



BESSER

Fotos: Shutterstock



Mit 2015 und 2016 kommen zwei hervorragende Jahrgänge aus den zentralen Weinbaugebieten der Toskana. Es gibt viele exzellente Weine – wir raten: Zugreifen!

TEXT & NOTIZEN

OTHMAR KIEM UND SIMON STAFFLER

Toscana Centrale, das ist in erster Linie das Gebiet des Chianti Classico, reicht bei den Super-Tuscan-Weinen aber auch darüber hinaus.

Hauptsächlich verkosteten wir Chianti Classico Riserva und Gran Selezione aus dem sehr guten Jahrgang 2015. Die Weine sind präzise, haben feine Frucht und kerniges Tannin. Die Weine der neuen Top-Kategorie Chianti Classico Gran Selezione präsentieren sich sehr gut, verstärkt ist dabei auch ein Trend zu reinsortigen Sangiovese-Weinen festzustellen (die Bestimmungen geben 80 bis 100 Prozent Sangiovese vor). Kaum ein anderes Gebiet hat in den vergangenen zehn Jahren einen solch gewaltigen Qualitätssprung hingelegt wie das Chianti Classico. Leider hat sich das bei Handel und Verbrauchern noch nicht herumgesprochen.

Super Tuscan sind Weine, die aus historischen Gründen nicht als DOC oder DOCG-Weine etikettiert wurden (da aus anderen Rebsorten als den damals erlaubten gemacht) und heute als Toscana IGT laufen. Die meisten stammen aus den hervorragenden Jahrgängen 2015 und 2016 (etwas wärmer und ausladender der Erste, etwas knackiger und frischere der Zweite). Diese Weine bereiten großen Genuss, und auch wenn sie aus Cabernet oder Merlot erzeugt sind, kommt in erster Linie doch immer die Toskana durch. So soll es sein!

DENN JE!

LEGENDE

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

- DV Drehverschluss
- KK Kunststoffkork
- NK Naturkork
- VL VinoLok

Chianti Classico Gran Selezione

96

● Millennio Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2013

Castello di Cacchiano

15 Vol.-%, NK. Sattes, funkelndes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Kompakt, dicke Nase mit satten Noten nach Himbeeren und Zwetschgen, dazu Gewürznelken und würziger Fichtennadelhonig. Am Gaumen geschmeidig und rund, viel reife, fleischige Frucht, griffiges, dichtes Tannin, im Finale langer Nachhall und viel Druck.

Weincontor Geier, Wetter; Scherer Buhler, Meggen, € 27,-

● BIO Vigneto San Marcellino Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2013

Rocca di Montegrossi

14,5 Vol.-%, NK. Tief und undurchdringlich. Intensive und kompakte Nase, zeigt Noten nach Brombeere und Himbeere, im Hintergrund Rote Rüben und Koriander. Kraftvoll und zupackend im Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit dunkler Beerenfrucht, sehr kraftvoll, viel dichtes Tannin, das zugleich wunderbar geschmeidig ist, im Finale langer Nachhall mit Noten nach Tabak.

Superiore, Dresden; Burde, Wien; Vinovum, Salzburg; Jacopini, Neunkirchen; Fohringer, Spitz; Studer, Luzern; Vinarium, Bühl; Vinoverum, Arlesheim; Adivinum, Lufingen; Toscana Squisita, Solothurn; Das Kontor, Norden; Luca Pisati Weinhändler – Cave Secrète, Nürnberg; 1870 Vins & Conseil Sàrl, Monthey € 35,-

● BIO Vigna Bastignano Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2015

Villa Calcinaia

14,5 Vol.-%, NK. Glänzendes Rubin mit feinem Granatschimmer. Offene und zugängliche Nase, fein nach reifen Kirschen und Himbeeren, im Hintergrund leicht erdige Töne. Geschmeidig und mundfüllend in Ansatz und Verlauf, sehr gut platziertes Tannin, viele Schichten, entfaltet sich mit viel

Länge, saftig. Divinum, Berlin; Caratello, St. Gallen; Toscana Squisita, Solothurn; Enoteca Capponi, Lausanne, € 50,-

● Colonia Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2015, Felsina

14 Vol.-%, NK. Leuchtendes, mitteldichtes Rubin-Granat. Zeigt zunächst leicht erdige Noten, dann viel reife Kirsche und Brombeere, etwas Zimt, sehr spannend. Satt und dicht in Ansatz und Verlauf, zeigt viel dichtes, kerniges Tannin, bildet das kräftige Rückgrat des Weines, im Finale nach Tabak, langer Nachhall, salzig.

Wein Wolf, Salzburg; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Garibaldi, München; Global Wine, Zürich, € 90,-

● Castello di Ama Vigneto La Casuccia Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2015, Castello di Ama

13,5 Vol.-%, NK. Glänzendes Rubin mit leicht aufhellendem Rand. Sehr duftige und einladende Nase, nach Veilchen, frischen Kirschen und Granatapfel, dahinter feine würzige Noten. Saftig und zugleich kompakt am Gaumen, viel Kirsche und Brombeere, dann griffiges, sehr gut eingebundenes Tannin, saftig und lange.

Döllerer, Golling; Wein & Co., Wien; Superiore, Dresden; Vinum, München; Martel, St. Gallen, € 185,-

95

● BIO Don Tommaso Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2016

Principe Corsini – Villa Le Corti

14,5 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubin mit leichtem Granatrand. Sehr offene und prä-sente Nase, satt nach Brombeeren, etwas Heidelbeeren, dazu feine Zwetschgenkonfitüre. Rund und geschmeidig in Ansatz

und Verlauf, feinmaschiges Tannin, das von viel süßem Schmelz umwoben ist, rund. Stoppervini, Lugano, € 29,-

● Casalia Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2015, Poggio al Sole

14,5 Vol.-%, NK. Glänzendes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Eröffnet mit leicht erdigen Tönen, dann Veilchen und Kirsche. Blüht am Gaumen toll auf, viel reife Beerenfrucht, nach Brombeere und Himbeere, sehr viel dichtes, herzhaftes Tannin, feiner Schmelz, saftig.

Deuna, Augsburg; Wedl, Innsbruck; Von Salis, Landquart, € 33,-

● Il Margone Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2013, Il Molino di Grace

14,5 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubin mit leichtem Granatrand. Sehr intensive und einladende Nase, satt nach eingelegten Kirschen, leicht harziges Zedernholz, balsamische Noten. Stoffig und sehr dicht am Gaumen, zeigt viel reife Frucht, viel Zwetschge, warm, öffnet sich dann mit dichtmaschigem, gut eingebundenen Tannin, fester Druck im Finale.

Wille, Landeck; Baur au Lac, Zürich; Wein & More, Velburg, € 40,-

● Castello Fonterutoli Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2015

Castello di Fonterutoli – Mazzei

14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubin-Granat. Klare, aber auch etwas zurückhaltende Nase, nach Brombeere und dunklem Pfeffer. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit viel feinmaschigem, sehr gut eingebundenen Tannin, langer Nachhall. mazzei.it, € 42,-

● Colledilà Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2015, Barone Ricasoli

14 Vol.-%, NK. Frisches, leuchtendes Rubin-Granat. Offene, fein gezeichnete Nase mit Noten nach Himbeere und frischer Kirsche. Saftig und klar am Gaumen, öffnet sich mit präsentem, feinem Tannin, salzig, langer Nachhall. Smart Wines, Köln; Ullrich, Zürich, € 43,-

● BIO Il Puro Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2015

Castello di Volpaia

14,5 Vol.-%, NK. Sattes, funkelndes Rubin. Intensive Nase mit viel dunkelbeeriger Frucht, nach Brombeeren, etwas Holunderbeeren, dunkle Schokolade im Hintergrund. Zeigt am Gaumen viel feinmaschiges, griffiges Tannin mit festem Kern, satter Druck.

Weinkontor Freund, Borgholzhausen; Schelte, Köln; Francimport, Mannheim; Bataillard, Rothenburg, € 62,40

94

● Le Balze Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2015, Il Poggolino

14 Vol.-%, NK. Sattes, dunkles Rubin-Granat. Sehr kompakte und intensive Nase, eröffnet mit würzigen Noten, nach Wald und Rinde, dann viel reife Beerenfrucht, Kirsche und Himbeere. Rund und geschmeidig am Gaumen, breitet sich satt aus, viel dichtes Tannin, eingebettet in feinen Schmelz.

ilpoggolino.com, € 18,-

● Il Picchio Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2015

Castello di Querceto

13,5 Vol.-%, NK. Tiefdunkles Rubin mit leichtem Violettschimmer. Sehr kompakte Nase, nach Tabak und Ruß, dahinter nach Holunderbeeren und Zwetschgen. Am Gaumen stoffig, viel Brombeere, etwas Cassis, straffes Tannin und viel Druck.

Döllerer, Golling; Schenk, Baden-Baden; Schenk S.A., Rolle, € 35,-

● Castello di Ama San Lorenzo Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2015, Castello di Ama

13,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubin mit leichtem Violettschimmer. Viel knackige Frucht, nach Zwetschgen und frischen Kirschen, etwas Veilchen, sehr klar. Sehr saftig und klar auch am Gaumen, hat viel knackige Frucht, feinmaschiges und doch präsent Tannin, salzig.

Döllerer, Golling; Wein & Co., Wien; Superiore, Dresden; Vinum, München; Martel, St. Gallen, € 42,-

● Castello di Brolio Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2015

Barone Ricasoli

14 Vol.-%, NK. Glänzendes, sattes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Sehr offene und zugängliche Nase, duftet verführerisch nach reifen Kirschen, etwas Gewürznelken und Heidelbeeren. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, ein sehr weicher und runder Chianti, feinmaschiges Tannin, viel süßer Schmelz, im Finale fehlt vielleicht etwas Biss. Smart Wines, Köln; Ullrich, Zürich, € 43,-

● Il Torriano Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2015, La Sala

14 Vol.-%, NK. Glänzendes Rubin mit dunklem Kern. Sehr duftige und einladende Nase, satt nach frischen Zwetschgen, Waldhimbeeren und Brombeeren. Am Gaumen viel reife Frucht, öffnet sich mit griffigem, herzhaftes Tannin, saftig und lang, nach dunkler Schokolade. Geisels Weingalerie, München; House of Wines, Kaltenkirchen; Marcellino, Herisau; Messeritsch, Wien; Hahn Rickli, Arlesheim, € 49,-

● BIO Don Vincenzo Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2013, Casaloste

14 Vol.-%, NK. Intensives, funkelndes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand.



Stark würzige Nase, leicht animalisch, nach satten Pflaumen und Brombeeren, etwas Siegellack, Trüffel. Am Gaumen getragen von eleganter Säure, sehr lebhaft und vibrierend, gehaltvoll mit muskulösem Körper, straffes Tannin, dennoch feingliedrig und leichtfüßig im Trunk, endet im Finale mit festem Druck, eine tolle Gran Selezione! **Vinovum, Salzburg; Riegel Weinimport, Orsingen-Nenzingen; Dani Matter Weine, Samaden, € 55,-**

● **Sergio Zingarelli Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2014, Rocca delle Macie**
15 Vol.-%, DV. Intensives, leuchtendes Rubinrot mit glänzendem Kern. Fein gezeichnete Nase nach sehr reifen Kirschen, getrockneten Rosenblättern und zarten Veilchen. Ausgesprochen geschmeidiger Gaumen umhüllt von samtigem Tannin und saftigem Zug, spannt einen weiten Bogen und baut sich langsam in vielen Schichten auf, beachtenswerte Eleganz, großartiges Finish! **Meraner, Innsbruck; Pellegrini, Landau; Vini Bee, Stabio, € 70,-**

● **Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2015 Villa Rosa**
13,5 Vol.-%, NK. Funkelndes, aufhellendes Rubin-Granat. Duftige und ansprechende Nase, nach Blutorangen und frischen Kirschen, dahinter etwas Himbeeren. Saftig in Ansatz und Verlauf, feinmaschiges Tannin, das in süßen Frucht-schmelz eingebettet ist, frisch und klar, im Finale fester Druck. **Schenk, Baden-Baden; Obrist, Vevey, € 75,-**

Chianti Classico Riserva

96

● **Rancia Chianti Classico Riserva DOCG 2016, Fèlsina**
13,5 Vol.-%, NK. Funkelndes, mitteldichtes Rubin-Granat. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach frischen Kirschen, Himbeeren und Granatapfel. Viel saftige Frucht in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit feinmaschigem, zugleich sehr dichtem Tannin, das den Wein trägt, im Nachhall feine erdige Noten, ein Klassiker! **Wein Wolf, Salzburg; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Garibaldi, München; Global Wine, Zürich, € 36,-**

● **Il Poggio Chianti Classico Riserva DOCG 2013, Castello di Monsanto**
14 Vol.-%, NK. Glänzendes, sattes Rubin-Granat. Schöne gereifte Nase mit satten Noten nach Brombeeren und dunklen Kirschen, dann viel Lakritze, etwas Zimt, sehr einladend. Kraftvoll und dicht in Ansatz und Verlauf, zeigt viel dichtes, herzhaftes Tannin, sehr gut platziert, reife Beerenfrucht und dezente erdige Noten ergeben ein feines Spiel, sehr langer Nachhall. **Wein & Glas Compagnie, Berlin; Hosp Weine, Marktobendorf; Canetti – Tivinum, Losone; Gebrüder Volkhardts, München; Vin de Cologne, Köln, € 50,-**

95

● **BIO Cortevicchia Chianti Classico Riserva DOCG 2015, Principe Corsini – Villa Le Corti**
14 Vol.-%, NK. Leuchtendes, kräftiges Rubin-Granat. Intensive und ansprechende Nase, viel reife Beerenfrucht, dunkle Kirsche und Brombeere, etwas würziger Waldhonig. Herzhaft und klar am Gaumen, zeigt griffiges, dichtes Tannin, baut sich schön auf, salzig, sehr saftig und anhaltend im Finale. **Stoppervini, Lugano, € 21,50**

94

● **Chianti Classico Riserva DOCG 2016, Cigliano**
13 Vol.-%, NK. Hell leuchtendes Rubinrot mit opakem Rand. Fruchtbetonte Nase nach süßen Kirschen und saftigen Erdbeeren, im Nachhall getrocknete Rosenblätter. Am Gaumen fruchtsüß mit elegantem Schmelz und viel Saft, entpuppt sich immer weiter saftig, viele rote Beeren, endet im Nachhall mit festem Druck am Gaumen. **villadelcigliano.it, € 21,-**

● **Chianti Classico Riserva DOCG 2015, I Sodi**
14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Sehr intensive und ansprechende Nase, satt nach reifen Himbeeren und Granatapfel, etwas Pfirsich, saftig. Am Gaumen wie aus einem Guss, feine, präzise Frucht, nach Himbeere, griffiges, dichtes Tannin, hallt lange nach. **Rindchens Weinkontor, Hamburg; Bremer, Braunschweig; Evino, Graz; Bottega del Vino, Romanshorn; Herbig Weinimport, Gelting; Savardi Vini Tipici, Meilen, € 21,-**

● **Chianti Classico Riserva DOCG 2013 Castello di Cacchiano**
14,5 Vol.-%, NK. Sattes, funkelnendes Rubin-Granat. Kompakte Nase mit satten Noten nach Lakritze und Zwetschgen, etwas Waldhonig, feine Würze. Dicht bepackt mit herzhaftem, sattem Tannin, fest zupackend. **Weincontor Geier, Wetter; Scherer Buhler, Meggen, € 23,-**

● **BIO Le Baròncole Chianti Classico Riserva DOCG 2015, San Giusto a Rentennano**
15 Vol.-%, NK. Funkelnendes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Ansprechende Nase mit knackiger, reifer Beerenfrucht, nach Brombeeren und Waldhimbeeren, etwas Veilchen im Hintergrund. Stoffig und zupackend, entfaltet sich mit kernigem, dichtem Tannin, viel saftige Frucht, klar und geradlinig. **Vinussi, Dornbirn; 50 Second Finish, Falkensee; Alpina, Buchloe; La Cave Steines, Erding; Viniculture, Berlin; Lowin Weinhandel, Bremen; Con Gusto, Bonn; Clüsserath, Tönisvorts; Noitz, Palt; Caratello, St. Gallen; Cave SA, Gland, € 27,-**

● **BIO Chianti Classico Riserva DOCG 2015 Querciabella**
14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Fein gezeichnete Nase mit ausgeprägten Noten nach Granatapfel und Kirschen, feine Noten nach weißem Pfeffer. Saftig und frisch in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit herzhaftem, feinem Tannin, umwoben von süßer Frucht, langer Nachhall. **Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Vergani, Zürich; Transgourmet Österreich, Traun; Oenostrategies, Piacenza € 35,-**

Super Tuscans

99

● **Tenuta di Trinoro Toscana Rosso IGT 2016 Tenuta di Trinoro**
15,5 Vol.-%, NK. Kraftvolles, leuchtendes Rubin mit Violett-schimmer. Kompakte und einprägsame Nase, satt nach Cassis und Waldheidelbeeren, dazu Gewürznelken

TRINKBARES LEBENSGEFÜHL AUS DEM BURGENLAND



DIESE
ANZEIGE
WEG!

BLAUFRÄNKISCH

Erhältlich ist der Schilfschneider 2017
in Kürze ab Hof, bei BILLA und
in jedem Merkur Markt.

www.domaine-pöttelsdorf.at

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breiter Wasserrand. Zarter Duft nach reifen Kirschen, ein Hauch von Brombeeren, etwas Orangenzesten, feinwürzig, floraler Touch. Saftig, frische Struktur, feine Tannine, zart salzig, dunkle Beerenfrucht im Abgang, Tabakwürze im Nachhall.

Ein guter Speisenbegleiter.

und dunkle Schokolade. Kompakt und mächtig im Ansatz, entfaltet sich mit viel feinmaschigem Tannin, umgeben von süßem Schmelz, sehr langer Nachhall mit viel satter Frucht. **Döllerer, Golling; Morandell, Wörgl; Fischer & Trezza, Stuttgart; ViP Weine, Köln; Vini d'Amato, Basel; Zanini, Besazio; Granchateaux, La Conversion; Smith & Smith, Zürich, € 220,-**

● **Solaia Toscana IGT 2015**
Marchesi Antinori

14,5 Vol.-%, NK. Intensives, funkelndes Rubin-Violett. Sehr klare und einprägsame Nase, satt nach reifen, dunklen Johannisbeeren, Brombeeren und Oliven, dann feine dunkle Schokolade. Am Gaumen kompakt und wie aus einem Guss, dichtmaschiges, sehr gut eingebundenes Tannin, wie ein gegossener Strang, salzig, auch am Gaumen viel Beerenfrucht, tiefgründig und lang, ein Erlebnis!

Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich, € 270,-

98

● **Flaccianello della Pieve Colli Toscana Centrale IGT 2015, Fontodi**

15 Vol.-%, NK. Sattes, dunkles Rubin. Kompakte und intensive Nase, duftet nach Brombeeren, Waldhimbereen, dunklen Kirschen und Tabak. In Ansatz und Verlauf

sehr satt, viel saftige Frucht, entfaltet sich mit geschliffenem, dichtem Tannin, im Finale dann fester Druck. **Rieger Weine, Salzburg; Vinissimo, München; La Cantina Italiana, Hamburg; VIF Weinhandel, Völklingen; Caratello, St. Gallen; Weibel, Thun, € 75,-**

● **BIO Galatrona Merlot Valdarno di Sopra DOC 2016, Petrolo**

14 Vol.-%, NK. Kraftvolles, funkelndes Rubin-Violett. Sehr klare und einprägsame Nase, satt nach Brombeeren, dunklen Johannisbeeren und reifen Heidelbeeren, dazu feine harzige Komponenten und Tabak, geben Spiel. Frisch und mit viel saftiger, reifer Beerenfrucht im Ansatz, öffnet sich dann mit viel feinmaschigem, dichtem Tannin, salzig und sehr lang.

Morandell, Wörgl; Bacchus Vinothek, Rottweil; Fischer & Trezza, Stuttgart; Superiore, Dresden; Terravigna, Utzendorf, € 100,-

● **L'Apparita Toscana IGT 2015**
Castello di Ama

13,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes, kraftvolles Rubin. Viel fleischige, dunkelbeerige Frucht, nach Brombeere und Heidelbeere, feine harzig-würzige Komponenten. Rund und samtig in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit viel feinmaschigem Tannin, geschmeidig, viel saftige Frucht, dazu leichte Zedernholznoten, langer Nachhall.

Döllerer, Golling; Wein & Co., Wien;

Superiore, Dresden; Vinum, München; Martel, St. Gallen, € 185,-

97

● **Vigna dell' Impero Sangiovese Valdarno di Sopra DOC 2015**
Tenuta Sette Ponti

14,5 Vol.-%, NK. Aufhellendes, intensives Granatrot. Sehr offene und zugängliche Nase, Old-Style im besten Sinn, nach Rhabarber, Granatapfel, Weichselkirschen und Kirschkernen. Im Ansatz entspannt und geschmeidig, öffnet sich mit griffigem, feinkörnigem Tannin, salzig und sehr lang, im Nachhall reife Frucht. **Morandell, Wörgl; Superiore, Dresden; Zweifel Vinarium, Uster; Imperato Wein, Essen; Arvi, Melano, € 80,-**

● **BIO Guardiavigna Toscana IGT 2015**
Podere Forte

15 Vol.-%, NK. Sattes, fleischiges Rubin-Violett. Eröffnet mit betont würzigen Noten, nach schwarzem Pfeffer und Macchiagehölz, dann viel Brombeere und Heidelbeere. Am Gaumen schmalzig und dicht, breitet sich mit viel satter Frucht aus, feinmaschiges, sehr gut integriertes Tannin, im Finale herzhafter Druck. **Morandell, Wörgl; Schwander, Zürich, € 90,-**

● **Le Pergole Torte Toscana IGT 2015**
Montevertine

14 Vol.-%, NK. Glänzendes, intensives Rubin mit leicht aufhellendem Rand. Intensive, ansprechende Nase, duftet nach Granatapfel, Brombeeren und Tabak. Sehr saftig in Ansatz und Verlauf, schöne reife Beerenfrucht, entfaltet sich mit viel feinmaschigem Tannin, im Finale fester Druck, langer Nachhall, frisch. **Gottardi, Innsbruck; Bacchus Vinothek, Rottweil; Superiore, Dresden; Caratello, St. Gallen, € 140,-**

96

● **Fontalloro Toscana IGT 2016**
Felsina

13,5 Vol.-%, NK. Glänzendes Rubin mit leichtem Granatrand. Eröffnet mit satten Noten nach Kirsche und Granatapfel, dahinter nach Zimtstangen und Gewürznelken, erdig. Blüht am Gaumen sehr schön auf, reife Kirschfrucht, öffnet sich mit zupackendem Tannin, weicher, süßer Kern, im Finale fester Druck. **Wein Wolf, Salzburg; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Garibaldi, München; Global Wine, Zürich, € 40,-**

● **BIO Geremia Toscana IGT 2015**
Rocca di Montegrossi

14,5 Vol.-%, NK. Extrem dichtes, funkelndes Rubin. Sehr intensive, fleischige Nase, viel dunkle Johannisbeere, etwas Holunderbeeren überlagert von feinen Kakaonoten und Tabak. Hat tolle Spannung, viel dichtes



Tannin, engmaschig, viel Brombeere, Cassis, sehr stoffig. **Superiore, Dresden; Burde, Wien; Vinovum, Salzburg; Jacopini, Neunkirchen; Fohringer, Spitz; Studer, Luzern; Vinarium, Bühl; Vinoverum, Arlesheim; Adivinum, Lufingen; Toscana Squisita, Solothurn; Das Kontor, Norden; Luca Pisati Weinhändler – Cave Secrète, Nürnberg; 1870 Vins & Conseil Sàrl, Monthey, € 35,-**

● **Pecchia Colli della Toscana Centrale IGT 2015, Gagliole**
15,5 Vol.-%, NK. Glänzendes Rubin-Granat. Satt Nase, sehr klar und präzise, kühl, nach reifen dunklen Kirschen und Zwetschgen. Am Gaumen fest und zupackend, zeigt viel kraftvolles Tannin, das in viel süßem Schmelz verpackt ist, lang und präsent. **Vinovum, Salzburg; Brogsitter, Grafenschaft-Gelsdorf; Von Salis, Landquart; Riegger, Birrhard; Vogel, Zürich; Globus, St. Wendel, € 98,-**

● **BIO Palafreno Toscana IGT 2013 Querciabella**
13,5 Vol.-%, NK. Intensives, kompaktes Rubinrot mit leuchtendem Kern. Die Nase wird von einem Duft von schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren überströmt, gepaart mit einem leichten Nachhall von Sardellen. Am Gaumen lebendig und klar, sehr saftig, getragen von feinstem Tannin in seiner schmelzigsten Form, kompakt, strukturiert und gleichzeitig sehr lang, endet fruchtig und salzig. **Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Vergani, Zürich; Transgourmet Österreich, Traun; Oenostrategies, Piacenza, € 100,-**

● **Palazzi Rosso Toscana IGT 2016 Tenuta di Trinoro**
15 Vol.-%, NK. Intensives, dunkles Rubin mit Violettsschimmer. Sehr dichte und einprägsame Nase, satt nach reifen Brombeeren und Heidelbeeren, dazu feine würzige Töne, etwas Rauch im Hintergrund. Griffiges, dichtes Tannin, entfaltet sich in vielen Schichten, salzig und tiefgründig, im Finale feine Würze. **Döllerer, Golling; Morandell, Wörgl; Fischer & Trezza, Stuttgart; VIP Weine, Köln; Vini d'Amato, Basel; Zanini, Besazio; Granchateaux, La Conversion; Smith & Smith, Zürich, € 200,-**

95

● **Il Bosco Syrah Toscana IGT 2014 Tenimenti d'Alessandro**
13,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubin mit leicht aufhellendem Rand. Ansprechende Nase mit Noten nach Heidelbeeren, Tabak und schwarzem Pfeffer. Sattes, dichtes Tannin in Ansatz und Verlauf, wirkt dabei aber nicht harsch, sondern ist gut integriert, kraftvoll, zeigt festen Druck, erstaunlich saftig für solch einen fülligen Wein. **Garibaldi, München; Vinizia, Ludwigs-**

burg; Vini d'Amato, Basel; De Cassan, Krefeld-Ürdingen, € 35,-

● **Vigna Farsina Toscana IGT 2013 I Sodi**
14,5 Vol.-%, NK. Glänzendes Rubin mit leicht hellem Rand. Fein angelegte Nase mit satten Noten nach Kirschen und Himbeeren, etwas Tabak. Am Gaumen satt im Ansatz, viel reife Kirsche, öffnet sich mit stoffigem, präsentem Tannin, salzig und saftig, zeigt sehr gute Länge, macht viel Spaß. **Rindchens Weinkontor, Hamburg; Bremer, Braunschweig; Evino, Graz; Bottega del Vino, Romashorn; Herbig Weinimport, Gelting; Savardi Vini Tipici, Meilen, € 35,-**

● **Picconero Toscana IGT 2014 Tolaini**
15 Vol.-%, NK. Intensives, finstere Rubinrot mit tiefdunklem Schimmer. In der Nase intensiv nach reifer Cassis und Brombeermarmelade, Lakritze, leicht nach Leder. Am Gaumen sehr gehaltvoll, bombastisch, ganz viel geschliffenes Tannin breitet sich wuchtig aus, baut sich in vielen Schichten auf, konzentrierte Frucht, mächtiger Körper, sehr lang. **VIP Weine, Köln; Cavetta, Pfäffikon, € 65,-**

● **La Gioia IGT 2015, Riecine**
14,5 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubin-Granat. Sehr ansprechende und zugängliche Nase, satt nach reifen Himbeeren, etwas Erdbeeren und eingelegte Pfirsiche. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, viel Frucht, zeigt dann im hinteren Bereich kerniges, präsent Tannin, knackig. **Lobenberg, Bremen; Superiore, Dresden; Pinard de Picard, Saarwellingen; Burde, Wien; Weibel, Thun; Boller Weine, Hohentengen, € 70,-**

● **Oreno Toscana IGT 2016 Tenuta Sette Ponti**
15 Vol.-%, NK. Sattes, leuchtendes Rubin-Violett. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach dunklen, saftigen Johannisbeeren, etwas Teer und Schiefergestein im Hintergrund. Spielt am Gaumen schön auf, viel präsent Beerenfrucht, feinmaschiges Tannin, entfaltet sich sehr geradlinig. **Morandell, Wörgl; Superiore, Dresden; Zweifel Vinarium, Uster; Imparato Wein, Essen; Arvi, Melano, € 75,-**

● **Tignanello Toscana IGT 2015 Marchesi Antinori**
14 Vol.-%, NK. Funkelndes, intensives Rubin mit feinem Granatschimmer. Präsent und einladende Nase, nach dunklen Johannisbeeren und Kirschen, dahinter feine Lakritze. Am Gaumen viel süßer Schmelz, zeigt satte Noten nach Waldhimbeere, öffnet sich mit feinmaschigem, präsentem Tannin, hallt lange nach. **Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich, € 89,-**

● **Giramonte Toscana IGT 2015 Frescobaldi**
14,5 Vol.-%, Kraftvolles, leuchtendes Rubin. Spannende Nase mit Noten nach Heidelbeeren, Brombeeren und würzigem Rosmarin. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel reife Beerenfrucht, öffnet sich mit präsentem, gut eingebundenem Tannin, geschmeidig und mit festem Druck im Finale. **Schlumberger, Wien; Reidemeister & Ulrichs, Bremen; Mövenpick, Zürich, € 90,-**

● **Luce Toscana IGT, Tenuta Luce**
15 Vol.-%, NK. Funkelndes, intensives Rubin mit feinem Granatschimmer. Klare und präzise Nase, satt nach dunklen Johannisbeeren, Cassislikör und Brombeeren, etwas dunkle Schokolade. Rund und satt im Ansatz, viel reife Beerenfrucht, öffnet sich mit viel feinmaschigem Tannin, feiner Schmelz, im Finale fester Druck. **Superiore, Dresden; Schlumberger Deutschland, Meckenheim; Mövenpick, Zürich; Mounier, Wien, € 100,-**

● **Il Caberlot Toscana IGT 2015 Podere Il Carnasciale**
13,5 Vol.-%, NK. Dunkles, intensives Rubin mit satterm Violett. Zeigt zunächst feine Röstnoten, nach gerösteten Haselnüssen, dann betont würzige Noten, nach Tomatenblättern und Efeu, schließlich viel Johannisbeere. Am Gaumen viel kerniges Tannin, baut sich satt auf, viel Tabak, frische Johannisbeere, sehr lang.

Döllerer, Golling; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Piemont Express Slaby, Düsseldorf; Vini d'Amato, Basel; Vinothek Brancaia, Zürich; Cavetta, Pfäffikon; Nauer, Bremgarten, € 240,-

94

● **BIO Santa Brigida Rosso Colli Toscana Centrale IGT 2010 Fattoria La Ripa**
14 Vol.-%, NK. Intensiv leuchtendes Rubinrot mit aufhellendem Kern. Duftige, offene Nase nach frischen Erdbeeren, dann nach Honig und intensiv nach Himbeersirup. Am Gaumen saftig und klar, präzise wie ein Schweizer Uhrwerk, zieht sich von vorne bis hinten hervorragend und saftig durch, im Finale salzig mit angenehmem Druck. **laripa.it, € 20,-**

● **Il Castagno Syrah Cortona DOC 2015 Fabrizio Dionisio**
14,5 Vol.-%, Intensives, dunkles Rubinrot mit leicht violetterm Stich. Offene und duftende Nase nach satten Pflaumen und reifen Amarenakirschen, leichte Würze, wirkt elegant. Im Mund ausgewogen und sehr fruchtsüß getragen von viel Pflaumen- und Kirschnoten, toller Schmelz gepaart mit einullender Gesamtharmonie, ein toller Syrah. **Pedrinì Vini, Faudo, € 25,-**

● **Ràsole Rosso Toscana IGT 2016 Le Forconate**

gourmet

diese anzeige weg

EINZIGAR
NACH KA
11 Tage inkl.

Welcome to the Weinreise nach Winzers und We sigem Gold spr Sie Ihre Genuss ten Überblick b den inkludierter Genießerherz h einzigartige Wei

REISETERMIN

WEITERE L
www.falst

14,5 Vol.-%, NK. Intensives, leuchtendes Rubinrot mit aufhellendem Rand. Wirkt in der Nase sehr frisch und offen, duftet nach frischen Himbeeren und satten Waldfrüchten. Im Trunk ausgesprochen fruchtig und ausgewogen, gute Gesamtharmonie, zieht sich gut und stimmig über den Gaumen, im Finale fester Druck.

leforconate.it
(Website in Aufbau), € 29,90

● **BIO Geremia Toscana IGT 2014**
Rocca di Montegrossi

14,5 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubin mit viel Violett. Kompakte Nase mit ausgeprägten Noten nach Cassis und reifen Brombeeren, unterlegt von Noten nach Lakritze und Ruß. Im Ansatz viel dunkelbeerige Frucht, auch Lakritze, öffnet sich dann mit viel stoffigem, dichtem Tannin, fester Druck, im Nachhall erdige Noten, braucht viel Belüftung. **Superiore, Dresden; Burde, Wien; Vinovum, Salzburg; Jacopini, Neunkirchen; Fohringer, Spitz; Studer, Luzern; Vinarium, Bühl; Vinoverum, Arlesheim; Adivinum, Lufingen; Toscana Squisita, Solothurn; Das Kontor, Norden; Luca Pisati Weinhändler – Cave Secrète, Nürnberg; 1870 Vins & Conseil Sàrl, Monthey, € 35,-**

● **Eccellenza Toscana IGT 2016**
Poggio Rozzi – Toggenburg

16,5 Vol.-%, NK. Funkelndes, sattes Rubin-Violett. Eröffnet mit Noten nach Teer und Pech, dann satte Noten nach Brombeeren, Heidelbeeren und eingelegten Kirschen, etwas Gewürznelken, Amarone mit Toskana-Identität, der Wein ist aus angetrockneten Trauben gekeltert. Am Gaumen sehr klar und straff, feine, erstaunlich frische Frucht, kraftvolles, gut eingebundenes Tannin in vielen Schichten, salzig und knochentrocken. **Gottardi, Innsbruck; Wiichäller Rüesch & Grob, Uznach, € 41,-**

● **Giudo Rosso Toscana IGT 2016**
Giudo

14 Vol.-%, NK. Helles, leuchtendes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Elegante und einladende Nase nach saftigen Himbeeren, Walderdbeeren und Granatapfel. Auch im Trunk sehr elegant mit filigraner Säure und frischer Frucht, breitet sich sanft und weit mit engmaschigem und weichem Tannin aus, sehr langes Finale. **giudo.it, € 45,-**

● **BIO Zac Sangiovese Toscana IGT 2016, Principe Corsini – Villa Le Corti**

15 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubin-Violett. Zeigt in der Nase betont frische Frucht, viel Granatapfel, saftige Kirsche, wirkt knackig. Kerniges, präsentives Tannin, öffnet sich mit viel saftiger Frucht, guter Druck, im Finale nach Himbeere.

Stoppervini, Lugano, € 50,-

● **Il Blu Toscana IGT 2015, Brancaia**

14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes, intensives Rubin. Eröffnet mit Noten nach eingelegten Kirschen und Brombeeren, etwas Tabak. Saftig im Ansatz, viel reife Beerenfrucht, präsentiert viel kerniges, dichtes Tannin, fest und zupackend.

Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Hawesko, Tornesch; CWD, Hamburg; Vintra, Zürich, € 50,-

● **VV Vigna Vecchia Toscana IGT 2014**
Montecalvi

13,5 Vol.-%, NK. Helles, leuchtendes Rubinrot mit leicht ziegelrotem Rand. Betont fruchtig in der Nase nach frischen Himbeeren, knackigen Kirschen und saftigen Erdbeeren. Am Gaumen elegant und fein, schmiegt sich samtig an die Zunge, fruchtbetont auch im Trunk, endet lange und saftig, ein Genuss!

montecalvi.com, € 50,-

● **I Sodi di San Niccolò Toscana IGT 2014, Castellare di Castellina**

14 Vol.-%, NK. Glänzendes Rubin. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Granatapfel, frischen Kirschen und Blutorangen. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel saftige Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, sehr elegant, langer Nachhall nach knackigen, reifen Kirschen. **Di Gennaro, Stuttgart; Caratello, St. Gallen; Bevanda, Dornbirn, € 55,-**

● **BIO Percarlo Sangiovese di Toscana IGT, San Giusto a Rentennano**

15 Vol.-%, NK. Funkelndes, intensives Rubin. Intensive Nase, präsentiert sich mit satter, dunkler Kirsche, etwas Brombeere und Olivenpaste. Am Gaumen saftige Frucht, nach Granatapfel und Kirsche, öffnet sich mit herzhaftem, dichtem Tannin.

Vinussi, Dornbirn; 50 Second Finish, Falkensee; Alpina, Buchloe; La Cave Steines, Erding; Viniculture, Berlin; Lowin Weinhandel, Bremen; Con Gusto,

Bonn; Clüsserath, Tönisvorts; Noitz, Palt; Caratello, St. Gallen; Cave SA, Gland, € 55,-

● **BIO UCB Ugo Contini Bonacossi**
Toscana IGT 2015, Capezzana

14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubin-Granat. Spannende Nase mit viel roten Früchten, nach frischer, saftiger Kirsche, im Hintergrund nach Pfirsich und Verbene. Zupackendes, feinmaschiges Tannin, entfaltet sich mit sattem Schmelz, geschliffen im hinteren Verlauf.

Smart Wines, Köln, € 62,-

● **Pietradonice Toscana IGT 2016**
Casanova di Neri

14,5 Vol.-%, NK. Glänzendes, dunkles Rubin. Eröffnet mit betont erdigen Noten, nach Schiefer und Trüffel, dann viel Johannisbeere und reife Zwetschge. Saftig in Ansatz und Verlauf, sehr gut herausgearbeitet Frucht, feinmaschiges Tannin.

Rieger Weine, Salzburg; Fischer & Trezza, Stuttgart; Schwander, Zürich € 65,-

● **Coevo Toscana IGT 2013**
Famiglia Cecchi

13,5 Vol.-%, NK. Intensives, tiefdunkles Rubinrot mit leuchtenden Reflexen. Feingliedrige, zurückhaltende Nase, leichte Würze gepaart mit dunklen Beeren. Am Gaumen samtig und geschmeidig, außerordentlich eng gewobenes Tannin, baut sich langsam und weit auf, feinste Würznoten, im Finale druckvoll und lang.

Schenk, Baden-Baden; Obrist, Vevey € 79,-

● **Giorgio Primo Toscana DOC 2015**
La Massa

14,5 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubin mit Violettschimmer. Intensive Nase, duftet nach Schieferstein und dunkler Olivenpaste, Tabak, dann auch viel Cassis. Dicht und fleischig in Ansatz und Verlauf, wirkt sehr urig und ungestüm, griffiges dichtes Tannin, hat viel Power, im Finale dann aber auch recht rau und alkoholisch.

Wein Wolf, Salzburg; AMC, Saarbrücken; Sansibar, Sylt; Martel, St. Gallen € 80,-

● **Carla 6 Toscana IGT 2015**
La Massa

14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes, intensives

Rubin. Kompakt in der Nase, satt nach Brombeeren und Waldhimbeeren, im Hintergrund nach dunkler Erde. Im Ansatz sehr präsent, rund, mit viel reifer Beerenfrucht, dichtmaschiges Tannin, kernig, im hinteren Bereich noch etwas rau, braucht noch Zeit. **Wein Wolf, Salzburg; AMC, Saarbrücken; Sansibar, Sylt; Martel, St. Gallen, € 80,-**

● **Campo di Tenaglia Rosso Toscana IGT 2016, Tenuta di Trinoro**

14,5 Vol.-%, NK. Sattes, glänzendes Rubin mit Violettschimmer. Sehr kompakte und dichte Nase, viel Brombeere, viel Cassis, etwas Heidelbeere, dahinter Noten nach Thymian und weißem Pfeffer. Satt und dicht in Ansatz und Verlauf, zeigt viel reife Beerenfrucht, gepaart mit Würze, dichtes Tannin, feiner Schmelz, konzentriert, aber dabei auch frisch. **Döllerer, Golling; Morandell, Wörgl; Fischer & Trezza, Stuttgart; ViP Weine, Köln; Vini d'Amato, Basel; Zani, Besazio; Granchateaux, La Conversi; Smith & Smith, Zürich, € 90,-**

● **Siepi Toscana IGT 2016**
Castello di Fonterutoli – Mazzei

14,5 Vol.-%, NK. Funkelndes, sattes Rubin mit violettem Kern. Kompakte Nase mit satten Noten nach reifen Brombeeren und Heidelbeeren, dazu viel Zimt und Gewürznelken, fast weihnachtlich. Saftig, viel klare, reife Beerenfrucht, gut eingebundenes Tannin mit schönem Drive, im Nachhall noch dezente Holznoten spürbar.

mazzei.it, € 98,-

● **BIO Fico Sangiovese Toscana IGT 2016, Principe Corsini – Villa Le Corti**

13,5 Vol.-%, NK. Funkelndes, mitteldichtes Rubin-Granat. Zeigt zunächst leicht reduktive Noten, öffnet sich mit nach Harz, dann viel saftige Kirsche, etwas Blutorange. Klar und geradlinig am Gaumen, zeigt viel saftige Frucht, nach Kirsche und Himbeeren, kerniges, gut eingebundenes Tannin, hat gute Spannung, salzig.

Stoppervini, Lugano, € 112,-

● **Historia Familia Toscana IGT 2015**
Barone Ricasoli

14,5 Vol.-%, NK. Glänzendes, intensives Rubin mit feinem Schimmer. Eröffnet mit viel dunkler Beerenfrucht, Johannisbeere und Brombeere, unterlegt von dunkler Schokolade. Im Ansatz viel klare Frucht, öffnet sich mit geschliffenem Tannin, geschmeidig und rund, im Finale saftig.

Smart Wines, Köln; Ullrich, Zürich € 130,-



! **Tasting-Info**
Weitere aktuell verkostete Chianti und Tuscans finden Sie unter

● falstaff.com/chianti-tuscans