undurchdringliches Granat. In der Nase von mittlerem Ausdruck, leichte Minze, Brombeere, Waldfrucht. Am Gaumen dicht und mit viel Druck, zeigt reichlich Spannung, herzhaf und lebendig, erster Ansatz von toller Harmonie, hat noch ein langes Leben vor sich. **poggioscalette.it, € 96,-**

● **Testamatta Toscana Rosso IGT 2016, Bibi Graetz**

14,5 Vol.-%, NK. Kraftvolles Rubin granat. Sehr offene, fein gezeichnete Nase, zeigt Noten nach reifen Kirschen und Zwetschken, etwas Zigarrenkiste. Viel geschliffenes Tannin, umwoben von feinem Schmelz, satte Kirschfrucht, zeigt im Finale viel satten Druck. **bibigratz.com, € 100,-**

● **BIO Campo Lusso Cabernet Sauvignon Val d'Arno di Sopra DOC 2018 Petrolo**

13,5 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubin-

violett. Fein gezeichnete Nase mit feiner Würze nach Zedernholz und Kardamom, dazu etwas dunkle Schokolade, im Hintergrund viel Cassis. Zeigt auch am Gaumen betont würzige Noten nach Thymian und Oregano, öffnet sich mit griffigem, feinem Tannin, saftig und lange. **petrolo.it, € 110,-**

● **Luce Toscana IGT 2017 Luce della Vite**

14,5 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubinviolett. Intensive, fleischige Nase nach Tabak, Kardamom und Lakritze, dann viel Brombeere und Cassis, feine mineralische Töne im Hintergrund. Ausgewogen und geschmeidig, kleidet den Gaumen satt aus, entfaltet sich mit feinkörnigem Tannin in vielen Schichten, saftiges Finale. **lucedellavite.it, € 120,-**

● **BIO Petrucci Melo Orcia DOC 2015 Podere Forte**

15 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Offene Nase mit gereifter Frucht nach dunklen Kirschen und Zwetschken, etwas Tabak im Hintergrund. Viel feinmaschiges, sehr gut platziertes Tannin, umwoben von süßem Schmelz, im Finale feine Lakritze. **podereforte.it, € 240,-**

94

● **Vigna Toia Toscana IGT 2018 Colline San Biagio**

14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Dunkelrubin mit Tendenz zum Granat. Offenherzige und einladende Nase nach satter Pflaume, reifer Kirsche, einer Prise dunklem

Leder, etwas Minze und Salbei. Sehr geschmeidig und ausgewogen am Gaumen, herzhaf und klar, saftig, eleganter Verlauf mit leichtem Salz, im Finale wieder um saftig. **collinesanbiagio.it, € 28,-**

● **Il Sasso Carmignano DOCG 2018 Piaggia**

14,5 Vol.-%, NK. Dunkles Granat. Offenherzige und einladende Nase nach satten Waldbeeren, Roten Rüben und einem leicht erdigen Nachhall sowie Schwarztee. Geschmeidiger und dunkelwürziger Gaumen, fließt elegant über die Zunge, sehr eigenständig und charaktervoll, langes Finish. **piaggia.com, € 30,-**

● **Cabreo Il Borgo Toscana IGT 2017 Tenute Folanari**

15,5 Vol.-%, NK. Sattes, dunkles Rubin. Eröffnet in der Nase mit betont reifen Noten nach Zwetschken, Lakritze und Kardamom. Griffiges, herzhaftes Tannin am Gaumen, packt fest und entschlossen zu, satt nach Schwarzkirschen und Oliven im Finale. **tenutefolanari.com, € 34,-**

● **Piaggia Carmignano Riserva DOCG 2017, Piaggia**

14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes, tiefdunkles Rubin mit Granat. In der Nase etwas lakrisch, nach Belüftung reife Waldbeeren und Himbeere, im Nachhall Erdbeerjoghurt. Am Gaumen dicht und schmelzig, zeigt sich geschliffen und mit dichtem, elegantem Verlauf, mit Finesse und Zug. **piaggia.com, € 45,-**

● **BIO Cuculaia Syrah Cortona DOC 2016, Fabrizio Dionisio**

15 Vol.-%, NK. Sattes, leuchtendes Dunkelgranat. In der Nase offenherzig und fruchtbetont, schöne, reife Kirschfrucht, auch Brombeere, Cassis, leichte Minze. Am Gaumen dicht und in vielen Schichten, baut sich satt und lange auf, kompakt, fruchtwürziger Kern, hat noch ein langes Leben vor sich. **fabriziodionisio.it, € 45,-**

● **BIO Il Guercio Toscana Rosso IGT 2018, Tenuta di Carleone**

13,5 Vol.-%, NK. Helles, funkelndes Rubinrot. Ansprechende Nase nach Walderdbeeren und frisch gepflückten Himbeeren, etwas Hagebutte, erinnert an reife Blutorange im Nachhall, auch blumig. Am Gaumen ausgewogen und klar, spannt sich elegant und finessenreich über die Zunge, fruchtsüß, zeigt hohen Trinkfluss, salziges Finish. **tenutadicarleone.com, € 50,-**

● **BIO Liù Toscana IGT 2018 Castello dei Rampolla**

14,5 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubin mit schwarzem Kern. Eröffnet mit Noten

nach Tabak und schwarzer Trüffel, dann Brombeere und Holunderbeere. Satte, konzentrierte Frucht am Gaumen, griffiges Tannin, wirkt im mittleren Verlauf ein wenig rau, im Finale saftig und lange. **castellodeirampolla.it, € 50,-**

● **BIO Boggina C Sangiovese Val d'Arno di Sopra DOC 2018 Petrolo**

13,5 Vol.-%, NK. Funkelndes, sattes Rubin. Eröffnet mit betont würzigen Noten nach Kardamom und Koriandersamen, dahinter satte Kirsche. Schönes Spiel am Gaumen, saftig, entfaltet sich mit viel Kirschfrucht, feinmaschiges Tannin, im Finale feine Himbeernote. **petrolo.it, € 50,-**

● **La Gioia Toscana IGT 2017 Ricine**

14 Vol.-%, NK. Glänzendes Rubin mit feinem Granatschimmer. Einprägsame Nase mit satten Noten nach Waldhimbeere und Gojibeere, balsamische Noten im Hintergrund. Kleidet den Gaumen satt aus, öffnet sich mit feinmaschigem, gut platziertem Tannin, umwoben von feinem, süßem Schmelz, gute Spannung. **ricine.it, € 50,-**

● **BIO Case Via Syrah Toscana IGT 2017, Fontodi**

14,5 Vol.-%, NK. Tiefdunkles Rubinviolett. Überschwängliche Nase mit satten Noten nach Holunder- und Heidelbeere, im Hintergrund etwas grüner Pfeffer. Fest und zupackend am Gaumen, breitet sich satt aus, dichtmaschiges Tannin, viel Würze, im Finale dezente Kokosnoten, wirkt etwas rau. **fontodi.com, € 50,-**

● **Il Blu Rosso Toscana IGT 2017 Brancaia**

14,5 Vol.-%, NK. Fleischiges, dunkles Rubinviolett. Eröffnet mit würzigen Noten, erinnert an Nadelhölzer, dann Lakritze und viel Heidelbeere. Geschliffen und fein in Ansatz und Verlauf, zeigt viel Präsenz, satte Frucht, feinmaschiges Tannin, im Finale fester Druck. **brancaia.com, € 51,-**

● **Carnasciale Toscana IGT 2018 Podere Il Carnasciale, Mercatale**

13 Vol.-%, NK. Dunkles Granat mit Violett. Würzig-einladende Nase, edel-vegetal nach Brom- und Holunderbeere, Veilchen, etwas eingelegeten Kirschen, dann wieder nach weißem Pfeffer und roter Paprika. Am Gaumen dicht und elegant, breitet sich fein und saftig mit gewissem Druck aus, fein und ausgewogen, mit würziger Stütze, langer, harmonischer Nachhall. **caberlot.eu, € 55,-**

● **Sancti Blasii Carmignano DOCG 2016, Colline San Biagio**

14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot mit

funkelndem Kern. In der Nase etwas zurückhaltend, dezente Würze, dunkle Beerennacht. Am Gaumen dicht und satt, eröffnet mit vielen Schichten, spannt einen weiten Fächer, mit Druck und kernigem Tannin, saftiges Finish. **collinesanbiagio.it, € 55,-**

● **Il Pareto Toscana IGT 2017 Tenute Folanari**

15,5 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubin mit leichtem Violettsschimmer. Intensive Nase nach Kuba-Zigarren, Zedernholz und satterm Cassis. Stoffig und fest am Gaumen, breitet sich mit viel dichtem Tannin aus, tiefgründig und warm, im Finale nach Lakritze. **tenutefolanari.com, € 58,-**

● **BIO Sammarco Toscana IGT 2017 Castello dei Rampolla**

14 Vol.-%, NK. Leuchtendes, kraftvolles Rubin. Eröffnet mit feinen würzigen Noten, zart nach Lorbeerblatt, etwas Kardamom, dann reife dunkle Ribisel und Tabak. Rund und geschliffen im Ansatz, öffnet sich dann mit griffigem Tannin, herzhaf und mit festem Druck im Finale. **castellodeirampolla.it, € 60,-**

● **Solengo Rosso Toscana IGT 2018 Argiano**

14,5 Vol.-%, NK. Tiefdunkles, leuchtendes Granat mit Purpur. Elegante und duftende Nase nach reifer Himbeere und Kirsche, ein Hauch helles Leder, getrocknete Blutorange, im Nachhall elegante Würze. Elegant auch am Gaumen, spannungsvoll, zeigt sich klar und präzise.



kompattes Tannin breitet sich griffig über die Zunge, wirkt mineralisch, im Nachhall lang und klar. **argiano.net, € 65,-**

● **Carla 6 Toscana IGT 2017 Tenuta La Massa**

14,5 Vol.-%, NK. Funkelndes, sattes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Einladende, offene Nase mit Noten nach Himbeere, Schwarzkirsche und etwas Gewürznelke. Stoffig und fest in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit zupackendem, dichtem Tannin, eingebettet in feinen Schmelz, im Finale dann etwas trockend. **lamassa.com, € 80,-**

● **Anfiteatro Toscana Rosso IGT 2016 Vecchie Terre di Montefili**

13,5 Vol.-%, NK. Edles, dunkel leuchtendes Rubinrot. In der Nase nach reifer Kirsche und reifer Zwetschke, finessenreich und zart würzig, sehr einladend. Am Gaumen geschmeidig und elegant, zeigt eng gewobenes, feinmaschiges Tannin, saftig-klare Frucht, viel Saft und Zug, langer, präziser Nachhall. **vecchieteredimontefili.it, € 80,-**

● **Campo di Camagi Toscana IGT 2018 Tenuta di Trinoro**

16 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubinviolett. Gibt sich in der Nase zunächst etwas verschlossen, dann viel dunkle Beerennacht, vor allem Cassis, dazu Schwarzkirsche und Tabak. Satt und konzentriert am Gaumen, viel griffiges, zupackendes Tannin, wirkt noch ein wenig

kantig, braucht zusätzliche Reife. **vinifranchetti.com/tenuta-di-trinoro/, € 90,-**

● **Tignanello Toscana IGT 2017 Marchesi Antinori**

14 Vol.-%, NK. Glänzendes, sattes Rubin mit leichtem Violettsschimmer. Eröffnet mit feinen würzigen Noten, etwas Rosmarin, dann getrocknete Tomaten, viel Brombeere. Griffiges, sattes sowie herzhaftes und zupackendes Tannin, viele Schichten, im Finale salzig und lange, großartiges Lagerpotenzial. **antinori.it, € 90,-**

● **Quattordicesi Toscana IGT 2015 Colline San Biagio**

14 Vol.-%, NK. Intensives, dunkles Rubin. Edle Nase nach reifen Waldbeeren, Brombeeren, einem Hauch Pfefferwürze und Leder, nicht zu viel, nur eine Prise, dann wieder satte Beerennacht. Öffnet sich kraftvoll am Gaumen, strahlende Frucht mit süßem Kern, dezentes Holz, dicht und kompakt, langer Abgang. **collinesanbiagio.it, € 90,-**

● **Pecchia Colli della Toscana Centrale IGT 2016 Gagliole**

14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubin mit funkelndem Kern. Zeigt sich in der Nase fein duftig nach Edelhölzern, reifen Himbeeren und satten Kirschen, eleganter Pfeffer-Nachhall. Am Gaumen zunächst strahlend und klar, öffnet sich auf rotem Fruchtkern, leicht salzig, mit Druck, im Finale minimale Nachtröcknung. **gagliole.com, € 100,-**

● **Palafreno Toscana Rosso IGT 2016 Querciabella**

13,5 Vol.-%, NK. Glänzendes, sattes Rubin. Sehr gut herausgearbeitete Frucht in der Nase, satt nach Brombeere und Waldhimbere. Am Gaumen dichtes Tannin, frische Frucht, im Finale dann leider noch etwas rau. **querciabella.com, € 110,-**

● **Colore Toscana Bianco IGT 2019 Bibi Graetz**

14 Vol.-%, NK. Funkelndes Grüngelb. Intensive und ansprechende Nase zeigt Noten nach reifer Marille und Honigmelone, etwas Pfirsich, schönes Spiel. Am Gaumen sehr schöne Balance zwischen Frucht, Salz und Bremigkeit, breitet sich lange aus, reife gelbe Frucht, sehr langer Nachhall. **bibigratz.com, € 250,-**

93

● **Toscana Rosso IGT 2018 ME/CS Torriclaqua**

14,5 Vol.-%, NK. Dunkles Rubin. In der Nase sehr duftig, blumig, nach getrocknetem Rosenblatt, auch leicht erdig.



Eine Landschaft zum Verlieben – mit den Weinen verhält es sich ebenso.

etwas Leder, satte Kirschfrucht im Finale. Am Gaumen dicht und satt, zeigt ordentlich Stoff, engmaschig-druckvolles Tannin breitet sich gut aus, moderne Stilstik, mit Kraft, im Finale ausgewogen, aktuell noch etwas jung.
torcilaqua.it, € 20,-

● **Le Redini Toscana Rosso IGT 2018 Tenuta degli Dei**
14 Vol.-%, NK. Dunkles Rubin mit Granat. In der Nase von mittlerem Ausdruck mit edlen Gewürznoten nach Nelke, etwas Zimt und reifer Amarenakirsche. Am Gaumen fruchtbetont und saftig, breitet sich mit klarer Frucht aus, salziger Kern, geschliffen, mit elegantem Verlauf und Nachdruck.
degleide.it, € 25,-

● **BIO Vigneto Bucarchiale Chianti Rufina Riserva DCG 2017**
NK. Glänzendes, sattes Rubin. Eröffnet mit Noten nach Harz und Buchsbaum, dann dunkle Kirsche. Kompakt und dichtmaschig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel Kraft, griffiges, zupackendes Tannin, gepaart mit feinem, süßem Schmelz, herzhaft und lange.
selvapiana.it, € 28,-

● **BIO I Tre Borri Toscana Rosso IGT 2018, Corzano e Paterno**
14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubin mit funkelndem Kern. Düftige, einladende Nase nach reifer Kirsche, einem Hauch Himbeere, Hagebutte und heller Würze. Am Gaumen klar, saftig und hervor-

gend ausgewogen, mittelgewichtig und elegant, trinkt sich bereits jetzt hervorragen.
corzanoepaterno.com, € 30,-

● **BIO Il Corzano Toscana Rosso IGT 2018, Corzano e Paterno**
14,5 Vol.-%, NK. Dunkles Rubin. Duftende und einladende Nase nach reifen, satten Waldbeeren, ein Hauch Crème de Cassis, dann schwarzes Leder und ein Hauch Milchschokolade. Am Gaumen saftig und geschmeidig, öffnet sich mit elegant-cremigem Schmelz, auch druckvoll, kerniges Tannin begleitet das Finish.
corzanoepaterno.com, € 30,-

● **Il Fauno di Arcanum Toscana IGT 2017, Tenuta di Arceno**
15 Vol.-%, NK. Tiefes Dunkelrubin. Fruchtwürzig in der Nase, satte Kirsche, dunkle Pflaume, deutlicher Pfeffer, etwas Nelke, im Nachhall fleischige Tomate. Am Gaumen äußerst geschliffen und glatt, warmherzig, spannt einen schönen Fächer, zupackend, mit Druck, lang und satt, schließt im Finale mit minimaler Trocknung schön ab.
tenutadiarceno.com, € 32,-

● **Le Cupole Toscana IGT 2018 Tenuta di Trinoro**
15 Vol.-%, NK. Leuchtendes, edles Granat. In der Nase nach satten Zwetschken, Kirschen, Holunderbeeren und leicht balsamisch-würzigen Tönen. Am Gaumen satt und saftig, zeigt viel Konzentration, ohne

dabei seine Trinkigkeit zu verlieren, salziges Tannin, mit viel sattem Nachdruck im Finish.
vinifranchetti.com/tenuta-di-trinoro/, € 35,-

● **Pämpano Ciliegliolo Toscana IGT 2018, Montenero**
13 Vol.-%, NK. Leuchtendes, elegantes Rubinrot. Frische, fruchtbetonte Nase nach frischen Kirschen, frischen Waldbeeren und einem Hauch heller Würze, einladend. Öffnet sich am Gaumen mit feiner Fruchtsüße, elegant im Schmelz, saftig, betont salzig, fließt elegant und wohlighin, finessenreiches Finish.
montenerowinery.com, € 40,-

● **Collazzi Toscana IGT 2017 Fattoria I Collazzi**
14,5 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Rubinrot. Einladende Zwetschke, eingelegte Kirsche, Waldbeere, dann Zedern- und zartes Unterholz, im Nachhall wiederum Cassis. Öffnet sich vielschichtig am Gaumen mit klarer und kompakter Frucht, leicht salzigem Tannin und elegantem Trinkfluss, harmonisches Finish.
collazzi.com, € 40,-

● **Argento Vivo Toscana Rosso IGT 2017, Lecci e Brocchi**
13,5 Vol.-%, NK. Dunkles, sattes Granat. Einladende und offenherzige Nase nach satten Erdbeeren, reifen Kirschen und baumreifen Zwetschken, zarter Honig-

duft im Nachhall, einladend und klar. Auch am Gaumen reife Frucht mit sanftem Honigtouch, extrakt süß, mit saftigem Tannin und leicht salzigem Finish.
vinoleccebocchi.it, € 40,-

● **Donna Mingarda Toscana IGT 2017 Colline San Biagio**
14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes, funkelndes Rubinrot. Edle Nase nach reifen Kirschen, satten Himbeeren und hellem Leder, unterlegt von zartem, rotem Pfefferduft. Am Gaumen klar und fruchtbetont, zeigt satten Kern, geschliffen und druckvoll, herzhaft, mit spannendem, leicht salzigem Finale.
collinesanbiagio.it, € 40,-

● **Vigneto Erchi Chianti Rufina DCG 2016, Selvapiana**
14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot mit funkelndem Kern. Edle und einladende Nase nach dezenter Gewürznelke, satter Kirsche und Pflaume sowie einer Prise Weihrauch. Am Gaumen saftig und präsent, spannt sich mit mineralischem Unterton auf, zeigt satten Druck, kraftvolles Tannin, bleibt lange haften.
selvapiana.it, € 40,-

● **Capogatto Alta Valle della Greve IGT 2018, Poggio Scalette**
14 Vol.-%, NK. Tiefes, dunkles Granat mit Purpur. Satte, kompakte und dichte Beerenase nach satter Cassis, Brombeere und einem Hauch Holunderbeere, edler Würzton. Am Gaumen dicht, satt, voll,

breitet sich in vielen Schichten aus, harmonisch, mit Nachdruck.
poggioscalette.it, € 45,-

● **Cavalli Toscana Rosso IGT 2017 Tenuta degli Dei**
14 Vol.-%, NK. Sattes, leuchtendes Rubin. Eröffnet mit betont würzigen Noten, viel Kardamom, etwas Lakritze, dann Schwarzkirsche und Brombeere. Viel saftige Frucht am Gaumen, knackige Kirsche, griffiges Tannin, wirkt im Finale etwas spröde.
degleide.it, € 45,-

● **BIO Boggina A Sangiovese Val d'Arno di Sopra DOC 2018, Petrolo**
13,5 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Eröffnet mit Noten nach Kräutern und Anchovis, dann viel frische Zwetschke. Zeigt am Gaumen viel saftige Frucht, griffiges, herzhaftes Tannin, gute Anläge, braucht aber noch zusätzliche Reife.
petrolo.it, € 50,-

● **BIO Boggina B Trebbiano Toscana IGT 2018, Petrolo**
12 Vol.-%, NK. Hellstes Strohgelb mit ei-

nem Tupfen Olivgrün. Spannende und einladende Nase, leicht nach Heu, Wiesenkrautern, auch Rosmarin, ein wenig nach Wachs, dann weißer Pfirsich und Birnenjoghurt. Am Gaumen mit Schmelz und cremigem Eintritt, spannt sich elegant auf, saftig-salzig, spannender Verlauf, hallt trotz seiner Leichtigkeit lange nach.
petrolo.it, € 50,-

● **BIO Gratus Toscana IGT 2017 Il Molino di Grace**
14 Vol.-%, NK. Kraftvolles, leuchtendes Rubin. Ansprechende Nase mit Noten nach Granatapfel, Schwarzkirsche und Zedernholz. Zeigt am Gaumen viel feinschichtiges, geschliffenes Tannin, präsenfte, frische Säure, breitet sich gut aus, sehr saftig.
imolinodigrace.it, € 50,-

● **BIO Inverso Toscana IGT 2016 Casaloste**
14,5 Vol.-%, NK. Tiefes, sattes Rubin. In der Nase würzig nach Pfeffer und Nelken, dann nach satten Kirschen, Brombeeren und Schwarzen Ribiseln, vielschichtig und präsent. Am Gaumen kompakt, mit salzigem Fruchtkern, breitet sich schön

über die Zunge, mit Nachdruck.
casaloste.com, € 50,-

● **Rebruno Sangiovese Toscana IGT 2016, Montenero**
13,5 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Rubinrot. Satte, leicht erdige Nase, mit etwas Belüftung nach satten reifen Kirschen, Zwetschken, einem Hauch Blutorange, im Nachhall edle Pfefferwürze. Am Gaumen dicht und elegant, sehr saftig-salziges Tannin, spannt sich schön auf, mit Druck, komplex und dennoch finessenreich, lang.
montenerowinery.com, € 50,-

● **Roccat Toscana IGT 2016 Rocca delle Macie**
14 Vol.-%, NK. Dunkles, leuchtendes Granatrot. In der Nase nach reifen, satten Ribiseln und reifen Himbeeren, einem Hauch eingelegte Kirsche, helle Würze. Fruchtsüßer Kern mit geschliffenem Tannin, sehr herzhaft, trinkt sich fein und gleichmäßig, leicht salziger Kern, charaktervoll, mit Nachdruck.
roccadellemacie.com, € 50,-

● **Montevertine Toscana IGT 2017 Montevertine**
13,5 Vol.-%, NK. Glänzendes Rubin mit feiner Granatzunge. Eröffnet mit leicht rauchigen Noten, dahinter feine Himbeere. Saftig und unmittelbar am Gaumen, zeigt griffiges, gut eingebundenes Tannin, herzhaft und kernig.
montevertine.it, € 55,-

● **Fabrizio Bianchi Sangiovese Grosso Castello di Monsanto**
14 Vol.-%, NK. Leuchtend-funkelndes Rubinrot. Duftende und einladende Nase nach reifen Kirschen und Himbeeren, ein Hauch Würze, getrocknetes Rosenblatt, erinnert im Nachhall an Marzipan, einladend. Am Gaumen saftig, mit klarer Frucht, auch salzig, spannt sich elegant über die Zunge, sehr trinkig, salziges Finish mit dezenter Nachzehrung.
castellodimonsanto.it, € 55,-

● **Lamaione Toscana IGT 2016 Castelgioncondo – Frescobaldi**
14,5 Vol.-%, NK. Tiefdunkles, sattes Granat. In der Nase zunächst düftig nach

Außergewöhnlich.



ACADEMIA
BARILLA

PREMIUM PASTA
FÜR GOURMETS

GEPRESST DURCH
TRADITIONELLE BRONZEFORMEN
AUS 100% ITALIENISCHEM
AURO HARTWEIZEN

ACADEMIABARILLA.COM

