

DIE BESTEN DER KÜSTE

Der Küstenstreifen der Toskana bringt einige der prachtvollsten Tropfen Italiens hervor. 2015 und 2016 sind zwei herausragende Jahrgänge: kraftvoller und extrovertierter der eine, geschliffener und feiner der andere. Wir helfen bei der Suche nach den persönlichen Favoriten.

TEXT OTHMAR KIEM, TEXT UND NOTIZEN OTHMAR KIEM UND SIMON STAFFLER

Bereits der Jahrgang 2015, von dem im vergangenen Jahr die meisten Weine auf den Markt kamen, war hervorragend. Es war sonnig und heiß, die Weine hatten reifes Tannin und reife Frucht. In diesem Jahr sind nun mehrheitlich die 2016er dran – und sie setzen noch eines drauf! 2016 war sonnig wie 2015, insgesamt aber etwas weniger heiß. Ab der zweiten Augusthälfte gab es deutliche Nachtabkühlung. Im Vergleich zu den 2015ern präsentieren sich die Weine geschliffener, zeigen mehr frische

Frucht, haben mehr Spannung. Die Weine sind vielleicht nicht so mächtig, zeigen dafür aber tolle Balance. So ist 2016 an der Küste der Toskana ein wirklich rundum herausragender Jahrgang. Gleich zwei Weine haben denn auch die Höchstnote von 100 Punkten erreicht, beides Ikonen des italienischen Weins: Sassicaia 2016 und Masseto 2016. Wie üblich haben die Weine aus Bolgheri und den unmittelbar angrenzenden Weinbergen die Nase vorne. Im Vergleich zu den Brüdern aus den Anbaugebieten weiter südlich und nördlich sind sie einfach einen

Tick geschliffener, eine Nuance präziser. Es sind Weine, bei denen einem das Herz aufgeht. Leider – und das ist ein großer Wermutstropfen – geht für einige dieser Weine auch die Geldbörse immer weiter auf. Die Spitzen bilden dabei Sassicaia und Bisernos Lodovico, die von einem Jahr aufs andere fast um das Doppelte gestiegen sind. Es gibt an der toskanischen Weinküste aber auch viele andere hervorragende Weine, die zu einem wesentlich günstigeren Preis viel zu bieten haben. Daher: kaufen und genießen, solange das noch so ist!

Foto: Shutterstock

Die hohe Lichtintensität lässt die Trauben bestens reifen.

LEGENDE

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

- DIAM Verschluss aus gepresstem Korkgranulat
- KK Kunststoffkork
- NK Naturkork

100

● **Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC 2016, Tenuta San Guido**

14 Vol.-%, NK. Funkelndes, intensives Rubinrot. Eröffnet mit feinen Gewürznoten, dazu viel Cassis, Brombeere und etwas Himbeere. Am Gaumen satt und präzise, entfaltet sich mit vielen Schichten von dichtem, feinmaschigem Tannin, beschreibt einen langen Bogen, im Finale feine Frucht. **Morandell, Wörgl; Alpina, Buchloe; Bindella, Zürich; € 290,-**

● **Masseto Toscana IGT 2016 Masseto**

14,5 Vol.-%, NK. Sattes Rubinrot-Violett. Satte, tiefdunkle Nase, konzentriert, aber auch sehr zugänglich, nach Brombeeren und Maulbeeren, im Hintergrund nach würzigen Macchiasträuchern. Zeigt am Gaumen viele Schichten aus feinmaschigem Tannin, kompakt und saftig, dann viel Tabak, tanzt regelrecht über die Zunge, beschreibt einen langen Bogen, hinten feine Würze. **masseto.com; € 750,-**

99

● **Lodovico Toscana IGT 2016 Tenuta di Biserno**

15 Vol.-%, NK. Glänzendes, intensives Rubinrot-Violett. Zeigt in der Nase grandioses Spiel, nach Koriandersamen und Kardamom, sehr klar, dahinter viel Brombeere. Satt in Ansatz und Verlauf, entfaltet sich mit viel geschmeidigem, dichtmaschigem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, dunkle Beerenfrucht, im Finale würzig. **Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich; € 530,-**

98

● **Grattamacchio Bolgheri Superiore DOC 2016, Grattamacchio**

14,5 Vol.-%, NK. Glänzendes, intensives Rubinrot mit feinem Schimmer. Eröffnet mit Noten nach Tabak, viel Blaubeere und Brombeere, dahinter Zimt. Gleitet über den Gaumen wie Samt, viel feinmaschiges Tannin, viele Schichten, breitet sich in alle Richtungen aus, viel dunkle Frucht, langer Nachhall. **Di Gennaro, Stuttgart; Superiore, Dresden; Garibaldi, München; Derksen, Leobendorf; Riegel Weinimport, Orsingen-Nenzingen; Vini d'Amato, Basel; Münsterkellerei, Liebfeld-Bern; Stefan Hofer, Zürich; € 60,-**

● **Argentiera Bolgheri Superiore DOC 2016, Argentiera**

14,5 Vol.-%, NK. Funkelndes, dunkles Rubinrot. Viel knackige, dunkle Beerenfrucht, Cassis, Holunderbeere und Brombeere, etwas dunkler Tabak gibt Spannung. Satt und dicht am Gaumen, öffnet sich mit dichtem Tannin, läuft wie auf Schienen dahin, satter Abschluss. **Wein Wolf, Salzburg; Superiore, Dresden; Vinum, München; Garibaldi, München; Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf; Selezione Meier, Hünenberg; € 62,-**

● **Scrio Toscana IGT 2016 Le Macchiole**

14,5 Vol.-%, NK. Sattes, dunkles Rubinrot-Violett. Eröffnet mit betont würzigen No-

ten, nach Zedernholz, weißem Pfeffer, Kardamom und viel Blaubeere. Am Gaumen tolles Spiel, wechselt zwischen würzigen und fruchtigen Noten, zeigt im Verlauf dann feinmaschiges Tannin, sehr langer Nachhall. **Caratello, St. Gallen; Vinum Distribution GmbH, Landau; € 150,-**

● **Monteverro Toscana Rosso IGT 2016, Monteverro**

14,5 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubinrot-Violett. Eröffnet mit satten Noten nach Blaubeeren und Brombeeren, viel klare Frucht, im Hintergrund dezente harzige Töne. Im Ansatz satte Beerenfrucht, öffnet sich dann mit einem Mantel an feinmaschigem Tannin, geschmeidig, im Finale viel Druck, süßer Schmelz. **Döllner, Golling; Belvini, Dresden; Alpina, Buchloe; Schelte, Köln; Riegger AG, Birrhard; Badaracco, Spreitenbach; Terravigna, Utzendorf; First Wine, Hergiswil; Vini & Vini, Pully; AMC Weinimport, Saarbrücken; € 110,-**

97

● **Guado De Gemoli Bolgheri Superiore DOC 2016, Chiappini**

15 Vol.-%, NK. Kraftvolles, funkelndes Rubinrot mit Violett. Kraftvolle und intensive Nase, nach Leder und Gewürzen, dann viel reife Holunder- und Johannisbeeren. Straff und satt in Ansatz und Verlauf, viel dunkle Beerenfrucht, herzhaftes, gut eingebundenes Tannin, haltt lange nach, im Finale würzig. **Sapori Italiani, München; Sacripanti, Wettingen; Wein von Klein, Kriffel; € 60,-**

● **Biserno Toscana IGT 2016 Tenuta di Biserno**

15 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubinrot. Eröffnet mit erdigen Noten, etwas Trüffel und Leder, dunkler Tabak, reife Zwetschgen, spannend. Am Gaumen satt und geschmeidig, kleidet den Gaumen völlig aus, viel feinmaschiges Tannin eingebettet in süßem Schmelz, fester Druck, sehr lange. **Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich; € 130,-**



● **BIO Duemani Costa Toscana Rosso IGT 2016, Duemani**

14 Vol.-%, NK. Sattes Rubinrot mit leichtem Granatschimmer. Eröffnet mit feinen Gewürznoten, nach Zimt und Ingwer, dann nach dunklen Johannisbeeren und Holunderbeeren. Am Gaumen erdig würzige Noten, schwebt auf einem feinem Gewürzteppich dahin, saftige Frucht, öffnet sich mit präsentem, dichtem Tannin, im Finale satter Druck. **Gottardi, Innsbruck; Vinaturel, Berg; Boucherville, Zürich; € 130,-**

● **Quintorè Costa Toscana Merlot IGT 2016, Gualdo del Re**

14,5 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. In der Nase intensiv und duftig, sehr klar, nach reifen Waldhimbeeren und Blaubeeren, unterlegt von Noten nach Zimt und Gewürznelken, etwas Kardamom, spannend. Im Ansatz satt und füllig, entfaltet sich mit viel feinmaschigem Tannin, viel süßer

Schmelz, sehr gut eingebundenes Tannin, langer Nachhall, geschmeidig und rund.

Wedl, Innsbruck; Stefan Hofer, Zürich; Wy vom Wyhüsl, Koppigen; € 140,-

● **Per Sempre Syrah Toscana Rosso IGT 2017, Tua Rita**

14,5 Vol.-%, NK. Sattes Rubinrot mit dunklem Kern. Eröffnet mit rauchigen Noten, dann viel Sandelholz, etwas Blaubeere und Tabak. Sehr dicht und mit viel Stoff ausgestattet, baut sich in vielen Schichten auf, dunkle Beerenfrucht, im Finale dann sehr würzig. **Wagner, Laakirchen; Consiglivini, Düsseldorf; Vini d'Italia, Wolfsburg; € 160,-**

● **Marianova Bolgheri Superiore DOC 2016, Michele Satta**

14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot-Violett mit leicht hellem Rand. Viel präsen- te Frucht, nach Maulbeeren und Blaubeeren, dazu dunkle Kirschen, etwas würzige Macchiasträucher. Stoffiges, dichtes Tannin mit süßem Kern, entfaltet sich lange mit viel Druck, im Finale nach Tabak. **Superiore, Dresden; Vergani, Zürich; Vini d'Amato, Basel; Badaracco, Spreitenbach; Aix Vinum, Aachen; € 170,-**

● **Ornellaia Bolgheri Superiore DOC 2016, Ornellaia**

14,5 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubinrot mit Violettschimmer. Zeigt in der Nase betont würzige Noten, nach Teer, dann Lakritze und Gewürznelke, reife dunkelbeerige Frucht. Dicht am Gaumen, sehr viel präsent, gut eingebundenes Tannin, hat viel gute Spannung, knackige Frucht, im Finale langer Nachhall. **Morandell, Wörgl; Schlumberger, Wien; Bindella, Zürich; € 175,-**

● **Lodovico Toscana IGT 2015 Tenuta di Biserno**

15 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot mit leichtem Granatrand. Sehr prägnante Nase, nach Weichseln, Brombeeren und Zwetschgen, unterlegt von feinen Gewürzen. Dicht und zupackend am Gaumen, festes Tannin, das in viel süßen Schmelz eingebaut ist, barocke Fülle, ein Feuerwerk an Gewürzaromen. **Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich; € 530,-**

● **BIO Caiarossa Toscana Rosso IGT 2016, Caiarossa**

14 Vol.-%, NK. Leuchtendes, intensives Rubinrot. Ansprechende und vielschichtige Nase, satt nach dunklen Johannisbeeren, Holunderbeeren, dazu etwas Sandelholz und Gewürznelken. Straffes und dichtes Tannin, zeigt sich gut ein-



gebunden, kraftvoll und fleischig, im Finale fester Druck, sehr lange. **Smith & Smith, Zürich; Cavetta, Pfäffikon; Kroll, Murnau; First Wine, Hergiswil; Arvi, Melano; € 45,-**

96

● **Monteti Toscana Rosso IGT 2015 Tenuta Monteti**

14,5 Vol.-%, NK. Funkelndes, intensives Rubinrot-Violett. Einprägsame Nase mit satten Noten nach Blaubeeren, Lilien und dunklen Johannisbeeren. Am Gaumen viel feinmaschiges Tannin mit feinem Schmelz, breitet sich satt aus, lange und cremig, hat festen Druck im Finale. **Noitz, Palt; Jacopini, Neunkirchen; Massi, Köln; Archetti, Bassersdorf; Secl Weinwelt, Buchs; Wefega GmbH, Kelkheim; € 35,-**

● **Opera Omnia Bolgheri Rosso Superiore DOC 2016, La Madonnina**

14,5 Vol.-%, NK. Glänzendes, sattes Rubinrot-Violett. Klare und kompakte Nase, nach Sauerkirschen, dunklen Johannisbeeren und Eukalyptus. Saftig und satt in Ansatz und Verlauf, viel feinmaschiges Tannin, dunkle Beeren, hat spannendes Spiel im Verlauf. **lamadonninabolgheri.it; € 85,-**

● **Paleo Rosso Toscana IGT 2016 Le Macchiole**

14 Vol.-%, NK. Funkelndes, intensives Rubinrot. Zunächst etwas verhalten, dann viel Himbeere, Brombeere und dunkler Tabak, vielschichtig. Am Gaumen stoffig und zupackend, zeigt griffiges, dichtes Tannin, breitet sich sehr lange aus, viel Tabak, im Finale erdige Noten. **Caratello, St. Gallen; Vinum Distribution GmbH, Landau; € 92,-**

● **Keir Toscana Rosso IGT 2017 Tua Rita**

15 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubin, mittlere Dichte. Eröffnet mit Noten nach Himbeere und Erdbeere, dazu feine würzige Komponenten, etwas Lorbeerlaub. Am Gaumen viel sattes Tannin, umhüllt von süßem Schmelz, derzeit müssen die Komponenten noch zusammenwachsen,

hat aber beste Ansätze. **Wagner, Laakirchen; Consiglivini, Düsseldorf; Vini d'Italia, Wolfsburg; € 100,-**

● **Messorio Toscana IGT 2016 Le Macchiole**

14,5 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Satte Nase nach dunklen Brombeeren und Holunderbeeren, würziges Zedernholz, etwas weißer Pfeffer. Im Ansatz geschmeidig und satt, öffnet sich mit dichtem und sattem Tannin, im Finale satt nach Tabak, herzhaft. **Caratello, St. Gallen; Vinum Distribution GmbH, Landau; € 195,-**

● **Redigaffi Toscana Rosso IGT 2017, Tua Rita**

15 Vol.-%, NK. Leuchtendes, dunkles Rubinrot. Eröffnet mit betont rauchigen Noten, nach Brombeeren und dunklen Waldhimbeeren, balsamische Noten. Am Gaumen viel kerniges, dichtes Tannin, dunkle Beerenfrucht, noch embryonal, braucht noch lange Lagerung. **Wagner, Laakirchen; Consiglivini, Düsseldorf; Vini d'Italia, Wolfsburg; € 220,-**

● **Camarcanda Bolgheri DOC 2016 Ca' Marcanda**

13,5 Vol.-%, NK. Glänzendes, intensives Rubinrot mit Violettschimmer. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Roten und Schwarzen Johannisbeeren, frisch, dann dunkle Kirsche und Gewürze. Rund und geschmeidig am Gaumen, zeigt viel präsen- te Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, saftig und lange, sehr präzise. **Morandell, Wörgl; Segnitz, Weyhe; Weibel, Thun; € 100,-**

95

● **Marsiliana Costa Toscana Rosso IGT 2014 Tenuta Marsiliana Principe Corsini**

14,5 Vol.-%, NK. Kraftvolles und sattes Rubinrot. Eröffnet mit feinen Noten nach Tabak, Waldhimbeeren und Cassis. Stoffig und dicht in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit viel feinmaschigem Tannin, viel Tabak auch am Gaumen, im Finale kernig. **tenutamarsiliana.com; € 27,50**

● **OT Toscana Rosso IGT 2015 Oliviero Toscani**

14 Vol.-%, NK. Intensives, leuchtendes Rubin mit Violett. Sehr intensive und ansprechende Nase, satt nach Brombeersuppe, Holunderbeeren, etwas Thymian im Hintergrund. Zeigt zunächst viel saftige Frucht, frisch und präzise, entfaltet sich mit sehr gut eingebundenem, feinmaschigem Tannin, fester Druck. **Garibaldi, München; Global Wine, Zürich; Weinturm, Linz; Cibus Ars Vivendi, Piobbico; € 30,-**

● **Arnione Bolgheri Superiore DOC 2016, Campo alla Sughera**

14,5 Vol.-%, NK. Glänzendes Rubinrot mit leichtem Violettschimmer. Zeigt zugängliche Nase mit reifen Beerennoten, viel Brombeere, etwas Koriandersamen. Dichtmaschiges, sehr gut eingebundenes Tannin, cremig und schmalzig, viel Holunderbeere, langer Nachhall. **Fischer & Trezza, Stuttgart; Wille, Landeck; Fischer Wein, Sursee; Plozza, Brusio; Landolt Weine AG, Zürich; Zillertal Bier Getränkehandel, Zell am Ziller; Blue Point Distribution Sàrl, Le Mont-sur-Lausanne; € 50,-**

● **Prima Pietra Toscana IGT 2016 Tenuta Prima Pietra**

14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot mit Violettschimmer. Eröffnet in der Nase mit einladenden Gewürznoten, fein gezeichnet, mit viel dunklen Beeren. Am Gaumen spannendes Spiel, zeigt gute Dichte, mit viel feinmaschigem Tannin, geschliffene, zugleich auch saftige, präsen- te Frucht, im Nachhall leichte harzige Noten. **Neurrer, Vomp; Denz Weine, Zürich; Vini Sacripanti, Wettingen; Allabout, München; € 55,-**

● **Lienà Cabernet Franc Toscana Rosso IGT 2016, Chiappini**

15 Vol.-%, NK. Glänzendes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Intensive und präzise Nase, nach Waldhimbeeren, Schwarzen Johannisbeeren und Tabak. Am Gaumen geschmeidig, dichtes, sehr gut eingebettetes Tannin, feine würzige Noten, nach Tabak und Sandelholz, im Finale rund und süß. **Sapori Italiani, München; Sacripanti,**



Fotos: beige stellt

Blaues Meer, grüne Wälder, Sonne und gute Durchlüftung: ideale Bedingungen für den Weinbau.



Wettingen; Wein von Klein, Kriftel
€ 65,-

● **Giusto di Notri Toscana Rosso IGT 2017, Tua Rita**

13,5 Vol.-%, NK. Kraftvolles, funkelnendes Rubinrot mit leichtem Violett. Eröffnet mit Noten nach Kardamom und Koriandersamen, dann viel Himbeere und Cassis. Satt und stoffig in Ansatz und Verlauf, satte Kraft, etwas Gewürznelken, im Finale viel Druck, braucht aber noch Lagerung. **Wagner, Laakirchen; Consiglierini, Düsseldorf; Vini d'Italia, Wolfsburg;** € 70,-

● **Tenuta di Valgiano Rosso Colline Lucchesi DOC 2016 Tenuta di Valgiano**

14 Vol.-%, NK. Kraftvolles und sattes Rubinrot. Eröffnet mit feinen Noten nach Tabak, Waldhimbeeren und Cassis. Stoffig und dicht in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit viel feinmaschigem Tannin, viel Tabak auch am Gaumen, im Finale kernig. **Wagner, Laakirchen; Kössler & Ulbricht, Nürnberg; Smart Wines, Köln; Käfer, München; Vini d'Amato, Basel; Divo, Penthalaz;** € 70,-

● **Saffredi Toscana Rosso IGT 2016 Fattoria Le Pupille**

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



Fotos: Shutterstock, beige stellt

Rubinrot mit Violettsschimmer. Eröffnet mit Noten nach Rauch und Trüffel, dahinter viel Blaubeere. Stoffiges, herzhaftes Tannin am Gaumen, öffnet sich mit feiner Würze, fester Druck, braucht aber noch Lagerung. **Döllerer, Golling; Wein & Co, Wien; Consiglierini, Düsseldorf; Terravigna, Utzendorf;** € 85,-

● **Casa di Terra Bolgheri Superiore Rosso DOC 2015 Fattoria Casa di Terra**

15 Vol.-%, NK, Intensives, undurchdringliches Rubinrot. Dunkelbeerige Nase mit feiner Holzwürze unterlegt, dann Kirschen und frische Himbeere, komplex und vielschichtig. Am Gaumen druckvoll mit sattem Spiel, weitet sich schön aus, wirkt noch sehr jung, kann und soll noch reifen, im Abgang satt und lange. **Pfanner & Gutmann, Feldkirch; Deuna, Augsburg; SVR Vins, Crissier;** € 125,-

● **Massetino Toscana IGT 2017, Masseto**

14,5 Vol.-%, NK, Sattes Rubinrot-Violett mit dunklem Kern. Spannende Nase mit frischen Noten nach dunkler Beerenfrucht, unterlegt von Zimt. Am Gaumen weich und entspannt, entfaltet sich mit viel weichem Tannin, feine Würze, saftig, im Finale nach Kakao. **masseto.com;** € 300,-

94

● **BIO Montecucco Sangiovese Riserva DCG 2016, Campi Nuovi**

15 Vol.-%, NK. Leuchtendes, elegantes Rubinrot. In der Nase sehr elegant und fein gezeichnet, nach reifen Schwarzen Johannisbeeren, Walderdbeeren und zarter Würze, leicht nach Rosmarin, Leder, im Nachhall wieder nach reifen Himbeeren. Feiner Trunk mit schöner Creme, öffnet sich feingliedrig und elegant, schöner Trinkfluss, kompaktes und eng gewobenes Tannin, packt im Finale noch mal ordentlich zu. **campinuovi.com;** € 18,-

● **Esse Toscana Rosso IGT 2016, Fattoria La Torre**

13 Vol.-%, NK. Elegant leuchtendes Rubinrot. Kompakte und einladende Nase nach reifen Walderdbeeren und Himbeeren, ein Hauch Kirschkonfitüre unterlegt von feiner Würze. Am Gaumen elegant und ausgewogen, frisch, zieht einen weiten Bogen, wirkt zum Teil filigran und dennoch druckvoll, harmonisch in Ansatz und Verlauf, sehr stimmiges Finale. **fattorialatorre.it;** € 25,-

● **BIO Ampeleia Costa Toscana Rosso IGT 2016, Ampeleia**

13 Vol.-%, NK, Leuchtendes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Einladende Nase mit Noten nach Gajibeeren, Waldheidelbeeren und Himbeeren, leicht harzige Noten. Saftig und rund am Gaumen, griffiges Tannin, im Finale fester Druck. **Smart Wines, Köln; Bindella, Zürich;** € 27,-

● **BIO Aria di Caiarossa Toscana Rosso IGT 2016, Caiarossa**

14 Vol.-%, NK. Rubinrot mit leuchtendem Violettsschimmer. Tolle, ansprechende Nase, nach Lakritze, Maulbeeren und Holunderbeeren, etwas Teer. Zeigt am Gaumen gute Spannung, salzig, viel griffiges, feinmaschiges Tannin, im Nachhall nach Brombeeren. **Smith & Smith, Zürich; Cavetta, Pfäffikon; Kroll, Murnau; First Wine, Hergiswil; Arvi, Melano;** € 28,-

● **Avvoltore Toscana IGT 2015, Moris Farms**

14 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Rubinrot mit zart aufhellendem Rand. Elegante Nase nach reifen Brombeeren unterlegt von edlen Würzetönen. Spannt einen großen Bogen in Ansatz und Verlauf, schöner Trunk, wirkt kompakt und ausgewogen mit feiner Frische, endet im Finale mit festem Druck. **Archetti, Bassersdorf; Weinkellereien Aarau, Aarau; La Toscana - Adolf Stockinger, Kremsmünster;** € 33,-

● **Greppicaia Bolgheri Superiore Rosso DOC 2016, I Greppi**

14,5 Vol.-%, DIAM. Intensives und sattes Rubinrot. In der Nase nach Früchteteer, reifer Hagebutte, feinwürzig, erinnert an Grafit und reife Waldbeeren. Am Gaumen ausgewogen und satt, spannt ein saftig-fruchtiges Kleid auf, eng gewobenes Tannin, satter Druck bis ins Finale. **igreppi.com;** € 40,-

● **La Regola Costa Toscana Rosso IGT 2016 La Regola**

14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot-Violett. Kompakte Nase mit Noten nach Schokolade, dunklen Zwetschgen, etwas Rosmarin und Macchiasträuchern. Fest und stoffig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel dichtmaschiges, feines Tannin, spannt einen weiten Bogen, im Finale nach Gewürznelken, noch etwas Holzüberhang. **Schumacher's Feine Weine, Neudorf;** € 45,-

● **Poggio alle Vipere Toscana Rosso IGT 2015 Russo**

15 Vol.-%, NK. Elegantes, dunkel leuchtendes Rubinrot. Satte und tiefgründige Nase, nach Lakritze und Brombeeren, Cassis, leicht balsamisch, edel vegetabil. Am Gaumen saftig und klar, spannt sich mit feiner Frische auf, zupackend mit eng gewobenem Tannin, hoher Trinkfluss, harmonischer Abgang, ein sanfter Riese. **Vergani, Zürich; Von Salis, Landquart; Zeter, Neustadt;** € 45,-

● **Cabraia Toscana Rosso IGT 2016**

Gualdo del Re
14 Vol.-%, NK. Sattes, dunkles Rubinrot. In der Nase ausgeprägte Noten nach Rauch und Tabak, zeigt sich zunächst etwas zurückhaltend, dann satte Noten nach Maulbeeren und Kardamom, etwas Eukalyptus. Stoffig und dicht am Gaumen, herzhaftes, zupackendes Tannin, im Finale nach Lakritze und Melasse. **Wedl, Innsbruck; Stefan Hofer, Zürich; Wy vom Wyhüsl, Koppigen;** € 50,-

● **Millepassi Bolgheri Superiore DOC 2016, Donna Olimpia 1898**

14,5 Vol.-%, NK. Kraftvolles Rubinrot mit leichtem Granatrand. Fleischige, dunkelbeerige Nase, ansprechende Noten nach Brombeeren und Cassis. Am Gaumen feinmaschiges Tannin, das satten Druck erzeugt, im Nachhall dezent harzige Noten. **Paul Ulrich, Münchenstein; Farnetani GmbH, München;** € 50,-

● **BIO Indaco Toscana IGT 2016 Tenuta Sette Ciel**

14,5 Vol.-%, NK. Kraftvolles, leuchtendes Rubinrot-Violett. Präzente, dunkle Beerenfrucht in der Nase, wechselt von Zwetschgen zu Brombeeren und dunklen Johannisbeeren, dahinter feine Würze. Am Gaumen viel kraftvolles Tannin mit samtigem Kern, langer Nachhall. **Baur au Lac Vins, Zürich;** € 52,-

CHROMA

type 301 HM
DESIGN BY F.A.PORSCHHE



Gutschein:
20 % im
Shop
Code:
FS2019



Merlot ergibt an der Küste der Toskana einige wunderbare Tropfen.

● **Liborio Bolgheri Superiore DOC 2015, PietraNova**
14,5 Vol.-%, NK. Tiefdunkles, undurchdringliches Rubinrot. Zurückhaltende Nase, leicht nach Holzwürze und reifen Schwarzebeeren. Am Gaumen füllig und ausgewogen, spannt ein schönes Kleid auf, dichter Schmelz umhüllt eng gewobenes Tannin, gut eingestimmt, saftig und klares Finale.
Porcelli Weinimport, Steinhausen; Therra Vini SAGL, Mendrisio; Dai Golosi, Wien; Antipasto, Ludwigsburg; Vino Stefano, Konstanz; Tuti Luigi, Stuttgart; Vinoteca di Vienna, Laab im Walde; € 55,-

● **Aldone Merlot Riserva Toscana IGT 2015, Terre del Marchesato**
14,5 Vol.-%, NK. Intensives, dunkel leuchtendes, undurchdringliches Rubinrot. Offenherzige und einladende Nase, nach reifen Brombeeren und Bitterschokolade, zarte Lakritze, süßlich anmutend, Cassis. Am Gaumen sehr fruchtbetont und klar, spannt einen weiten Bogen auf, satter Druck mit engmaschigem Tannin, im Finale ausgewogen.
Walters feine Weine – Berl, Neunkirchen; Nagel & Hoff-

baur, Aachen; Terravigna, Utzenstorf; La Torre, Poschiavo; € 56,-

● **Auritea Costa Toscana IGT Tenuta Podernovo**
14,5 Vol.-%, NK. Sattes, funkelndes Rubinrot mit Violettsschimmer. Zeigt im ersten Kontakt viel saftige, klare Frucht, nach Sauerkirschen und Cassis, dahinter dann etwas Leder, Zwetschgen und Sandelholz. Knackige, sehr präsente Frucht, zeigt viel dichtmaschiges, griffiges Tannin, erdige Noten, im Finale langer Nachhall.
Wein Wolf, Salzburg; Ariane Abayan, Hamburg; Dettling & Marmot, Dietlikon; € 65,-

● **Orma Toscana Rosso IGT 2017 Orma**
15 Vol.-%, NK. Leuchtendes, intensives Rubinrot mit Violettsschimmer. Offene, zugängliche Nase mit Noten nach dunklen Kirschen, Zwetschgen und Sandelholz. Am Gaumen feinmaschiges, gut eingebundenes Tannin, strömt ruhig dahin, satte Frucht im Finale.
Morandell, Wörgl; Zweifel Vinarium, Uster; Terravigna, Utzenstorf; Imparato Wein, Essen; € 75,-

● **Guado al Tasso Bolgheri Superiore DOC 2016, Guado al Tasso**
14,5 Vol.-%, NK. Kraftvolles, funkelndes Rubinrot-Violett. Duftet nach Preiselbeeren und dunklen Johannisbeeren, etwas Sandelholz. Griffiges, dichtes Tannin am Gaumen, zeigt betont erdige Noten, herzhaft, im Finale feine Kräuternoten, süßer Schmelz.
Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich € 100,-

● **Lupicaia Toscana Rosso IGT 2015 Castello del Terriccio**
14 Vol.-%, NK. Intensives, leuchtendes Rubinrot-Violett. Eröffnet mit leicht erdigen Tönen, nach Sauerkirsche, Gewürznelken und Rauch. Stoffig und dicht am Gaumen, zeigt reifes, dicht verwobenes Tannin, kleidet den Gaumen satt aus, im Finale fester Druck.
Gottardi, Innsbruck; Wein Residenz, Düsseldorf; Baur au Lac Vins, Zürich € 110,-

● **Viator Toscana Rosso IGT 2016 La Madonna**
15 Vol.-%, NK. Funkelndes, intensives Rubinrot-Violett. Tiefgründig und dicht, satt

nach Holunderbeeren, etwas Lakritze, dazu dunkler Pfeffer und Thymian. Am Gaumen sehr konzentriert, im vorderen Bereich wie aus einem Guss, kompakt, dann aber auch viel kerniges Tannin, trocknet im Finale leider ein wenig nach, da wurde versucht, auf Teufel komm raus auf Konzentration zu machen.
lamadonninabolgheri.it; € 150,-

93

● **1698 Bolgheri Rosso DOC 2015 PietraNova**
14 Vol.-%, NK. Leuchtendes, sattes Rubinrot. Nach eingelegten Kirschen, reifen Pflaumen, zart kalkig-mineralische Töne, spannend. Saftig und klar am Gaumen mit gut integrierter Holzwürze, samtig und saftig bis ins Finale.
Porcelli Weinimport, Steinhausen; Therra Vini SAGL, Mendrisio; Dai Golosi, Wien; Antipasto, Ludwigsburg; Vino Stefano, Konstanz; Tuti Luigi, Stuttgart; Vinoteca di Vienna, Laab im Walde € 21,-

● **Sassobucato Toscana Rosso IGT 2016, Russo**
14,5 Vol.-%, NK. Tiefes und sattes Rubinrot, fast undurchdringlich. In der Nase nach reifen Johannisbeeren und reifen Kirschen, satten Pflaumen, Brombeermarmelade. Fein gezeichneter Gaumen, öffnet sich auf süßem Schmelz, eng gewobenes Tannin stützt cremigen Trunk, satt und klar, vielschichtiges Finale.
Vergani, Zürich; Von Salis, Landquart; Zeter, Neustadt; € 22,-

● **Felciaino Bolgheri Rosso DOC 2017, Chiappini**
13 Vol.-%, NK. Intensives und sattes Rubinrot. Fein gezeichnete Nase nach reifen Erdbeeren und Himbeersirup, im Nachhall satte Amarenakirsche. Zeigt sich am Gaumen sehr saftig und fruchtbetont, spannt ein sattes Kleid auf, schöner Trinkfluss, im Nachhall feiner Druck.
Sapori Italiani, München; Sacripanti, Wettlingen; Wein von Klein, Kriftel; € 23,-

● **Ruit Hora Bolgheri Rosso DOC 2016, Caccia Al Piano**
14,5 Vol.-%, NK. Sattes, leuchtendes Rubinrot. In der Nase nach sehr reifen Erdbeeren, Pflaumen und Kirschen, feine Würzenoten nach Leder. Am Gaumen saftig und satt, breitet sich fein gezeichnet aus, eng gewobenes und dichtes Tannin, saftig und klar bis ins Finale.
cacciaalpiano.it; € 25,-

● **La Madonna Toscano Rosso IGT 2016, La Madonna**
14,5 Vol.-%, NK. Glänzendes, intensives Rubinrot-Violett. Intensive Nase mit No-

ten nach Brombeere und Cassis, dazu etwas Kardamom. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, strömt ruhig dahin, im hinteren Verlauf feines, leicht kerniges Tannin.
lamadonninabolgheri.it; € 28,-

● **Lumeo Toscana Rosso IGT 2017, Oliviero Toscani**
14,5 Vol.-%, KK. Intensives und dunkel leuchtendes Rubinrot. Fein gezeichnete und elegante Nase, nach reifen Kirschen und Himbeeren, unterlegt von zarter Würze, Rosmarin, etwas Lakritze. Sehr geschmeidig, zeigt feinen Druck, elegant und leichtfüßig mit süßem Kern, macht viel Spaß beim Trinken.
Garibaldi, München; Global Wine, Zürich; Weinturm, Linz; Cibus Ars Vivendi, Piobbico; € 30,-

● **Rocca di Montemassi Maremma Toscana DOC 2016, Rocca di Montemassi**
14 Vol.-%, NK. Intensives und sattes Rubinrot. In der Nase deutliche Holzwürze, nach Schokolade, Grafit und leichtem Fumé, im Nachhall reife Brombeeren. Im Trunk dann gezeichnet von saftigem Körper, zeigt kühle Fruchtnoten, komplex, im hinteren Bereich geschliffen mit druckvollem Finale.
HWV Vertrieb, Haugsdorf; Zanini, Besazio; € 32,-

● **BIO Poggio Lombrone Montecucco Sangiovese Riserva DCG 2015, Collemassari**
14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes, sattes Rubinrot. Dezent fassige Nase, nach feinwürzigem Holz, dann reife Waldfrüchte und Brombeeren, leichte Lederwürze. Sehr eng gewobenes Tannin, feiner Schmelz umhüllt rote Frucht, saftig und leicht salzig, im Finale griffig.
Di Gennaro, Stuttgart; Superiore, Dresden; Garibaldi, München; Derksen, Leobendorf; Riegel Weinimport, Orsingen-Nenzingen; Granchateaux, La Conversion; Stefan Hofer, Zürich; € 35,-

● **Mosaico Bolgheri DOC 2017 Fattoria Casa di Terra**
14,5 Vol.-%, DIAM. Dunkles, undurchdringliches Purpurrot. Satte Brombeernase mit leichter Minze, schwarze Holunderbeeren und Waldfrüchte. Am Gaumen satt und füllig mit festem Druck und eng gewobenem Tannin, zeigt präsente Beerenfrucht, saftig-salzige Nuancen.
Pfanner & Gutmann, Feldkirch; Deuna, Augsburg; SVR Vins, Crissier; € 40,-

● **Cont'Ugo Bolgheri DOC 2016 Guado al Tasso**
14,5 Vol.-%, NK. Intensives, leuchtendes Rubinrot mit aufhellendem Rand. Herzhaft und satt, intensiv nach reifen Waldfrüchten unterlegt von sanfter Würze. Dicht in Ansatz und Verlauf, öffnet sich auf dichtmaschigem und kompaktem Tannin, mit sattem Druck bis ins Finale.
Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich; € 40,-

● **Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri DOC 2017, Ornellaia**
14,5 Vol.-%, NK. Funkelndes, sattes Rubinrot-Violett; zeigt sich zunächst etwas verhalten, öffnet sich dann mit viel Cassis und Brombeere. Feine Würze am Gaumen, nach Rosmarin, griffiges Tannin, baut sich gut auf, im Finale präsenter Druck.
Morandell, Wörgl; Schlumberger, Wien; Bindella, Zürich; € 50,-

● **BIO Scipio Toscana IGT 2016 Tenuta Sette Cieli**
14,5 Vol.-%, NK. Funkelndes, sattes Rubinrot mit Vio-

lettsschimmer. Würzig rauchige Noten in der Nase, nach Tabak und Zedernholz, etwas Macchiasträucher, satte Brombeernote im Hintergrund. Am Gaumen viel festes, dichtes Tannin, schöne gereifte Fruchtnoten, tiefgründig.
Baur au Lac Vins, Zürich; € 75,-

● **Tinata Toscana Rosso IGT 2016 Monteverro**
14,5 Vol.-%, NK. Dichtes Rubinrot-Violett. Intensive und klare Frucht, nach Heidelbeeren und Brombeeren, dahinter nach Koriandersamen und etwas Bergamotte. Viel dichtes Tannin, dunkle Beerenfrucht, wirkt im hinteren Verlauf etwas rau.
Döllerer, Golling; Belvini, Dresden; Alpina, Buchloe; Schelte, Köln; Riegger AG, Birrhard; Badaracco, Spreitenbach; Terravigna, Utzenstorf; First Wine, Hergiswil; Vini & Vini, Pully; AMC Weinimport, Saarbrücken; Preis: k. A.



● **Weitere aktuell**
verkostete Weine von der Küste der Toskana unter
falstaff.com/toskana-kueste



SIMPLIFY!
DAS AROMAGLAS.

SIMPLIFY, die Gourmetglasserie von ZWIESEL 1872, orientiert sich mit seinem puristischen Design an den großen Weinstilistiken dieser Welt - von LEICHT & FRISCH bis KRAFTVOLL & WÜRZIG.

Genießen Sie Rot- und Weißwein aus der gleichen Glasgröße - intuitiv und unkompliziert.

www.zwiesel-1872.com
shop.zwiesel-kristallglas.com