



90

Querceto di Castellina – Chianti Classico Riserva Vigneto Belvedere 2007

Sattes, funkelndes Rubinviolett. Duftet intensiv nach Rauch, betont erdige Noten, im Hintergrund etwas Schokolade und dunkle Beeren. Blüht am Gaumen toll auf, saftig und klar, viel reife Fruchtnoten, entfaltet sich mit feinkörnigem, geschliffenem Tannin, im Finale salzig.

www.querceto.com; € 19,-

93

Riecine – Chianti Classico Riserva 2007

Funkelndes, lebhaftes Rubin. Üppige Nase mit viel kompakter und saftiger Frucht, nach dunklen Kirschen, Zwetschgen und orientalischen Gewürzen, verführerisch. Baut sich am Gaumen satt auf, dichtmaschiges Tannin, voll und rund, verbindet Saft mit Kraft.

Stöger, Röthis; Burde, Wien; Alpe Adria, Klagenfurt; Superiore.de, Dresden; Wein & Glas, Berlin; FUB, Köln; € 31,-

90

Rietine – Chianti Classico Riserva 2007

Sattes, dichtes Rubin mit Violett. Intensive Nase, zeigt Noten nach Veilchen, Holunderbeeren. Am Gaumen geschmeidig und weich, öffnet sich mit festem Tannin, eingehüllt in süßem Schmelz, salziger Nachhall.

Weine Leipzig, Leipzig; € 16,-

93

Rocca di Montegrossi – Chianti Classico San Marcellino 2007

Funkelndes, sattes Rubin mit Violett-schimmer. Viel fleischige, dunkelbeerige Frucht, nach Brombeere und Heidelbeere, reife Waldhimbeere, schönes Spiel. Kerniges, dichtmaschiges Tannin, baut sich mächtig auf, salzig, sehr klar und lange, fester Druck.

Fohringer, Spitz; 50 Second Finish, Falkensee; Jacopini, Neunkirchen; € 29,-

93

San Giusto a Rentennano – Chianti Classico Riserva Le Baroncole 2007

Sattes, funkelndes Rubin. Viel dunkelbeerige Frucht in der Nase, offen und einladend, Sangiovese pur. Zeigt am Gaumen viel satten Schmelz, tiefgründig und kernig, dunkelbeerig, baut sich vielschichtig auf, fest und stoffig im Finale.

Vinussi, Dornbirn; Noitz, Palt; Alpina, Buchloe; Lorenz & Cavallo, Köln; € 22,-

93

Selvapiana – Chianti Rufina Riserva Vigneto Bucerchiale 2007

Funkelndes, sattes Rubin mit leichtem Granatrand. Tolle und klare Nase, viel reife Kirsche, viel Himbeere, offen und zugänglich, im Hintergrund dezent erdige Noten. Am Gaumen sehr tiefgründig, warm, dichtmaschiges Tannin mit fester Struktur, salzig, sehr langer Nachhall.

Vinothek St. Stephan, Wien; Belvini, Dresden; Rüsing, Bergisch Gladbach; € 21,-

90

Tenimenti Angelini – Chianti Classico Riserva San Leonino 2007

Funkelndes, sattes Rubin. Geschliffene, intensive Nase, duftet fein nach Kirschen. Am Gaumen sehr klar und elegant, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, baut sich klar auf, im Finale dicht und anhaltend, warm und rund.

Alpe Adria, Klagenfurt; Hawesko, Hamburg; Scharfenberg, Bamberg; € 23,-

90

Tenuta di Nozzole – Chianti Classico Riserva La Forra 2007

Funkelndes, sattes Rubin. Zeigt in der Nase charmante Kirschfrucht, unterlegt von dezent erdigen Noten. Stoffiges, sattes Tannin am Gaumen, kernig, baut sich satt auf, geschmeidig, viel satte dunkelbeerige Frucht im Finale, geschliffen.

Vergeiner, Lienz; € 22,-

90

Vicchiomaggio – Chianti Classico Riserva Gustavo Petri 2007

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Eröffnet in der Nase mit viel knackiger Frucht, nach Holunderbeeren, etwas Feigen, im Hintergrund würzig. Am Gaumen sehr dicht und geschmeidig, baut sich schön auf, viel süßer Schmelz, im Finale guter Druck, anhaltend mit dunkler Frucht.

Gottardi, Innsbruck; Weinzentrum, München; € 30,-

Super-Tuscans

95

Antinori – Solaia 2007

Sattes, undurchdringliches Rubin mit Violettschimmer. Kompakte und tiefgründige Nase, dicht, zeigt Noten nach Tabak,

satt nach dunklen Johannisbeeren und Brombeeren, zum Eintauchen. Im Ansatz kraftvoll und präsent, baut sich vielschichtig auf, viel dichtmaschiges, feines Tannin, sehr langer Nachhall, etwas Tabak im Finale.

Morandell, Wörgl; Abayan, Hamburg; Wein & Co; € 175,-

90

Antinori – Tignanello 2007

Funkelndes, sattes Rubin mit Violett. Intensive Nase mit klar herausgearbeiteter Frucht, nach Brombeeren und Kirsche, überlagert von Lakritze und Unterholz. Am Gaumen sehr saftig, entfaltet sich mit feinkörnigem Tannin, sehr geradlinig und klar, ein Klassiker, dem etwas mehr Druck im Finale aber nicht schaden würde.

Morandell, Wörgl; Abayan, Hamburg; Wein & Co; € 54,-

92

Avignonesi – Desiderio Merlot 2007

Sattes, undurchdringliches Rubin. Eröffnet in der Nase mit betont würzigen Noten, viel Zimt, dann nach eingelegten Beeren. Am Gaumen viel dunkle Beerenfrucht, entfaltet sich mit festem, zupackendem Tannin, im Finale satter Druck, nach Tabak.

Wagner, Gmunden; Wein & Co; Superiore.de, Dresden; Smart-Wines, Köln; € 44,-

93

Avignonesi / Capannelle – 50 & 50 2007

Funkelndes dunkles Rubin. Eröffnet in der Nase mit fein gezeichneten Fruchtnoten, nach Zwetschgen, Brombeeren, dahinter etwas Tabak. Geschmeidig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel feinkörniges Tannin, baut sich geradlinig auf, viel reife Beerenfrucht, versehen mit schönem Schmelz, saftiges Finale, überraschend trinkfertig.

Döllner, Golling; Dallmayr, München; Piemont-Express, Düsseldorf; Clüsserath, Tönisvorst; € 120,-

92

Bindi Sergardi – Mocenni n° 91 2006

Leuchtendes, undurchdringliches Rubinviolett. Intensive, ansprechende Nase, duftet nach Cassis, reifen Brombeeren und Vanille. Spannt am Gaumen einen spannenden Bogen, dichtmaschiges Tannin, große Fülle, aber auch angenehme Frische, saftiges Finale mit ausgeprägter Frucht.

www.bindisergardi.it

90

Buondonno – Campo ai Ciliegi 2007

Leuchtendes Rubin mit Violettschimmer. Intensiver Duft nach Brombeere und Zwetschgen, überdeckt mit etwas Gewürzen. Zeigt am Gaumen sehr schönes Spiel, griffiges Tannin und reife Frucht, gute Tiefe, im Finale feine mineralische Noten.

Delinat, Weil am Rhein; Vivolovin, Bremen; € 20,-

90

Casa Emma – Soloio 2007

Funkelndes, sattes Rubin mit Violett-schimmer. Eröffnet in der Nase mit satter dunkelbeeriger Frucht, dann intensive Noten nach Teer und Lakritze. Am Gaumen feinkörniges Tannin, wirkt sehr kompakt, frisch und saftig, langer Nachhall.

Noitz, Palt; Bruvino, Dornbirn; La Cantina Italiana, Buxtehude; € 32,-

92

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, konzentriert sich derzeit noch in der Mitte des Gaumens, sollte mit zunehmender Lagerung aber deutlich an Länge gewinnen.

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