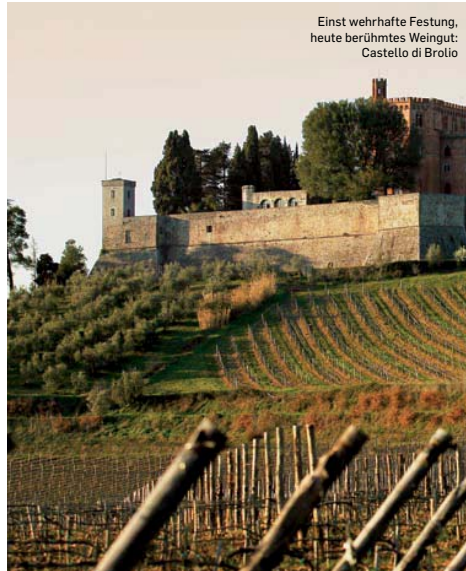


## DER HERBE DUFT DER TOSKANA

Das Chianti Classico ist das wichtigste und größte Anbaugebiet der Toskana. In dieser Verkostung haben wir uns ausführlich mit den besten Chianti-Classico-Qualitäten – vornehmlich Riserva – auseinandergesetzt. Die bekanntesten Weine der Toskana sind aber die sogenannten Super-Tuscans. Diese stellen vielfach die qualitative Spitze der Betriebe, werden aber aus gesetzlichen oder historischen Gründen nicht als DOC- oder DOCG-Weine etikettiert, sondern laufen als IGT-Toscana. Für den großen Jahrgangsüberblick wurden die wichtigsten Super-Tuscans aus dem Chianti und den angrenzenden Gebieten eingehend verkostet. Der größte Teil der Weine stammt aus 2008, einem Jahrgang mit deutlichen Schwächen – insbesondere gilt das für Weine auf Sangiovese-Basis. Retten konnten sich nur die Besten. Hervorragend präsentierten sich hingegen die letzten Weine aus dem Jahrgang 2007. Und mit großem Vergnügen lassen sich auch die ersten Weine aus dem sehr guten Jahrgang 2009 antrinken.

NOTIZEN VON OTHMAR KIEM

Im Chianti Classico und den angrenzenden Gebieten gedeihen einige der besten Weine Italiens.



Einst wehrhafte Festung, heute berühmtes Weingut: Castello di Brolio

### Chianti Classico

93

**Barone Ricasoli – Chianti Classico Colledilà 2008**  
Glänzendes, intensives Rubin. Sehr intensive und klare Nase, viel reife Himbeeren, etwas Kirschen, sehr schönes Spiel. Sehr präsent am Gaumen, vielschichtig, zeigt satte, reife Frucht, auch schöne Frische, mit der typischen saftigen Säure des Chianti, öffnet sich dann mit festem und geschliffenem Tannin, im Finale guter Druck.  
**Bezug:** Smart Wines, Köln; Wagner, Gmunden; Piccini, Wien; Alpe Adria, Klagenfurt; Pfanner, Lauterach; Wein & Co.; € 36,- (0,5 l)

**Fontodi – Chianti Classico Riserva Vigna del Sorbo 2008**  
Sattes, funkelndes Rubin. Dichte und kompakte Nase, eröffnet mit Noten nach Tabak, dann etwas dunkle Johannisbeere und Brombeere, im Hintergrund nach Kardamom. Offen und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel reife Beerenfrucht, öffnet sich mit kernigem, zupackendem Tannin, im Finale herzhafte und fest.  
**Bezug:** Superiore.de, Dresden; Rieger, Salzburg; € 33,-

**Il Molino di Grace – Chianti Classico Riserva Margone 2008**  
Funkelndes Rubin mit leichtem Granatrand. Sehr klar und tiefgründig in der Nase, satt nach reifen Himbeeren und Kirschen, im Hintergrund etwas Oliven. Stoffig und dicht am Gaumen, eröffnet mit viel präsenter, reifer Frucht, viel dichtmaschiges Tannin, baut sich satt auf, im Finale schöner Druck und anhaltend.  
**Bezug:** Saffer, München; € 29,-

**Rocca di Montegrossi – Chianti Classico San Marcellino 2008**  
Funkelndes, sattes Rubin mit Violettsschimmer. Eröffnet in der Nase mit leicht rauchig-mineralischen Noten, dann viel Zwetschge und Brombeere, im Hintergrund satte Würze. Dicht und sehr präsent am Gaumen, baut sich wunderbar auf, viel kerniges, festes Tannin, ummantelt von einem süßen Schmelz, beschreibt einen weiten Bogen, im Finale fester Druck.  
**Bezug:** 50 Second Finish, Falkensee; Jacopini, Neunkirchen; Scholzen, Köln; Fohringer, Spitz; Burde, Wien; Vinovum, Salzburg; € 27,-

**San Giusto a Rentennano – Chianti Classico Riserva Le Baroncole 2008**  
Leuchtendes Rubin mit leichtem Granatrand. Feine, vielschichtige Nase, zeigt Facetten von Veilchen, Himbeere und dunklen Kirschen,

wirkt sehr kompakt. Am Gaumen herzhafte und zupackende, entfaltet sich mit viel griffigem, festem Tannin, kernig und erdig, im Finale satter Druck.  
**Bezug:** Alpina, Buchloe; Lorenz & Cavallo, Köln; 50 Second, Falkensee; Clüßerath, Tönisvorst; Vinussi, Dormbirt; Noitz, Palt; € 21,-

**Volpaia – Chianti Classico Il Puro 2006**  
Leuchtendes, intensives Rubin. Zunächst feine würzige Komponenten, nach Kardamom, dann schöne Kirsche. Am Gaumen sehr geschliffen, vielschichtiges, dichtes Tannin, viel satte Frucht, vor allem Kirsche, aber auch etwas Himbeere, im Finale langer Nachhall.  
**Bezug:** Castel Laupendahl, Essen; Francimport, Mannheim; Hack, Meersburg; Schelte, Köln; € 110,-

92

**Antinori – Chianti Classico Riserva Tenute Marchese Antinori 2008**  
Glänzendes, sattes Rubin. Sehr fein gezeichnete Nase, duftet nach Zwetschgen und Himbeere. Klar und geradlinig am Gaumen, entfaltet sich mit geschliffenem Tannin, viel reife Kirsche, im Finale guter Druck, saftig, blüht nach einiger Belüftung nochmals toll auf.  
**Bezug:** Abayan, Hamburg; Morandell, Wörgl; Wein & Co.; € 21,-

Fotos: Othmar Kiem

**Brancaia – Chianti Classico Riserva 2009**  
Funkelndes Rubin mit Violettsschimmer. Veilchen, rote Zwiebelmarmelade, viel Weichselkirsche, klar. Im Ansatz klar und mit viel reifer Frucht, entfaltet sich mit feinkörnigem, geschliffenem Tannin, wie aus einem Guss, viel reife Himbeeren im Finale, langer Nachhall.  
**Bezug:** Superiore.de, Dresden; Hawesko, Hamburg; CWD, Hamburg; Wagner, Gmunden; Wein & Co.; € 20,-

**Casa Emma – Chianti Classico Riserva 2008**  
Sattes Rubin mit leichtem Violettsschimmer. Dichte Nase mit Noten nach Lakritze, Lilie, dann viel Himbeere. Herzhaft und zupackend am Gaumen, entfaltet sich mit herzhafte, feinkörnigem Tannin, baut sich schön auf, im Finale schöne saftige Kirschen.  
**Bezug:** La Cantina Italiana, Buxtehude; Peultler, Regensburg; Noitz, Palt; Bruvino, Dormbirt; € 26,-

**Castello di Bossi – Chianti Classico Riserva Berardo 2008**  
Sattes, undurchdringliches Rubin. Sehr klare und intensive Nase, satt nach Zwetschgen, reifen Brombeeren, im Hintergrund nach süßem Tabak. Am Gaumen stoffig und satt, eröffnet mit viel reifer Frucht, schmalzig, nach Himbeere, zeigt sich im Finale tiefgründig und mit sattem Druck.  
**Bezug:** Giovo, Mülheim; Lenggriesser Vinothek, Lenggries; Vini Pozzolini, Berlin; € 24,-

**Le Corti – Chianti Classico Riserva Cortevecchia 2008**  
Funkelndes, lebhaftes Rubin. Fein gezeichnete, klare Nase, duftet nach Himbeere und Kardamom. Zeigt sich am Gaumen sehr geschliffen, entfaltet sich lange und gleichmäßig, im Finale klar und anhaltend, fester Druck.  
**Bezug:** SardoVino, Ludwigsburg; Invino, Herford; Wagner, Gmunden; € 23,-

**Mazzi – Chianti Classico Castello di Fonterotoli 2008**  
Sattes, dichtes Rubin. Dichte Nase mit reichlich Gewürznoten, vor allem Zimt, Kardamom und Sandelholz, dahinter dunkle Beerenfrucht. Prall und satt im Ansatz, eröffnet mit viel reifer Frucht, Brombeere und Zwetschge, kerniges, dichtes Tannin, baut sich schön auf, im Finale langer Nachhall.  
**Bezug:** Superiore.de, Dresden; Wagner, Gmunden; Wein & Co.; € 37,-

**Poggio al Sole – Chianti Classico Riserva Casasilia 2008**  
Glänzendes, sattes Rubin. Zeigt zunächst leicht rauchig-erdige Noten, wie Regen auf heißem Stein, dann fein nach reifen Kirschen. Am Gaumen geschliffen und klar, zeigt viel reife Frucht, dazu schöne Noten nach Gewürznelken, öffnet sich mit dichtem, präsentem Tannin, im Finale langer Nachhall, salzig.

**Bezug:** Weinkommissar, Bonn; Il Vineaio, Ehningen-Norsingen; Wein Wolf, Salzburg; € 32,-

**Tolaini – Chianti Classico Riserva 2008**  
Funkelndes, sattes Rubin. Fein gezeichnete Nase, viel Himbeere und reife Kirsche. Baut sich am Gaumen sehr gut auf, eröffnet mit festem, strukturiertem Tannin, baut sich lange auf, im Finale lange und salzig.  
**Bezug:** Freund, Borgholzhausen; Schachner, Sytt; € 28,-

**Vecchie Terre di Montefili – Chianti Classico Riserva 2007**  
Leuchtendes, sattes Rubin. Fein gezeichnete Nase, duftig, nach Himbeere und Kirsche. Am Gaumen überaus saftig, zeigt viel frische Frucht, tänzelt leichtfüßig dahin, geschliffenes Tannin, im Finale viel Kirsche.  
**Bezug:** VIP Wine, Köln; World of Wine, München; Vinovum, Salzburg; € 28,-

**Vignavecchia – Chianti Classico Riserva Vigneto Odoardo Beccari 2008**  
Sattes Rubin. Vielschichtige Nase, nach Brombeeren und dunklen Kirschen. Zeigt sich am Gaumen sehr geschmeidig, entfaltet sich mit feinkörnigem Tannin, schöner süßer Schmelz, sehr elegant, im Finale nach Himbeere.  
**Bezug:** La Vigna, Bad Vilbel; € 26,-

91

**Barone Ricasoli – Chianti Classico Castello di Brolio 2008**  
Sattes dunkles Rubin. Satte Nase mit intensiven und feinen Aromen nach Zwetschgen und dunklen Kirschen, klar und nachhaltig. Zeigt sich am Gaumen sehr geschliffen, öffnet sich mit feinkörnigem Tannin, viel reife Frucht, im Finale geschmeidig und guter Druck.  
**Bezug:** Smart Wines, Köln; Wagner, Gmunden; Piccini, Wien; Alpe Adria, Klagenfurt; Pfanner, Lauterach; Wein & Co.; € 41,-

**Il Molino di Grace – Chianti Classico Riserva 2008**  
Funkelndes, sattes Rubin. Vielschichtige und intensive Nase, duftet nach reifen dunklen Kirschen, etwas Zwetschgen, im Hintergrund feine Gewürze, warm und einladend. Sehr geschliffen, zeigt viel saftige Kirschfrucht, fein und ausgewogen, breitet sich schön aus, feines Tannin.  
**Bezug:** Saffer, München; € 20,-

**Volpaia – Chianti Classico Cottassala 2008**  
Funkelndes Rubin. Sehr klare und einprägsame Nase, satt nach reifen Himbeeren und Kirschen. Geschmeidig und weich am Gaumen, elegant und saftig, entfaltet sich mit feinem Tannin, süßer Schmelz, im Finale langer Nachhall.

**Bezug:** Castel Laupendahl, Essen; Francimport, Mannheim; Hack, Meersburg; Schelte, Köln; € 28,-

90

**Castello di Verrazzano – Chianti Classico Riserva Sassello 2008**  
Leuchtendes, sattes Rubin. Sehr ansprechende und dicke Nase, viel reife Kirsche, Brombeere, im Hintergrund leicht erdige Noten. Zeigt am Gaumen viel straffes, dichtes Tannin, kernig, entfaltet sich geradlinig, im Finale feine Frucht und fester Druck.  
**Bezug:** Trump-Berndt, Berlin; La Cantinetta, München; Vinothek St. Stephan, Wien; Neururer, Schwaz; € 32,-

**Colombaio di Cencio – Chianti Classico Riserva I Massi 2008**  
Funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Fleischige Nase, viel Holunderbeeren und Zwetschge. Dicht und klar in Ansatz und Verlauf, zeigt viel reife dunkle Beerenfrucht, entfaltet sich mit präsentem, feinkörnigem Tannin, langer Nachhall.  
**Bezug:** Käfer, München; Morandell, Wörgl; € 28,-

**Felsina – Chianti Classico Riserva Rancia 2008**  
Lebhaftes, funkelndes Rubin. Fein gezeichnete Nase, offen und zugänglich, nach Himbeere und Brombeere, im Hintergrund leichte Kräutervürze. Zeigt sich am Gaumen mit viel festem, griffigem Tannin, öffnet sich in der Mitte mit viel reifer Frucht, kompakt und lange, im Finale salzig.  
**Bezug:** Wein & Glas, Berlin; Alsa, Hamburg; Garibaldi, München; Wein Wolf, Salzburg; € 32,-

**I Fabbri – Chianti Classico Terra di Lamole 2008**  
Funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Feine, duftige Nase, zeigt schöne Kirschnoten, offen und klar. Sehr saftig und herzhafte am Gaumen, baut sich schön auf, im Finale schöne süße Frucht, weich und geschmeidig.  
**Bezug:** Kroll, Murnau; Le Bonheur, Wiesbaden; Hintz, Itzehoe-Wellenkamp; € 15,-

**Panzanello – Chianti Classico Riserva 2007**  
Sattes tiefdunkles Rubin. Sehr intensive Nase, duftet nach Brombeeren und Cassis, einladend, im Hintergrund etwas dunkle Schokolade. Am Gaumen sehr stoffig, zeigt viel dichtmaschiges Tannin, beschreibt einen satte Bogen, im Finale fester Druck.  
**Bezug:** Sassewein, Buchloe; Rindchen, Bönningstedt; Lieblingsweine, Soitingen; € 20,-

**Querceto di Castellina – Chianti Classico Riserva Vigneto Belvedere 2008**  
Sattes, funkelndes Rubin mit leichtem Violett. Satte Nase, duftet nach dunklen Beeren und Zwetschgen, schön verkapselt. Sehr saftig,

zeigt tolle satte Frucht, baut sich schön auf, feinkörniges Tannin, guter Druck im Finale.  
**Bezug:** La Vigna, Bad Vilbel; € 18,-

**Tenuta di Nozzole – Chianti Classico 40° Special Edition 2008**  
Funkelndes, sattes Rubin. Sehr intensive und klare Nase, nach Brombeere und dunklen Kirschen. Am Gaumen sehr geschmeidig, öffnet sich mit feinkörnigem Tannin, geschliffen und seidig, sehr prägnante Frucht, langer Nachhall.  
**Bezug:** Vinizia, Ludwigsburg; Hawe, Bremen; Vergeiner, Lienz; € 18,-

### Super-Tuscans

97

**Petrolo – Galatrona 2009**  
Sattes, funkelndes Rubinviolett. Eröffnet in der Nase mit feinen würzigen Noten, nach Fenchelsamen und Zitronengras, dazu viel satte Beerenfrucht, vor allem Brombeere, klar. Zeigt am Gaumen ein wunderbares Spiel, entfaltet sich mit griffigem, feinkörnigem Tannin, ummantelt von feinem Schmelz, tiefgründig und lange, sehr langer Nachhall, feine Tabaknoten.  
**Bezug:** Vinifera, Oberhaching; Superiore.de, Dresden; Morandell, Wörgl; € 90,-

Die ausgezeichneten Super-Tuscans belegen es: Neben Sangiovese finden auch Cabernet, Merlot und Syrah im Chianti hervorragende Wachstumsbedingungen.



96

**Antinori – Solaia 2008**

Sattes, funkelndes Rubin mit Violettstimmer. Sehr prägnante und dichte Nase, satt nach reifen dunklen Johannisbeeren, etwas Grenadine, im Hintergrund Zwetschgen und Tabak. Stoffig und satt in Ansatz und Verlauf, zeigt zunächst viel präsenze Cassisfrucht, öffnet sich dann mit dichtmaschigem, feinem Tannin, entfaltet sich wie in einem Strang, im Finale satter Druck.  
**Bezug: Abayan, Hamburg; Wein & Co.; Morandell, Wörgl; € 250,-**

**Mazzei – Siepi di Castello di Fonterutoli 2008**

Leuchtendes Rubin mit Violett. Präsentiert sich mit betont duftiger Nase, viel Kirsche und Erdbeere. Am Gaumen satt in Ansatz, entfaltet sich dann geschmeidig und weich, wunderbarer Schmelz, präzise und elegant, im Finale langer Nachhall.  
**Bezug: Superiore.de, Dresden; Wagner, Gmunden; Wein & Co.; € 78,-**

**San Felice – Vigorello 2007**

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Sehr intensive und dichte Nase, satt nach Holunderbeeren und Tabak, einladend. Zeigt sich auch am Gaumen sehr intensiv, baut sich satt auf, öffnet sich in kleinen Schichten von straffem Tannin, im Finale dann schöner Schmelz, lange und anhaltend.  
**Bezug: Rebhof, Essen; Superiore.de, Dresden; Rieger, Salzburg; € 35,-**

**Tenuta di Trinoro – Tenuta di Trinoro 2009**

Sattes, intensives Rubin mit Violettstimmer. Sehr einladende, intensive Nase, zeigt üppige Noten nach Erdbeere, Brombeere und Himbeere, klar und einprägsam. Üppig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel feinen Fruchtschmelz, öffnet sich mit feinkörnigem, sattem Tannin, baut sich lange auf, im Finale satter Druck.



**Bezug: Fischer & Trezza, Stuttgart; Il Calice, Berlin; Walter und Benjamin, München; Döllerer, Golling; € 250,-**

95

**Frescobaldi – Mormoreto 2008**

Intensives dunkles Rubinviolett. Intensiv und vielschichtig in der Nase, duftet nach Cassis und Holunderbeeren, auch viel Tabak, mächtig. Zeigt sich in Ansatz und Verlauf sehr dicht, entfaltet sich mit mächtigem, kernigem Tannin, baut sich vielschichtig auf, im Finale langer Nachhall, Noten nach Cassis und Tabak.  
**Bezug: Reidemeister & Ulrichs, Bremen; Superiore.de, Dresden; Schlumberger, Wien; € 50,-**

**La Massa – Giorgio Primo 2009**

Leuchtendes, intensives Rubin mit Violettönen. Sehr intensive Nase mit ausgeprägten Noten nach Himbeeren und Cassis, im Hintergrund feine würzige Komponenten. Im Ansatz geschmeidig, öffnet sich dann mit festem, dichtem Tannin, feine frische Beerenfrucht, salzig-mineralisch, viel Cassis und Holunderbeere, lange und voluminös, unbedingt dezent!  
**Bezug: Sansibar, Sytt; Wein Wolf, Salzburg; € 85,-**

**Luce della Vite – Luce della Vite 2008**

Sattes, leuchtendes Rubinviolett. Überaus kompakte und dichte Nase, wirkt sehr geschliffen, viel reife Brombeere, etwas Cassis. Auch am Gaumen sehr geschliffen, zeigt zunächst viel reife Beerenfrucht, öffnet sich dann mit dichtmaschigem, festem Tannin, wie aus einem Guss, im Finale langer Nachhall, nach Beeren und Tabak.  
**Bezug: Schlumberger, Meckenheim; Superiore.de, Dresden; Schlumberger, Wien; € 90,-**

**San Giusto a Rentemano – Percarlo 2007**

Sattes, funkelndes Rubin. Sehr duftige und intensive Nase, zeigt schönes Spiel nach Himbeeren und reifen Kirschen, im Hintergrund nach Zedernholz und Gewürznelken. Zeigt im Ansatz viel satte, reife Frucht, nach Himbeere und Kirsche, baut sich satt auf, viel dichtmaschiges, zupackendes Tannin, vielschichtig, im Finale langer Nachhall.  
**Bezug: Alpina, Buchloe; Lorenz & Cavallo, Köln; 50 Second, Falkensee; Clüsserath, Tönisvorst; Vinussi, Dornbirn; Noitz, Palt; € 40,-**

**Casanova di Neri – Pietradonice 2007**

Funkelndes Rubinviolett. Duftige Nase mit ausgeprägten Noten nach Holunderbeeren, Brombeeren, im Hintergrund etwas grünwürzige Komponenten, die dem Wein Frische verleihen. Am Gaumen viel reife Frucht, saftig, baut sich mit dichtmaschigem Tannin auf, dicht gewebt, viel reife Cassisfrucht, im Finale langer Nachhall.

**Bezug: Fischer & Trezza, Stuttgart; Superiore.de, Dresden; Rieger, Salzburg; Alpe Adria, Klagenfurt; € 75,-**

94

**Fontodi – Flaccianello 2008**

Funkelndes, sattes Rubin. Verwobene Nase, dicht, zeigt ausgeprägte Noten nach reifen Kirschen, etwas Himbeere, dann satt nach Gewürzen. Saftig und dicht in Ansatz und Verlauf, zeigt engmaschiges Tannin, im Kern süßer Schmelz, kompakt, steht erst am Beginn einer langen Entwicklung, im Finale satter Druck, salzig.  
**Bezug: Superiore.de, Dresden; Rieger, Salzburg; € 51,-**

**Isole e Olena – Cepparello 2008**

Funkelndes Rubin. Sehr intensive und dichte Nase, satt nach reifen dunklen Kirschen und Brombeeren, fein unterlegt mit würzigen Noten, spannend. Starker Auftritt, satt, öffnet sich mit griffigem und zupackendem Tannin, baut sich mächtig auf, wird dann im hinteren Verlauf recht spröde und sperrig, könnte sich mit zunehmender Lagerung aber noch deutlich bessern, wirkt im Moment etwas nervös.  
**Bezug: Garibaldi, München; Wein & Glas, Berlin; Weinkontor Freund, Borgholzhausen; Lobenberg, Bremen; Vergeiner, Lienz; € 52,-**

**Panzanello – Vindea 2006**

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Sehr intensive Nase, duftet nach Holunderbeeren und Cassis, tief. Baut sich am Gaumen schön auf, satt und mächtig, viel präsenze Frucht, saftig, unterlegt mit griffigem, dichtem Tannin, im Finale klar und lange, viel Frucht.  
**Bezug: Sasseein, Buchloe; Rindchen, Bönningstedt; Lieblingsweine, Solingen; € 92,-**

**Ricine – La Gioia 2007**

Funkelndes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Sehr klare und einladende Nase, satt nach reifen Brombeeren, Himbeeren und etwas Zwetschgen, im Hintergrund nach Feuerstein. Am Gaumen straff, öffnet sich mit kernigem, dichtem Tannin, baut sich schön auf, herzhaft, im Finale schöne Kirschfrucht.  
**Bezug: Superiore.de, Dresden; Wein & Glas, Berlin; FUB, Köln; Stöger, Weiler; Burde, Wien; Alpe Adria, Klagenfurt; € 37,-**

**San Felice – Pugnietto 2008**

Funkelndes Rubin mit Violettstimmer. Satte Nase mit Noten nach Sandelholz, etwas Koriander, dahinter satte Fruchtnoten, nach Holunderbeeren. Am Gaumen straff und präzise, baut sich klar und geradlinig auf, dichtmaschig, viel stoffiges, dichtes Tannin, dazwischen aber auch schöner Fruchtschmelz, baut sich satt auf, langer Nachhall.  
**Bezug: Rebhof, Essen; Superiore.de, Dresden; Rieger, Salzburg; € 35,-**

**San Giusto a Rentemano – La Ricotma 2008**

Glänzendes, sattes Rubinviolett. Zeigt sich zunächst in der Nase sehr fruchtbetont, viel reife Brombeere, etwas Himbeere und Zwetschge, verspielt. Im Ansatz viel saftige Beerenfrucht, trumpft dann mächtig auf, öffnet sich mit dichtmaschigem, sattem Tannin, zeigt auch viel satte Frucht, herzhaft und lange.  
**Bezug: Alpina, Buchloe; Lorenz & Cavallo, Köln; 50 Second, Falkensee; Clüsserath, Tönisvorst; Vinussi, Dornbirn; Noitz, Palt; € 40,-**

93

**Brancaia – Brancaia Il Blu 2008**

Leuchtendes, sattes Rubin mit Violettstimmer. Präsentiert sich in der Nase zunächst mit leicht erdigen Noten, nach getrockneten Pilzen, etwas Tabak, dann viel Holunderbeeren. Am Gaumen sehr präsent, entfaltet sich mit dichtem Tannin, ummantelt von süßem Schmelz, im Finale tief und salzig, haltt schön nach.  
**Bezug: Superiore.de, Dresden; Hawesko, Hamburg; CWD, Hamburg; Wagner, Gmunden; Wein & Co.; € 39,-**

**Castellare – I Soddi di San Niccolò 2007**

Funkelndes Rubin. Sehr klare Nase, duftet nach Himbeeren und reifen Zwetschgen, etwas Zedernholz im Hintergrund. Strömt am Gaumen ruhig dahin, schöne, reife Kirschfrucht, öffnet sich mit dichtem, sattem Tannin, griffig, im Finale langer Nachhall.  
**Bezug: Di Genaro, Stuttgart; Müller, Gross St. Florian; € 52,-**

**Castello di Bossi – Girolamo 2009**

Funkelndes Rubinviolett. Sehr klare und duftige Nase, viel Himbeere und Zwetschge. Zeigt am Gaumen schönen Schmelz, baut sich satt auf, reife Fruchtnoten, öffnet sich dann mit feinkörnigem Tannin, zieht satt durch, im Finale feine Tabaknoten.  
**Bezug: Giovo, Mühlheim; Lenggriser Viothek, Lenggriser; Vini Pozzolini, Berlin; € 33,-**

**Castello di Querceto – Cignale 2007**

Sattes Rubinviolett. Sehr intensive und tiefgründige Nase, duftet satt nach Holunderbeeren und Zwetschgen, im Hintergrund Noten nach Lakritze und Leder. Dichtes und straffes Tannin am Gaumen, baut sich satt auf, entwickelt viel Druck, schöne Cassisfrucht im Nachhall.  
**Bezug: Schenk, Baden-Baden; Döllerer, Golling; € 45,-**

**Castello di Querceto – La Corte 2007**

Sattes, intensives Rubin. Sehr intensive Nase, nach Gewürzen, vor allem Nelken und Zimt, dann auch viel dunkle Kirsche. Am Gaumen sehr saftig und geschmeidig, tritt satt auf, zeigt dann viel reife Frucht, klar und geradlinig, großer Trinkgenuss.

**Bezug: Schenk, Baden-Baden; Döllerer, Golling; € 30,-**

**Frescobaldi – Giramonte 2008**

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Sehr klare, einprägsame Nase, duftet nach Tabak und Brombeeren. Pralle, satte Frucht am Gaumen, viel Himbeere, öffnet sich mit straffem Tannin, im Finale guter Druck, nach Tabak.  
**Bezug: Reidemeister & Ulrichs, Bremen; Superiore.de, Dresden; Schlumberger, Wien; € 75,-**

**Montevertine – Le Pergole Torte 2008**

Glänzendes Rubin. Fein gezeichnete Nase mit viel frischer Frucht, vor allem Himbeeren und frische Kirschen, etwas zart. Am Gaumen geschmeidig und verspielt, zeigt viel saftige Frucht, entfaltet sich mit elegantem Tannin, süßer Schmelz, im Finale schöner Druck.  
**Bezug: Vinifera, Oberhaching; Superiore.de, Dresden; Gottardi, Innsbruck; € 60,-**

**Petrolo – Boggina 2009**

Leuchtendes, funkelndes Rubin mit Violettstimmer. Fein gezeichnete Nase mit ausgeprägten Noten nach frischen Kirschen. Baut sich schön auf, viel saftige Frucht, entfaltet sich dann mit griffigem Tannin, fein und lange, salzige Noten im Finale, kernig.  
**Bezug: Vinifera, Oberhaching; Superiore.de, Dresden; Morandell, Wörgl; € 90,-**

**Tenuta degli Dei – Cavalli 2008**

Funkelndes, intensives Rubinviolett. Dichte und kompakte Nase, duftet satt nach Tabak, Zwetschgen und Oliven. Zeigt sich am Gaumen mit viel präsenze, frischer Frucht, öffnet sich mit feinkörnigem Tannin, sehr klar und präzise, beschreibt einen weiten Bogen, im Finale langer Nachhall.  
**Bezug: Segnitz, Weyhe; € 38,-**

**Vecchie Terre di Montefili – Anfiteatro 2007**

Leuchtendes, sattes Rubin. Sehr intensive und klare Nase, duftet satt nach reifen Kirschen, etwas Zwetschgen und Brombeere, dann feine Zimtnoten. Entfaltet sich am Gaumen sehr geschmeidig und elegant, viel feinkörniges Tannin, beschreibt einen weiten Bogen, wirkt im Finale noch sehr jung.  
**Bezug: VIP Weine, Köln; World of Wine, München; Vinovum, Salzburg; € 42,-**

92

**Felsina – Maestro Raro 2008**

Funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Duftende und fein gezeichnete Nase, satt nach reifen Johannisbeeren und Himbeeren, einladend. Herzhaft und zupackend am Gaumen, öffnet sich mit kernigem, sattem Tannin, zeigt im hinteren Bereich schöne Noten nach Tabak und Cassis, straff und fest.  
**Bezug: Garibaldi, München; Wein & Glas, Berlin; Alsa, Hamburg; Wein Wolf, Salzburg; € 32,-**

**Petrolo – Torrione 2009**

Leuchtendes Rubin. Sehr klare und präzise Nase, satt nach reifen Kirschen, dann feine Himbeerennoten. Saftig und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, viel reife Beerenfrucht, öffnet sich dann mit feinkörnigem Tannin, rund.  
**Bezug: Vinifera, Oberhaching; Superiore.de, Dresden; Morandell, Wörgl; € 28,-**

**Poggio Scalette – Il Carbonaione 2009**

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Kompakte Nase, eröffnet mit Noten nach Sandelholz, Gewürznelken, dann etwas Lilie, viel Zwetschgen. Klar und geradlinig, messerscharf getrimmt, zeigt schönes Spiel zwischen frischer Frucht und mineralischen Noten, feinkörniges, geschliffenes Tannin, breitet sich schön aus.  
**Bezug: 50 Second, Falkensee; Fischer & Trezza, Stuttgart; Scholzen, Köln; Eggers & Franke, Bremen; Vinissimo, München; € 38,-**

**Querciabella – Camartina 2008**

Leuchtendes Rubin mit leichten Violettönen. Sehr klare Nase, duftet nach Himbeere und Brombeere. Am Gaumen viel straffes Tannin, baut sich gut auf, wirkt etwas rau, im Finale aber satter Druck und langer Nachhall, sollte sich mit etwas Reife sehr gut entwickeln.  
**Bezug: Superiore.de, Dresden; Alpe Adria Weindepot, Klagenfurt; Morandell, Wörgl; € 79,-**

**Rampa di Fugnano – Gisele 2008**

Sattes, leuchtendes Rubin mit Violett. Straff und konzentriert in der Nase, zeigt Noten nach reifen Brombeeren und Gewürznelken. Am Gaumen sehr geschmeidig und saftig, öffnet sich mit dichtmaschigem Tannin, baut sich schön auf, im Finale feine Gewürznoten.  
**Bezug: www.rampadifugnano.it; € 32,-**

**San Fabiano Calcinaia – Cerviolo 2007**

Sattes, fleischiges Rubinviolett. Sehr kompakte und intensive Nase, satt nach Cassis und Sandelholz, sehr einladend. Am Gaumen fest und zupackend, öffnet sich mit griffigem, sattem Tannin, baut sich mächtig auf, stoffig, im Finale nach Tabak.  
**Bezug: Brogitter, Graftschaf; Divinum, Berlin; Scholzen, Köln; Wein & Kunst, Quickborn; Rieger, Salzburg; € 33,50**

**Tenuta di Nozzole – Il Pareto 2008**

Leuchtendes, sattes Rubinviolett. Sehr fein gezeichnete Nase mit intensiven Noten nach Holunderbeeren und dunklen Johannisbeeren, etwas Minze. Am Gaumen stoffiges, dichtes Tannin, viel Lakritze, schöne Tiefe, im Finale langer Nachhall.  
**Bezug: Vinizia, Ludwigsburg; Howe, Bremen; Vergeiner, Lienz; € 40,-**

**Tenuta di Trinoro – Le Cupole 2009**

Funkelndes Rubin mit leichtem Tannin. Dichte Nase mit intensiven und klaren Noten, duftet nach Brombeeren, Cassis und etwas

Waldhimbeeren. Am Gaumen viel dichtmaschiges Tannin, baut sich satt auf, salzig und tiefgründig, legt im hinteren Bereich noch mal zu, feiner süßer Schmelz.

**Bezug: Fischer & Trezza, Stuttgart; Il Calice, Berlin; Walter und Benjamin, München; Döllerer, Golling; € 29,-**

**Tenuta Sette Ponti – Oreno 2008**

Intensives, dichtes Rubin. Feine, duftige Nase, leicht nach Zitrone, dann schöne Kirsche, etwas weißer Pfeffer im Hintergrund. Betont würzige Noten am Gaumen, öffnet sich mit kernigem, aber auch etwas sprödem Tannin, im Finale guter Druck, wirkt im Moment aber noch recht roh und unfertig.  
**Bezug: Dallmayr, München; Morandell, Wörgl; € 45,-**

91

**Antinori – Tignanello 2008**

Glänzendes, sattes Rubin. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach reifen Kirschen, Brombeere und Lakritze. Am Gaumen sattes, zupackendes Tannin, baut sich gut auf, stoffig, im Finale langer Nachhall, viel dunkle Beerenfrucht.  
**Bezug: Abayan, Hamburg; Morandell, Wörgl; Wein & Co.; € 85,-**

**Carpineta Fontalpine – Du ot des 2009**

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett mit schwarzem Kern. Sehr klar und präzise, viel Cassis, dazu Holunderbeeren, im Hintergrund leicht rauchig. In Ansatz und Verlauf sehr gehalten, baut sich mächtig auf, knackiges, zupackendes Tannin, spannt einen weiten Bogen, im Finale fester Druck, nach Tabak.  
**Bezug: Clüsserath, Tönisvorst; Rieger, Salzburg; € 32,-**

**Casa Sola – Montarsiccio 2007**

Glänzendes, sattes Rubin. Kompakte Nase mit ausgeprägten Noten nach Brombeere und Holunderbeeren. Am Gaumen dicht und geschmeidig, zeigt viel süßen Fruchtschmelz, öffnet sich mit kompaktem, präsentem Tannin, tiefgründig, im Finale langer Nachhall, erdige Noten.  
**Bezug: www.fattoriacasola.com; € 32,-**

**Castello di Querceto – Il Querciolaia 2007**

Sattes dunkles Rubin mit Violettstimmer. Sehr intensive und tiefgründige Nase, duftet verführerisch nach Johannisbeeren und dunklen Kirschen, etwas Kardamom. Stoffiges, dichtes Tannin am Gaumen, sehr konzentriert, ein energischer Wein, baut sich schön auf, viel reife Frucht, im Finale fest und lange.  
**Bezug: Schenk, Baden-Baden; Döllerer, Golling; € 30,-**

**Guicciardini Strozzi – Millanni 2003**

Sattes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Feine, duftige Nase, sehr zugänglich, kommt



mit Aromen nach Himbeere, etwas Rumtopf, leicht nach Lakritze. Zeigt am Gaumen viel saftige Brombeerfrucht, viel Zimt, griffiges, dicht gewebtes Tannin, baut sich gut auf, salzig, erstaunliche Frische, eine sehr angenehme Überraschung aus diesem heißen Jahrgang.  
**Bezug: Weinland Abayan, Hamburg; € 35,-**

**La Massa – La Massa 2009**

Leuchtendes Rubin mit Violettstimmer. Eröffnet in der Nase mit feinen würzigen Noten, etwas Salbei und Kardamom, dann viel Kirsche und Himbeere, öffnet sich mit geschmeidigem Tannin, saftig, verlässt den Mund sehr rund.  
**Bezug: Sansibar, Sytt; Wein Wolf, Salzburg; € 25,-**

**Monte Bernardi – Tzingana 2008**

Sattes, dichtes Rubinviolett. Sehr dichte Nase, intensiv und einladend, viel Cassis und reife Holunderbeeren. Tanz am Gaumen, viel frische, herzhaft Frucht, dann viel griffiges Tannin, baut sich schön auf, im Finale fester Druck.  
**Bezug: Weingaleristen, Hamburg; Divinum, Berlin; Vinovum, Salzburg; € 42,-**

**Podere Torcilaqua – Kai Zen 2009**

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Sehr üppige und dicht angelegte Nase, satt nach Holunderbeeren, Zwetschgen, im Hintergrund feine Kakaonoten. Dicht und stoffig am Gaumen, öffnet sich mit dichtmaschigem, im Kern sehr samtigem Tannin, viel reifer Fruchtschmelz, baut sich satt auf, viel Druck im Finale.  
**Bezug: www.agriturismotorcilaqua.it; € 22,-**

**Rocca di Castagnoli – Buriano 2006**

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Intensive Nase, duftet nach Tabak und Minze.

Fotos: Oliver Klein



Klar und vielschichtig am Gaumen, zeigt viel kompakte Frucht, glänzt, baut sich gut auf, geschliffenes Tannin, im Finale viel saftige Kirsche.

**Bezug:** Schlumberger, Meckenheim; € 28,-

**Torraccia di Presura – Arcante 2007**  
Sattes, intensives Rubinviolett. Sehr konzentrierte und kompakte Nase, nach Bergen von reifen dunklen Johannisbeeren, überlagert von dunkler Schokolade, etwas Minze. Sehr saftig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel reife Fruchtnoten, öffnet sich mit geschmeidigem Tannin, im Finale fester Druck, macht Spaß.  
**Bezug:** www.torracciadipresura.it; € 22,-

**Torraccia di Presura – Lucciolaio 2007**  
Sattes, durchdringliches Rubinviolett. Sehr dichte und intensive Nase, zeigt Duftnoten nach Brombeeren und Sellerie, etwas Fenchelsamen. Am Gaumen dicht und mächtig, baut sich sehr gut auf, zeigt straffes, tiefgründiges Tannin, durch schönen Schmelz, im Nachhall viel Tabak.  
**Bezug:** www.torracciadipresura.it; € 28,-

**Villa Trasqua – Experimentum 2008**  
Sattes, durchdringliches Rubin. Sehr klar und einladende Nase, viel reife Beerenfrucht, Holunderbeeren, dann viel Kardamom, einladend. Saftig und klar am Gaumen, eröffnet mit viel präsender Frucht, zeigt dann griffiges, feimmaschiges Tannin, spannt einen schönen Bogen, im Finale anhaltend und tief.  
**Bezug:** Dallmayr, München; HWV, Haugsdorf; € 65,-

90

**Barone Ricasoli – Casalferro 2008**  
Leuchtendes Rubin. Eine etwas zurückhaltende Nase, leicht nach Brombeere und

Holunderbeeren. Sehr saftig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel Himbeerfrucht, entfaltet sich mit feinkörnigem Tannin, sehr elegant, im Finale klar und lange.

**Bezug:** Smart Wines, Köln; Wagner, Gmunden; Piccini, Wien; Alpe Adria, Klagenfurt; Pfanner, Lauterach; Wein & Co.; € 36,- (0,5 l)

**Casa al Vento – Gaiolè 2009**  
Sattes, dichtes Rubinviolett. Sehr intensive Nase, nach reifen Brombeeren und Kirschen, im Hintergrund nach Veilchen. Saftig in Ansatz und Verlauf, baut sich schön auf, zeigt viel geschliffenes, dichtes Tannin, spannt einen schönen Bogen, im Finale herzhaft.

**Bezug:** Divino, Münster; Ronaldi, Bönningstedt; VinCanto, Kämpfelbach; € 12,-

**Casa Emma – Soloio 2008**  
Glänzendes, sattes Rubin. Sehr offene und weit entwickelte Nase, zeigt Noten nach Brombeere, Zwetschgen, im Hintergrund leicht erdige Noten. Baut sich schön auf, zeigt reife Beerenfrucht am Gaumen, herzhaft, wirkt sehr frisch.

**Bezug:** La Cantina Italiana, Buxtehude; Peutler, Regensburg; Noitz, Palt; Bruvino, Dornbirn; € 35,-

**Felsina – Fontalloro 2008**  
Funkelndes, sattes Rubin. Fein gezeichnete Nase mit ausgeprägten Noten nach reifen Kirschen, verspielt. Am Gaumen sehr dicht, zupackendes, herzhaftes Tannin, salzig, im hinteren Verlauf dezent erdige Noten, fester Druck.

**Bezug:** Garibaldi, München; Wein & Glas, Berlin; Alsa, Hamburg; Wein Wolf, Salzburg; € 38,-

**I Balzini – I Balzini White Label 2008**  
Sattes dunkles Rubin. Kompakte und dichte Nase, zeigt ausgeprägte Noten nach reifen dunklen Kirschen, etwas Gewürznelken und Lorbeerblatt. Saftig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel frische Kirsche, baut sich schön auf, herzhaft und klar, stoffiges Tannin, im Finale guter Druck.  
**Bezug:** www.ibalzini.it; € 25,-

**La Braccasca – Bramasole Syrah 2008**  
Sattes tiefdunkles Rubin. Sehr dichte und intensive Nase, viel dunkle Beerenfrucht, nach Brombeere und Holunderbeeren, im Hintergrund schöne würzige Noten. Dichtmaschig und intensiv am Gaumen, eröffnet mit dicht-bekacktem Tannin, zeigt viel Kraft, im hinteren Bereich leicht salzige Noten, viel Druck.

**Bezug:** Abayan, Hamburg; Morandell, Wörgl; € 30,-

**Rocca di Castagnoli – Stielle 2006**  
Leuchtendes, intensives Rubin. Offene und ansprechende Nase mit Cassis- und dunklen Waldhimbeernoten, im Hintergrund Tabak. Am Gaumen geschmeidig in Ansatz und

Verlauf, viel präzise Frucht, satt und saftig, im Finale gute Tiefe, zupackend, elegantes Finale.

**Bezug:** Schlumberger, Meckenheim; € 28,-

**Tenuta Il Borro – Il Borro 2008**  
Sattes, dichtes Rubinviolett. Ansprechende Nase, zeigt einen schönen Mix aus aromatischen Kräutern und Holunderbeeren. Im Ansatz satt, beginnt mit reifer Beerenfrucht, baut sich schön auf, zeigt viel präsenten, dichtes Tannin, ausgewogen und geschmeidig, im Finale langer Nachhall.

**Bezug:** Neururer, Schwaz; Sardovino, Ludwigsburg; € 35,-

**Tenute Fotonari – Cabreo Il Borgo 2008**  
Sattes dunkles Rubin. Enorm intensive Nase, nach Holunderbeeren und dunklen Johannisbeeren, eine wahre Fruchtbombe. Am Gaumen sehr präzise, öffnet sich mit griffigem, feinkörnigem Tannin, salzig und tiefgründig, lange.

**Bezug:** Vinizia, Ludwigsburg; Hawe, Bremen; Vergeiner, Lienz; € 26,-

**Vecchie Terre di Montefili – Bruno di Rocca 2007**  
Funkelndes, sattes Rubin. Fein gezeichnete Nase mit ausgeprägten Noten nach dunklen Johannisbeeren, etwas Himbeere, Olivenpaste und Kardamom. Im Ansatz recht hart und kantig, zeigt ab dem mittleren Verlauf dann aber schöne salzige Noten, tiefgründig, im Finale nach Zedernholz.

**Bezug:** VIP Weine, Köln; World of Wine, München; Vinovum, Salzburg; € 45,-

**Vicchiomaggio – Ripa delle More 2008**  
Funkelndes Rubin. Sehr klare und einprägsame Nase, duftet fein nach reifen Kirschen und Himbeeren. Am Gaumen griffiges und stoffiges Tannin, baut sich satt auf, salzig und tiefgründig, im Finale langer Nachhall.  
**Bezug:** Weinzentrum, München; Gottardi, Innsbruck; € 32,-

Nachzügler Toskana Küste

93

**Orma – Orma 2008**  
Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Dichte und eindrucksvolle Nase, eröffnet mit Noten nach Lakritze und Sandelholz, dann viel Brombeere und Cassis, im Hintergrund etwas Tabak. Saftig und geschmeidig am Gaumen, entfaltet sich mit viel warmer und reifer Frucht, präsenten, sehr geschmeidiges Tannin, sehr gutes Volumen, im Finale langer Nachhall.

**Bezug:** Dallmayr, München; Morandell, Wörgl; € 42,-

**Satta Michele – I Castagni 2007**  
Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Intensive Nase mit viel satter Frucht, nach Holunderbeeren, Kirsche und Zwetschgen, klar und präzise. Zeigt am Gaumen viel geschmeidiges Tannin, baut sich klar und geradlinig auf, intensive, reife Frucht, klingt im Finale lange nach.  
**Bezug:** Sansibar, Sylt; Bacchus & Co., Wien; € 67,-

92

**Satta Michele – Piastrai 2008**  
Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Zeigt in der Nase viel reife Frucht, Holunderbeeren und Cassis. Am Gaumen geschmeidig, öffnet sich mit dichtmaschigem Tannin mit süßem Kern, baut sich lange auf, im Finale nach Frucht und Kakao.  
**Bezug:** Sansibar, Sylt; Bacchus & Co., Wien; € 22,-

90

**Satta Michele – Syrah 2009**  
Funkelndes Rubinviolett. Eröffnet in der Nase mit Noten nach Tabak, dann Unterholz und dunkler Pfeffer, viel Holunderbeeren, Am Gaumen unerhört saftig, im Finale viel Tabak.  
**Bezug:** Sansibar, Sylt; Bacchus & Co., Wien; € 22,-

**Tenuta Sette Ponti – Poggio al Lupo 2008**  
Leuchtendes, sattes Rubin. Satte, tiefe Nase, zeigt viel reife Beerenfrucht. Am Gaumen überraschend frisch und geschmeidig, entfaltet sich mit feinkörnigem Tannin, lange und anhaltend.

**Bezug:** Dallmayr, München; Morandell, Wörgl; € 28,-



Fotos: Othmar Klein

AUSSERDEM VERKOSTET:

89

Antinori – Chianti Classico Riserva Badia a Passignano 2008

Argiano – Solengo 2008

Badia a Coltibuono – Chianti Classico Cultus Boni 2008

Baracchi – Sangiovese Smeriglio 2009

Baracchi – Ardito 2009

Bibbiano – Chianti Classico Montornello 2009

Buondonno – Chianti Classico Riserva 2008

Castellare – Coniale 2007

Castellare – Poggio ai Merli 2009

Castello San Sano – Chianti Classico Riserva Guarnellotto 2008

Castello Sonnino – San Leone 2005

Cecchi – Chianti Classico Riserva di Famiglia 2008

Colombaio di Cencio – Chianti Classico I Massi 2008

Fattoria La Ripa – Chianti Classico Riserva 2008

Frescobaldi – Tenuta Frescobaldi di Castiglioni 2009

I Fabri – Chianti Classico Olinto 2009

Mazzei – Chianti Classico Riserva Ser Lapo 2008

Podere Torciaqua – Chianti Classico Riserva 2008

Rocca di Castagnoli – Chianti Classico Riserva Poggio a Frati 2008

Tenuta degli Dei – Le Redini 2009

Tenuta di Nozole – Chianti Classico Riserva La Forra 2008

Tenuta di Trinoro – Palazzi 2009

Tenuta I Collazzi – Collazzi 2008

Terrabianca – Chianti Classico Riserva Croce 2008

Tolaini – Valdísanti 2007

Travinoli – Chianti Rufina Riserva Tegolaia 2008

Vignamaggio – Cabernet Franc 2008

Vignole – Congius 2008

Villa Trasqua – Chianti Classico Evolutivo 2009

Bezugsquellen

DEUTSCHLAND  
50 SECOND FINISH, FALKENSEE  
www.50second-finish.de

ALPINA, BUCHLOE  
www.alpinawein.de

ALSA, HAMBURG  
www.titanic-weine.de

ARIANE ABAYAN, HAMBURG  
www.abayan.de

BROGSITTER, GRAFSCHAFT  
www.brogsitter.de

CASTEL LAUPENDAHL, KÖLN  
www.castel-laupendahl.de

CLÜSSERATH, TÖNISVORST  
www.cluesserath.de

CWD, TORNESCH  
www.cwdwein.de

DALLMAYR, MÜNCHEN  
www.dallmayr.de

DIE WEINGALERISTEN, HAMBURG  
www.die-weingaleristen.de

DIVINO, MÜNSTER  
www.divino.de

DIVINUM, BERLIN  
www.divinum.de

DI GENNARO, STUTTGART  
www.digennaro.de

EGGERS & FRANKE, BREMEN  
www.egfra.de

FISCHER & TREZZA, STUTTGART  
www.fischer-trezza.de

FRANCIMPOR, MANNHEIM  
www.francimpord.de

FUB, KÖLN  
www.fub-weine.de

GARIBALDI, MÜNCHEN  
www.garibaldi-wein.de

GIOVO, MÜHLHEIM A. MAIN  
www.giovo.de

GEORG HACK, MEERSBURG  
www.georg-hack.de

HANSEATISCHE WEINHANDELS-GESELLSCHAFT, BREMEN  
www.hawe-bremen.de

HAWESKO, HAMBURG  
www.hawesko.de

GETRÄNKE HINTZ, ITZEHOE  
www.getraenkehintz.de

IL VINAIO, EHRENKIRCHEN-NORSINGEN  
il.vinaio@t-online.de

INVINO, HERFORD  
www.invino.de

JACOPINI, NEUNKRICHEN  
www.jacopini-weinhandel.de

Vinamaggio – Cabernet Franc 2008

Vignole – Congius 2008

Villa Trasqua – Chianti Classico Evolutivo 2009

Vignamaggio – Cabernet Franc 2008

Vignole – Congius 2008

Villa Trasqua – Chianti Classico Evolutivo 2009

Vignamaggio – Cabernet Franc 2008

Vignole – Congius 2008

Villa Trasqua – Chianti Classico Evolutivo 2009

Vignamaggio – Cabernet Franc 2008

Vignole – Congius 2008

Villa Trasqua – Chianti Classico Evolutivo 2009

Vignamaggio – Cabernet Franc 2008

Vignole – Congius 2008

Villa Trasqua – Chianti Classico Evolutivo 2009

Vignamaggio – Cabernet Franc 2008

Vignole – Congius 2008

Villa Trasqua – Chianti Classico Evolutivo 2009

Vignamaggio – Cabernet Franc 2008

Vignole – Congius 2008

Villa Trasqua – Chianti Classico Evolutivo 2009

Vignamaggio – Cabernet Franc 2008

Vignole – Congius 2008

Villa Trasqua – Chianti Classico Evolutivo 2009

Vignole – Congius 2008

Villa Trasqua – Chianti Classico Evolutivo 2009

Vignamaggio – Cabernet Franc 2008

Vignole – Congius 2008

Villa Trasqua – Chianti Classico Evolutivo 2009

Vignamaggio – Cabernet Franc 2008

Vignole – Congius 2008

Villa Trasqua – Chianti Classico Evolutivo 2009

Vignamaggio – Cabernet Franc 2008

Vignole – Congius 2008

Villa Trasqua – Chianti Classico Evolutivo 2009

Vignamaggio – Cabernet Franc 2008

Vignole – Congius 2008

Villa Trasqua – Chianti Classico Evolutivo 2009

Vignamaggio – Cabernet Franc 2008

Vignole – Congius 2008

Villa Trasqua – Chianti Classico Evolutivo 2009

Vignamaggio – Cabernet Franc 2008

Vignole – Congius 2008

Villa Trasqua – Chianti Classico Evolutivo 2009

Vignamaggio – Cabernet Franc 2008

Vignole – Congius 2008

Villa Trasqua – Chianti Classico Evolutivo 2009

Vignamaggio – Cabernet Franc 2008

Vignole – Congius 2008

Villa Trasqua – Chianti Classico Evolutivo 2009

Vignamaggio – Cabernet Franc 2008