

WEIT BESSER ALS GEDACHT

An der Küste der Toskana wachsen die Reben oft in direkter Meeresnähe. Das verleiht den Weinen Frische und Salzigkeit.

Das Jahr 2017 war geprägt von Wetterkapriolen, monatelange Hitze und Trockenheit machten den Reben an der Küste der Toskana zu schaffen. Das schlägt sich auch im Jahrgang 2017 nieder – dieser bringt konzentrierte Weine mit sehr reifen Fruchtnoten und zum Teil griffigem Tannin. Doch nicht alle Weine schlugen nach unten aus, es gibt auch so manche Spitze ...

TEXT & NOTIZEN VON OTHMAR KIEM, SIMON STAFFLER

Die Küste der Toskana ist ein absoluter Hotspot für hochklassigen Rotwein. Der gut 250 Kilometer lange Küstenstreifen ist neben dem zentralen Hügelland im Landesinneren das zweite große Weinbau-Zentrum in der Toskana.

Es war der Sassicaia der Tenuta San Guido, der den Weinbau an der Küste ins Rollen brachte. Als Weinbaugebiet mit junger Tradition – in größerem Umfang wurden die ersten bekannten Weine hier erst ab den

1980er-Jahren erzeugt – setzte man von Beginn an auf französische Sorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot, später kamen Cabernet Franc, Syrah und Petit Verdot hinzu. Besonders gilt das für die Gebiete von Bolgheri, Bibbona und Suvereto.

Der Jahrgang 2017, aus dem das Gros der verkosteten Weine stammt, war für die Winzer nicht einfach – von Mai bis Ende August fiel kein Tropfen Regen. Was die Touristiker freute, war für die Reben eine große Herausforderung. Erst Anfang September kam end-

lich etwas vom ersehnten Nass. Am meisten litten die frühen Sorten wie Merlot und Cabernet Franc. Cabernet Sauvignon und Syrah kamen besser mit den Bedingungen zurecht. In den Weinen selbst merkt man davon erstaunlich wenig. Erst bei genauerer Prüfung fällt auf, dass die Noten doch deutlich gereift sind, und in vielen Weinen macht sich trocknendes, raues Tannin bemerkbar. Nicht schlimm, nur präsent. Doch vielleicht waren wir von den grandiosen Jahrgängen 2015 und 2016 einfach zu sehr verwöhnt ...

Foto: Shutterstock

98

● **BIO Guado De' Gemoli Bolgheri Superiore DOC 2017 Chiappini**

15 Vol.-%, NK. Funkelndes, kraftvolles Rubinviolett. Eröffnet mit intensiven Noten nach Tabak und Lakritze, satte, dunkle Beerenfrucht. Am Gaumen rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, zugleich sehr gute Konzentration, viel feinmaschiges Tannin, stoffig und lang, feiner Fruchtschmelz.

Sacripanti, Wettingen; Wein von Klein, Kriffel, € 60,-

● **BIO Suisassi Costa Toscana IGT 2017, Duemani**

14 Vol.-%, NK. Tiefschwarzes Rubinviolett. Konzentrierte und dichte Nase, eröffnet mit Noten nach Tabak und Lakritze, dann viel Waldheidelbeere, etwas Wachs. Am Gaumen kompakt und saftig zugleich, zeigt viel dunkle, reife Beerenfrucht, fließt wie aus einem Guss dahin, tolle Konzentration, aber auch sehr guter Trinkfluss.

Wagner, Laakirchen; Vinaturel, Berg; Boucherville, Zürich; Sporthote Neustift, Neustift/Stubaital, € 150,-

97

● **Argentiera Bolgheri Superiore DOC 2017, Argentiera**

14,5 Vol.-%, NK. Sattes, dunkles Rubin. Eröffnet in der Nase mit Noten nach Tabak und etwas Wacholder, dann viel dunkle Beerenfrucht, tiefgründig. Am Gaumen voll und cremig im Verlauf, öffnet sich mit griffigem, kernigem Tannin, nach Lakritze und Waldbeeren, im Finale viel süßer Schmelz.

Superiore, Dresden; Vinum, München; Garibaldi, München; Brogsitter, Grafenschaft-Gelsdorf; Selezione Meier, Hünenberg, ca. € 75,-

● **Per Sempre Toscana IGT 2018 Tua Rita**

14,5 Vol.-%, NK. Kraftvolles, leuchtendes Rubinviolett. Eröffnet mit Noten nach Bienenwachs, schwarzem Pfeffer und viel Holunderbeere, sehr klar. Im Ansatz noch etwas zaghaft, blüht im Verlauf aber grandios auf, viel Heidelbeere und Brombeere, im Finale fester Druck.

Wagner, Laakirchen; Consiglivini, Düsseldorf; Vini d'Italia, Wolfsburg € 160,-

● **Ornellaia Bolgheri Superiore DOC 2017, Ornellaia**

15 Vol.-%, NK. Sattes, tiefschwarzes Rubin mit Violettsschimmer. Intensive und klar angelegte Nase, duftet nach Heidelbeeren, dunklen Johannisbeeren, dazu etwas

Kardamom und Lakritze. Schmalzig und satt in Ansatz und Verlauf, viel reife dunkle Beerenfrucht, feines, griffiges Tannin, im Finale fester Druck, endet auf Beerenfrucht und Lakritze.

Morandell, Wörgl; Schlumberger, Wien; Bindella, Zürich, € 175,-

● **Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC 2017, Tenuta San Guido**

14 Vol.-%, NK. Leuchtendes, sattes Rubinrot. Intensive und klar gezeichnete Nase, duftet nach Brombeeren und Cassis, etwas Kardamom. Zeigt am Gaumen sehr tollen Zug, viel saftige Frucht, Tannin öffnet sich in vielen Schichten, im Finale feine Kräuterwürze, salzig.

Morandell, Wörgl; Alpina, Buchloe; Bindella, Zürich, € 195,-

● **Redigaffi Toscana Rosso IGT 2018 Tua Rita**

14,5 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Granat. Eröffnet die Nase mit Noten nach dunklen Beeren, zarte Tabakwürze, helles Leder, Schwarze Johannisbeeren, präzise und konzentriert, unterlegt von feiner Fasswürze, edel. Am Gaumen geschliffen und salzig, spannt einen weiten Fächer auf, klare, präzise dunkle Beerenfrucht, spannungsgeladen, noch jung,

wird sich hervorragend einpendeln.

Wagner, Laakirchen; Consiglivini, Düsseldorf; Vini d'Italia, Wolfsburg, € 210,-

● **Ventaglio Toscana IGT 2015 Argentiera**

14,5 Vol.-%, NK. Sehr dichtes Rubin mit Violettsschimmer. Eröffnet mit betont würzigen Noten, nach Zedernholz und Wacholder, etwas Teer und Lakritze, dann viel dunkle Beerenfrucht. Am Gaumen sehr kraftvoll, öffnet sich mit dichtem Tannin in vielen Schichten, im Finale sehr geschliffen, viel dunkle Beerenfrucht im Nachhall.

Wein Wolf, Salzburg; Superiore, Dresden; Vinum, München; Garibaldi, München; Brogsitter, Grafenschaft-Gelsdorf; Selezione Meier, Hünenberg € 280,-

● **Masseto Toscana IGT 2017 Masseto**

15,5 Vol.-%, NK. Kraftvolles, leuchtendes Rubinviolett. Dufte satt nach Heidelbeeren, dazu feine Noten nach Gewürznelken, etwas Pflaumen. Tritt am Gaumen mächtig ein, öffnet sich mit Tannin in vielen Schichten, mächtiger Körper, im Finale fester Druck, aber auch recht heiß, viel Würze. **masseto.com, Preis: k. A.**

96

● **Monteti Toscana Rosso IGT 2016 Tenuta Monteti**

14,5 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Granat. Elegante Nase, nach Cassis und Brombeeren, auch Holunderbeeren, zart balsamisch, edle Holzwürze, komplex. Am Gaumen harmonisch und vielschichtig, baut sich langsam und lange auf, herrlich reife Beerenfrucht, dichtes Tannin, Druck, langer Nachhall.

Noitz, Palt; Jacopini, Neunkirchen; Massi, Köln; Archetti, Basserdorf; Seclì Weinwelt, Buchs, € 35,-

● **BIO Grattamacco Bolgheri Rosso Superiore DOC 2017, Grattamacco**

14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes, sattes Rubinrot. Ansprechende und klar gezeichnete Nase mit Noten nach reifen dunklen Kirschen, Brombeeren und Johannisbeeren. Sehr saftig und mit guter Spannung am Gaumen, feines, griffiges Tannin, gut herausgearbeitete, kompakte Beerenfrucht, im Finale fester Druck.

Di Gennaro, Stuttgart; Garibaldi, München; Derksen, Leobendorf; Stefen Hofer, Zürich; Ullrich, Zürich, € 80,-

● **Lupicia Toscana Rosso IGT 2016 Castello del Terriccio**

14,5 Vol.-%, NK. Elegantes, leuchtendes Granat. Hält sich in der Nase aktuell noch etwas zurück, feine Lederwürze, dunkle Beeren, edler Nachhall nach Kaffeesatz. Spannt ein herrliches, saftiges Kleid auf, komplex und strukturreich, betont saftiges Tannin mit würziger Frucht, harmonisch, bleibt sehr lange haften.

Gottardi, Innsbruck; Drexler, Freiburg; Baur au Lac, Zürich; Schulz & Partner GmbH, Wien; Vin Lorenc, Düsseldorf € 100,-

● **Scrio Toscana IGT 2017 Le Macchiole**

14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes, kraftvolles Rubinviolett. Eröffnet mit Noten nach Unterholz und Tabak, viel Heidelbeere, etwas getrocknete Zwetschge. Herzhaft und würzig am Gaumen, öffnet sich mit griffigem, festem Tannin, im Finale viel Druck, langer Nachhall.

Caratello, St. Gallen; Vinum Distribution GmbH, Landau; Sporthote Neustift, Neustift/Stubaital, € 150,-

● **BIO Duemani Costa Toscana IGT 2017, Duemani**

14 Vol.-%, NK. Sattes, tiefschwarzes Rubin mit schwarzem Kern. Sehr klare und intensive Nase, im Vordergrund reife, dunkle Beerenfrucht, vor allem Heidelbeere, dahinter Noten nach Tabak und Kardamom. Vielschichtig am Gaumen, schönes Spiel mit prägnanter Frucht, feiner Würze und stoffigem Tannin, im Finale fester Druck.

Wagner, Laakirchen; Vinaturel, Berg; Boucherville, Zürich; Sporthote Neustift, Neustift/Stubaital, € 150,-

● **Messorio Toscana IGT 2017 Le Macchiole**

14,5 Vol.-%, NK. Dichtes Rubinviolett. Sehr intensive Nase mit satter Note nach Brombeere und Heidelbeere, dahinter nach Rauch und Zimt. Rund und satt in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit viel feinmaschigem Tannin, geschmeidig, im Finale fester Druck.

Caratello, St. Gallen; Vinum Distribution GmbH, Landau; Sporthote Neustift, Neustift/Stubaital, € 190,-

95

● **BIO Marsiliana Costa Toscana Rosso IGT 2015, Tenuta Marsiliana Principe Corsini**

14,5 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes, edles Rubin. Würzige Nase, leicht rauchig, nach reifen Kirschen, getrockneten Tomaten und etwas Pflaume, im Nachhall Minze. Am Gaumen herzhaft und mit sattem Druck, griffig-drückendes Tannin, leicht salzig im hinteren Bereich, mit satter Länge.

Stoppervini, Lugano, € 27,50

● **O.T. Toscana Rosso IGT 2016 Oliviero Toscani**

14,5 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Granat. Würzige Nase, edel vegetabil, roter Paprika, Pfeffer, Rote Johannisbeeren, dann nach und nach mehr Würznote, zuletzt nach Amarena. Zeigt am Gaumen enorme Saftigkeit, eng gewobenes Tannin, baut sich satt und druckvoll auf, füllt den Mund schön aus, leicht erdiger Unterton, komplex und mit langem Nachhall.

Garibaldi, München; Global Wine, Zürich; Weinturm, Linz; Blue Point Distribution Sàrl, Le Mont-sur-Lausanne, € 29,-

● **Avvoltore Toscana IGT 2016 Moris Farms**

14 Vol.-%, NK. Aufhellendes, elegantes Rubin. Würzige Nase, komplex. Nach reifen Kirschen, Rosmarin, Macchia-Kräutern, dann etwas Kirsche, feine Pfefferwürze. Am Gaumen herzhaft und sehr saftig, breitet sich mit reifer Frucht aus, gut eingebundenes, druckvolles Tannin, ausgewogen und kraftvoll, lange.

Superiore, Dresden; Archetti, Basserdorf; Weinkellerei Aarau, Aarau; La Toscana – Adolf Stockinger, Kremsmünster, € 33,-

● **Castello del Terriccio Toscana Rosso IGT 2016, Castello del Terriccio**

15 Vol.-%, NK. Leuchtendes Granat mit aufhellendem Rand. Elegante, fruchtbetonte Kirschnase, reife Würzenoten,

Amarena, etwas Pflaume, einladend. Öffnet sich sehr saftig am Gaumen, Tannin, Frucht und Säure spielen gekonnt miteinander, hat Druck und viel Salz, saftig, lang im Nachhall. **Gottardi, Innsbruck; Drexler, Freiburg; Baur au Lac, Zürich; Schulz & Partner GmbH, Wien; Vin Lorenc, Düsseldorf, € 69,-**

● **BIO Lienà Merlot Toscana Rosso IGT 2017, Chiappini**

15 Vol.-%, NK. Sattes, leuchtendes Granat. Tolle Nase, reife Beerenfrucht gepaart mit feinem Holzeinsatz, schön integriert und abgestimmt, reife Preiselbeeren, Waldfrüchte, herzhaft. Am Gaumen druckvoll mit engmaschigem Tannin, breitet sich wundervoll aus, kernig und klar, viele Schichten, im Finish mit Nachdruck. **Sacripanti, Wettingen; Wein von Klein, Kriffel, € 75,-**

● **Tinata Toscana IGT 2017 Monteverro**

14,5 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubin mit Violettsschimmer. Sehr intensive Nase, Noten nach würzigem Szechuan-Pfeffer, Brombeere und Gojibeere. Am Gaumen viel kompaktes, dichtes Tannin, zeigt sich aber auch sehr geschliffen, baut sich in vielen Schichten auf, langer Nachhall. **Döllerer, Golling; Belvini, Dresden; Alpina, Buchloe; Schelte, Köln; Riegger AG, Birrhard; Badaracco, Spreitenbach; Terravigna, Utzendorf; First Wine, Hergiswil; Vini & Vini, Pully; AMC Weinimport, Saarbrücken, € 80,-**

● **Opera Omnia Bolgheri Rosso Superiore DOC 2017, La Madonna**

15 Vol.-%, NK. Leuchtendes, sattes Granat. In der Nase nach reifen Preiselbeeren, feine dunkle Mineralik, Cassis, schwarzes Leder, reife Zwetschge im Nachhall. Am Gaumen mit engmaschigem Tannin, saftig und präzise, spannt einen schönen Fächer auf, mit Druck, auch salzig, komplex und elegant bis ins Finale. **lamadonninabolgheri.it, € 85,-**

● **Gabbro Costa Toscana IGT 2018 Montepeloso**

15 Vol.-%, NK. Dunkles, leuchtendes Granat. Zurückhaltende, leicht mineralische Nase, dunkelbeerig, lederwürzig, komplex und fein. Am Gaumen tolle Harmonie, einprägsam und geschliffen, spannt sich mit kernig-salzigem Tannin weit und lange aus, mit vielen Schichten, im Finish abermals salzig.

Kracher, Illmitz; Denz Weine, Zürich; Wein am Limit, Hamburg; Casa del Vino SA, Dietikon, € 95,-

● **Keir Toscana IGT 2018 Tua Rita**

14,5 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubin mit aufhellendem Rand. Sehr klare und einla-

dende Note nach Himbeere und Gewürznelke, etwas Szechuan-Pfeffer, auch würziger Rosmarin. Viel präsenre Frucht, auch am Gaumen viel Himbeere, kerniges Tannin, griffig im Finale.

Wagner, Laakirchen; Consiglivini, Düsseldorf; Vini d'Italia, Wolfsburg € 100,-

● **Essenza Toscana IGT 2016 Fattoria Kappa**

14,5 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubin mit leicht aufhellendem Rand. Dichte und einprägsame Nase, satt nach dunklen Johannisbeeren und eingelegten Kirschen, im Hintergrund viel Tabak. Am Gaumen saftig, gut herausgearbeitete Frucht, griffiges Tannin in vielen Schichten, im Finale fester Druck.

Döllerer, Golling; Superiore, Dresden; Wein Selection, € 100,-

● **Guado al Tasso Bolgheri Superiore DOC 2017, Guado al Tasso**

14,5 Vol.-%, NK. Sattes, funkelnendes Rubin mit kräftigem Violett. Zeigt Noten nach satten, reifen Brombeeren, dunklen Johannisbeeren, im Hintergrund nach Minze und Macchia. Schmalzig und satt in Ansatz und Verlauf, feinmaschiges, dichtes Tannin, im Finale langer Nachhall mit viel Beerenfrucht. **Ariane Abayan, Hamburg; Hawesko, Hamburg; Superiore, Dresden; Bindella, Zürich, ca. € 120,-**

● **Monteverro Toscana IGT 2017 Monteverro**

14,5 Vol.-%, NK. Undurchdringliches Rubinviolett. Dichte und intensive Nase mit Noten nach Brombeere, Zwetschgen und Cassis, etwas Waldhonig im Hintergrund, mediterran-würzig. Am Gaumen viel dichtmaschiges, zupackendes Tannin, wirkt derzeit sehr verschlossen, satte Noten nach Tabak und Lakritze, im Finale viel Druck, braucht aber noch Zeit.

Döllerer, Golling; Belvini, Dresden; Alpina, Buchloe; Schelte, Köln; Riegger AG, Birrhard; Badaracco, Spreitenbach; Terravigna, Utzendorf; First Wine, Hergiswil; Vini & Vini, Pully; AMC Weinimport, Saarbrücken € 120,-

● **Dedicato a Walter Bolgheri Superiore DOC 2016, Poggio al Tesoro**

15 Vol.-%, NK. Glänzendes, intensives Rubin mit violettem Schimmer. Eröffnet mit Noten nach Leder, dann viel würziges Zedernholz, satte Cassisnoten und Brombeere. Am Gaumen kerniges, zupackendes Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, viel Stoff, im Finale viel Tabak und Lakritze.

Morandell, Wörgl; Superiore, Dresden; Hawesko, Tornesch; Mövenpick, Zürich; Neururer, Vomp, € 130,-

● **Quintoré Merlot Costa Toscana IGT 2017, Gualdo del Re**



SANGIOVESE MONTECUCCO

Und weitere exzellente Weine aus der südlichen Toskana finden Sie in unserem Online-Shop!



DIE SEELE DES SANGIOVESE

Ein aufstrebendes Weinanbaugebiet am Fuße des erloschenen Monte Amiata, im Süden der Toskana. Kalkstein- und Vulkanboden, Wind und Sonne. Eine Traube mit großer Geschichte und junge Winzer, die mit ebenso großer Ambition den Sangiovese neu interpretieren. Diese spannende Kombination ist es, was Sommeliers an Otto Ettari begeistert.

Unser Sangiovese Montecucco DOCG, 2015 wurde von Falstaff mit 91 Punkten als „exzellent“ bewertet. Unser Sangiovese DOCG Jahrgang 2016 mit 90 Punkten als „sehr gut“.

Foto: Ronconi Gianfranco

14,5 Vol.-%, NK. Funkelndes, sattes Rubin mit Violettsschimmer. Präsentiert sich in der Nase mit viel frischer Beerenfrucht, nach Brombeere und Himbeere, etwas eingelegerter Pfirsich, duftig. Pralle Frucht am Gaumen, sehr gute Frische, hat Spannung und Dichte, andere Merlots sind viel leicht konzentrierter, dieser zeigt sich erstaunlich saftig und trinkig.

Wedt, Innsbruck; Stefen Hofer, Zürich, € 140,-

● **Biserno Toscana IGT 2017 Tenuta di Biserno**

14,5 Vol.-%, NK. Sattes, undurchdringliches Rubin mit schwarzem Kern. Satte Nase mit viel reifer Beerenfrucht, viel Brombeere, auch etwas marmeladige Noten, mediterran, dahinter Würze nach Kardamom. Am Gaumen viel reife Frucht, satter Schmelz im vorderen Verlauf, im Finale dann etwas trocknend.

Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich, € 150,-

● **BIO Marianova Bolgheri Rosso Superiore DOC 2017, Michele Satta**

13,5 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubinviolett. Eröffnet mit würzigen Noten, dann nach Heidelbeere und Brombeere, auch etwas Himbeere. Griffiges, dichtes Tannin am Gaumen, herzhaft, zeigt im Verlauf betont salzige Noten, gute Spannung, im Finale noch etwas rau, braucht noch Lagerung. **Superiore, Dresden; Bacchus & Co., Wien; Vergani, Zürich; Vini d'Amato, Basel; Bevanda, Dornbirn; Weinhandel Fertsch, Bad Nauheim, € 170,-**

● **Lodovico Toscana IGT 2017 Tenuta di Biserno**

15 Vol.-%, NK. Kraftvolles, funkelndes Rubinviolett. Eröffnet mit Noten nach Grafit und Tabak, viel dunkle Beeren, vor allem Heidelbeere und Holunderbeere, etwas Eukalyptus. Zeigt auch am Gaumen viel Tabak, entfaltet sich mit griffigem Tannin, tiefgründige, erdige Komponenten, etwas Tomatenmark, fester Druck im Finale, aber auch trocknend, zusätzliche Lagerung ist sicher von Vorteil.

Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich, € 550,-

94

● **BIO Aria di Caiarossa IGT 2016 Caiarossa**

14 Vol.-%, NK. Sehr sattes Rubin mit Granat. Eröffnet sich sehr balsamisch in der Nase, mediterran, nach Kräutern, Gewürzen, satten reifen Beeren und Kirschen, kompakt und präsent. Am Gaumen mit Minze, sanft und weich, zeigt hervorragend integriertes Tannin, cremiger Schmelz, auch saftig, mit Druck, sehr harmonisch.



An der Küste der Toskana gedeihen vor allem Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Syrah ausgezeichnet.

Smith & Smith, Zürich; Cavetta, Pfäffikon; Kroll, Murnau; First Wine, Hergiswil; Arvi, Melano, € 28,-

● **Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri DOC 2018, Ornellaia**

14 Vol.-%, NK. Leuchtend sattes Granat. In der Nase edel, aber zurückhaltend, ein Hauch Minze, reife Waldbeeren. Am Gaumen dann äußerst geschliffen, hervorragender Holzeinsatz, mit Druck, eng gewoben, breitet sich elegant aus, druckvoll, lang und kompakt.

Morandell, Wörgl; Schlumberger, Wien; Bindella, Zürich, € 50,-

● **Giusto di Notri Toscana IGT 2018 Tua Rita**

14,5 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes, sattes Rubin. Offenherzige Nase, nach reifer Beerenfrucht, heller Würze, sehr satte Kirsche, Himbeere, im Nachhall leicht erdiger Unterton, komplex. Am Gaumen schmelzend und rotbeerig, öffnet sich prompt und klar, noch jung, wohliger würziger Unterton, komplex und mit sehr viel Trinkfluss. **Wagner, Laakirchen; Consiglivini, Düsseldorf; Vini d'Italia, Wolfsburg, € 60,-**

● **BIO L'Alberello Bolgheri Superiore DOC 2017, Grattamacco**

14,5 Vol.-%, NK. Sattes, funkelndes Rubin mit leichter Granatzunge. Intensive und klar gezeichnete Nase, satt nach Holunder- und Heidelbeeren, viel Tabak, etwas Kardamom, zeigt schönes Spiel. Rund und satt im Ansatz, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, viel saftige Frucht, im Finale etwas spröde.

Di Gennaro, Stuttgart; Garibaldi, München; Derksen, Leobendorf; Stefen Hofer, Zürich; Ullrich, Zürich, € 60,-

● **Scipio Cabernet Franc Toscana IGT 2017, Tenuta Sette Cieli**

14 Vol.-%, NK. Tiefes Granat. In der Nase sehr reife Kirsche, nach Cassis und Brombeeren, unterlegt von eleganter Pfefferwürze. Am Gaumen noch jung, zeigt sich frisch und mit klarer Frucht, geschliffen und herzhaft, wird die Geduldigen großzügig belohnen.

Baur au Lac, Zürich, € 60,-

● **Auritea Costa Toscana IGT 2017 Podernovo – Tenute Lunelli**

15 Vol.-%, NK. Sattes, volles Rubin. Präsentiert sich mit erdig-würzigen Noten, nach Geräuchertem, etwas Sojasauce, dann getrocknete Tomaten und Cassis. Fleischig am Gaumen, breitet sich im vorderen Bereich gut aus, geschliffenes, dichtes Tannin, im hinteren Bereich viel Schmelz, fester Druck.

tenutelunelli.it, € 65,-

● **Castello di Bolgheri Bolgheri Superiore DOC 2017 Castello di Bolgheri**

14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes, sattes Granat. In der Nase feine Würzenoten, edle Brombeere, ein Hauch Unterholz, dann etwas Weihrauch, im Nachhall wieder feine Frucht. Zeigt sich am Gaumen betont saftig mit klarer, salziger Frucht, leichter Druck, spannt sich kohärent über die Zunge, im hinteren Bereich wieder saftig, spannender Speisenbegleiter zum gegrillten Steak.

Mack & Schühle, Owen/Teck; Cave Amann, Bischofszell, € 65,-

● **Orma Toscana IGT 2018, Orma**

15 Vol.-%, NK, Funkelndes, intensives Rubin mit Violettsschimmer. Eröffnet mit

Noten nach Lakritze und getrockneten Tomaten, dann schöne Johannisbeere. Am Gaumen sehr gute Präsenz, zeigt Spannung und frische Frucht, feinmaschiges Tannin, viel dunkler Beerensaft im Finale. **Morandell, Wörgl; Superiore, Dresden; Zweifel Vinarium, Uster; Terravigna, Utzendorf; Imparato Wein, Essen, € 74,-**

● **BIO Lienà Cabernet Franc Toscana Rosso IGT 2017, Chiappini**

15 Vol.-%, NK. Kräftiges, funkelndes Rubinviolett. Intensive Nase mit satten Noten nach Brombeere und Tabak, dahinter ein wenig Leder und Lakritze. Rund und schmalzig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel feinmaschiges Tannin, das in einen Kokon aus süßem Fruchtschmelz eingelagert ist, salzig und lange.

Sacripanti, Wetztingen; Wein von Klein, Krieffel, € 75,-

● **Saffredi Toscana Rosso IGT 2017 Fattoria Le Pupille**

14,5 Vol.-%, NK. Kraftvolles Rubin mit leichtem Violettsschimmer. Sehr viel satte Cassisfrucht, Brombeere, etwas Minze im Hintergrund, sehr klar. Kerniges, zupackendes Tannin, salzig, viel Tabak am Gaumen, im Finale etwas spröde und leicht trocknend. **Döllerer, Golling; Wein & Co., Wien; Consiglivini, Düsseldorf; Terravigna, Utzendorf, € 82,-**

● **Paleo Rosso Toscana IGT 2017 Le Macchiole**

14,5 Vol.-%, NK. Glänzendes, sattes Rubin mit leichtem Violettsschimmer. Sehr klare Nase, zeigt Noten nach Waldheidelbeeren, Frucht und Würze, viel Tabak, spannend. Am Gaumen dichtes Tannin, stoffig, mit feiner Würze, wirkt im Finale aber recht spröde.

Caratello, St. Gallen; Vinum Distribution GmbH, Landau; Sporthote Neustift, Neustift/Stubaital, € 100,-

● **BIO Tesoro Toscana DOC 2017 Duemani**

14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Granatrot. Spannende Nase, nach reifen Preiselbeeren, getrocknetem Rosenblatt, Cassis, Waldbeeren und einem Hauch Trüffel im Nachhall, komplex und würzig. Am Gaumen mit saftigem Kern, geschliffen und klar, breitet sich elegant über die Zunge, zeigt druckvolles Tannin mit minimaler Trocknung, pendelt sich noch ein, edle Würze im Nachhall.

Wagner, Laakirchen; Vinaturel, Berg; Boucherville, Zürich; Sporthote Neustift, Neustift/Stubaital, € 120,-

93

● **BIO Il Ghizzano Costa Toscana IGT 2018, Tenuta di Ghizzano**

13,5 Vol.-%, DIAM. Sattes, herzhaftes Rubin mit Granat. Einladende, herzhaft Nase, nach sehr reifen Kirschen und reifen Hagebutten, ein Hauch Minze, Würze, Grafit, viele Schichten, satt. Am Gaumen geschmeidig und mit gut eingebundenem Tannin, breitet sich voll und bestimmt aus, frische Frucht mit saftigem Kern, hat auch Druck, harmonischer Abgang.

Caratello, St. Gallen; Vini d'Amato, Basel; Wein & More, Velburg; Rewe, Köln, € 15,-

● **BIO Kepos di Ampeleia Costa Toscana Rosso IGT 2018, Ampeleia**

13 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot. Duftige, offenerzige Nase, nach jungen Kirschen, frischen Zwetschgen und Himbeeren, blumiger Touch. Am Gaumen bemerkenswert trinkig und fein, mit Spannung und Salz, hintergründiges Tannin, vordergründige Frucht, spannend, nicht banal, mit Nachdruck.

Wagner, Laakirchen; Smart Wines, Köln; Vinaturel, Berg; Smith & Smith, Zürich, € 18,-

● **BIO Felciaino Bolgheri Rosso DOC 2018, Chiappini**

14,5 Vol.-%, NK. Granat. In der Nase reife dunkle Beerenfrucht, satt, nach Amarenakirschen, Leder, dann nach Grafit, im Nachhall deutlich nach Fichtennadeln. Am Gaumen ausgewogen mit feinem, elegantem Schmelz, stimmig und harmonisch, breitet sich mit satter, dunkler Beerenfrucht aus, hat zarten, doch bestimmten Druck bis ins Finale.

Sacripanti, Wetztingen; Wein von Klein, Krieffel, € 20,-

● **BIO Perbruno Costa Toscana IGT 2017 I Giusti & Zanza**

14,3 Vol.-%, NK. Sattes Granat. In der Nase nach Grafit, leicht nach Rauch, dezente Holzwürze, einladend, dann nach Kirschen und Schokoladenpulver. Zeigt sich am Gaumen mit herrlicher Beerenfrucht, geschliffen und druckvoll, breitet sich herzhaft aus, satte Länge, salzig. **Superiore, Dresden; Cibus Ars Vivendi, Piobbico; Piero Massi, Köln; Vini Sacripanti, Wetztingen, € 24,-**

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

13 Vol.-%, NK. Leuchtendes, lebhaftes Rubinviolett. Sehr präsent, intensive Nase, nach rotem Pfeffer, dann viel rote Frucht, frisch und klar. Würzig und salzig am Gaumen, herzhaft, öffnet sich mit griffigem Tannin, langer Nachhall. **Wagner, Laakirchen; Smart Wines, Köln; Vinaturel, Berg; Smith & Smith, Zürich, € 30,-**

● **Petra Toscana Rosso IGT 2016, Petra**

14,5 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Granat. In der Nase nach dezenter Holzwürze, Brombeeren, dunklem Leder, im Nachhall leicht rauchiger Touch. Zeigt sich am Gaumen mit kernigem Tannin, griffig, aber nicht ruppig, eigenständig, packt zu, dunkler Kern mit würzigem Hall, schöner Druck im Finish.

petrawine.it, € 33,-

● **Baia al Vento Bolgheri Superiore DOC 2016 Campo al Mare**

15,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes, edles Granat. Zeigt sich in der Nase feinwürzig und mit Nuancen von Roten Johannisbeeren, etwas Leder, dann nach Himbeeren im Nachhall. Am Gaumen warm und weich, öffnet sich geschmeidig mit geschliffenem Tannin, salzig, dicht, eleganter Körper, punktgenau füllig, schöne Länge.

Mövenpick, Zürich; Neururer, Vomp; Vinoribus, Neustift im Stubaital, € 33,-

● **Cont'Ugo Bolgheri DOC 2018 Guado al Tasso**

14,5 Vol.-%, NK. Edles Granat. Feinduftige Nase, nach reifen Waldfrüchten und Erdbeeren, auch Himbeeren, im Nachhall zarte Gewürztöne, einladend. Am Gaumen geschliffen und druckvoll, spannt sich prompt und entschlossen über die Zunge, herzhaft-kraftvoll, straff bis ins Finale. **Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich, € 36,-**

● **BIO Piastraia Bolgheri Superiore DOC 2017 Michele Satta**

14,5 Vol.-%, DIAM. Sattes Granat. Sehr würzige Nase, unterlegt mit grünem Pfeffer und hellem Leder, satte Kirsche, etwas Pflaume, dann wieder kalkige Töne und reifer Cassis, vielschichtig und satt. Am Gaumen ebenso füllig, wenngleich mit feinem Trinkfluss, kompaktes, dicht gewobenes Tannin gibt Halt, noch jung, sehr gute Voraussicht.

Superiore, Dresden; Bacchus & Co., Wien; Vergani, Zürich; Vini d'Amato, Basel; Bevanda, Dornbirn; Weinhandel Fertsch, Bad Nauheim, € 39,-

● **Sant' Uberto Bolgheri Superiore DOC 2016 Villanoviana**

14 Vol.-%, NK. Sattes Granat. Edle, leicht grünwürzige Nase, nach rotem Paprika, Holunderbeeren, Eukalyptus, elegant. Am Gaumen leicht balsamisch mit kühlem Fruchtschmelz, breitet sich fein über die Zunge, geschliffen, leicht salzig, harmonisches Finish.

Molina, Darmstadt; De Simoni AG, Kriens, € 39,-

● **Guidalberto Toscana IGT 2018 Tenuta San Guido**

13 Vol.-%, NK. Edles Granat. Würzig-speckige Nase, leicht reduktiv, dann nach getrockneten Tomaten, hellem Leder und satten Kirschen. Am Gaumen elegant und geschliffen mit kompakter Frucht und salzigem Unterton, klarer Verlauf, harmonisch und mit viel Finesse. **Morandell, Wörgl; Alpina, Buchloe; Bindella, Zürich, € 40,-**

● **Villa Donoratico Bolgheri DOC 2018, Argenteria**

14,5 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Granat. Edle, dunkelbeerige Nase, leicht ledriger Unterton, feine Würze, angetrocknete Zwetschge, reife Kirsche, Waldbeeren, komplex. Zeigt sich am Gaumen mit eng gewobenem Tannin, tolle Struktur, salzig, mit Druck, spannt einen weiten Bogen, lange. **Wein Wolf, Salzburg; Superiore, Dresden; Vinum, München; Garibaldi, München; Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf; Selezione Meier, Hünenberg, € 40,-**

● **Indaco Toscana IGT 2017, Tenuta Sette Cieli**

14 Vol.-%, NK. Sattes Granat. Wunderbare und einladende Nase, nach reifen Erdbeeren und satten Kirschen, dezente Würze, sehr fein und präzise. Am Gaumen geschliffen und kompakt, breitet sich elegant aus, dunkle Beerenfrucht, im hinteren Bereich noch sehr jung, braucht noch Flaschenruhe, gutes Potenzial.

Baur au Lac, Zürich, € 40,-

● **Arnione Bolgheri Superiore DOC 2017 Campo alla Sughera**

14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Granat. Satte Nase, dunkelbeerig, reife Schwarze Johannisbeeren, ein Hauch Cassis, leicht nach Kalk, dunkler Stein, dunkles Leder, würzig, im Nachhall nach Brombeeren und einer Prise Teer.

Brogsitter No 1 „Blanc de Noir“ AHR-Spätburgunder



BROGSITTER
SEIT 1600 · DER WEIN & SEKT

Erhältlich in der guten Gastronomie, in guten Weinabteilungen des Handels oder bei:

Brogsitter Weingüter · Privat-Sektellerei
• Exklusiv-Importe GmbH
Max-Planck-Str. 1 • 53501 Grafschaft-Gelsdorf
Tel.: 0 22 25 / 918 - 111 • Fax: 0 22 25 / 918 - 112
verkauf@brogsitter.de • www.brogsitter.de

Am Gaumen straff mit kernigem Tannin, zeigt klare, reife Erdbeerfrucht, druckvoll, schöner Körper, minimale Nachzehrung. **Fischer & Trezza, Stuttgart; Wile, Landeck; Fischer Weine, Sursee; Plozza, Brusio; Landolt Weine AG, Zürich; Zillertal Bier Getränkehandel, Zell am Ziller; Blue Point Distribution Sàrl, Le Mont-sur-Lausanne; IZZOS, Bruck an der Mur, € 44,-**

● **Il Pino di Biserno Toscana IGT 2018 Tenuta di Biserno**
14,5 Vol.-%, NK. Sattes Granat. Deutliche, präzise Nase, nach satter Würze und reifen Waldbeeren, hat etwas von Zedernholz und Pech, elegant und schön definiert, im Hintergrund helle Mineralik, Kalk. Am Gaumen mit schönem Druck, fein und geschliffen, spannt sich auf eleganter, dunkelbeeriger Frucht schön auf, zarte Würze, herzhaft, wirkt sehr harmonisch mit gutem Reifepotenzial. **Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich, € 45,-**

● **Ilatraia Toscana Rosso IGT 2017 Brancaia**
14,5 Vol.-%, NK. Leuchtend-elegantes Granat. In der Nase sehr zurückhaltend, gibt dezente Holznoten preis, schüchternes Bukett. Am Gaumen dann mit saftigem Tannin und klarer, dunkelbeeriger Frucht, geschliffen mit schöner Dichte, auch im Nachhall saftig und präzise. **Wagner, Laakirchen; Schlumberger Deutschland, Meckenheim; Vinothek Brancaia, Zürich, € 45,-**

● **BIO Caiarossa Toscana IGT 2017 Caiarossa**
14 Vol.-%, NK. Kraftvolles, funkelndes Rubinviolalett. Eröffnet mit Noten nach Grafit und Tabak, viel dunkle Beeren, vor allem Heidelbeere und Holunderbeere, etwas Eukalyptus. Zeigt auch am Gaumen viel Tabak, entfaltet sich mit griffigem Tannin, tiefgründige, erdige Komponenten, etwas Tomatenmark, fester Druck im Finale, aber auch trocknend, zusätzliche Lagerung ist sicher von Vorteil. **Smith & Smith, Zürich; Cavetta, Pfäffikon; Kroll, Murnau; First Wine, Hergiswil; Arvi, Melano, € 53,-**

● **BIO La Regola Toscana Rosso IGT 2017, La Regola**
14,5 Vol.-%, NK. Sattes Granat. Herzhafte Nase, nach reifen Kirschen, Rote Bete, Erdbeermarmelade und einem Tick Pfefferwürze. Am Gaumen mit toller Dichte und würzigem Unterton, spannt sich klar auf, druckvoll und satt, im Nachhall leidet minimal nachtrocknend. **Schumacher's Feine Weine, Neudorf; GM Products, Oberwil-Lieli, € 60,-**

● **BIO Sopra Syrah Costa Toscana IGT 2016, Colline di Sopra**

14 Vol.-%, NK. Sattes Granat. Offenherzige Kirschnase, nach Amarena, auch nach Zwetschgen, dezente Holzwürze, auch nach getrockneten Rosen, vielschichtig, einladend. Spannt sich am Gaumen mit geschliffenem Touch über die Zunge, sehr toll ausbalanciert, satte Frucht, druckvoll und klar mit langem Finish. Die Flaschenruhe hat ihm (sehr) gut getan. **Vergani, Zürich, € 60,-**

● **BIO Vigna Vecchia Costa Toscana IGT (Magnumflasche) 2017 I Giusti & Zanza**
14 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes Rubin. Edle, einladende Nase, nach reifen Walderdbeeren, Blutorangen, Hagebutten, etwas Grafit, im Nachhall Brombeerfrucht. Am Gaumen eng gewoben mit elegantem Schmelz, tritt fein im Mund ein, toller Verlauf, salzig, mit Druck, herzhaftes Tannin im Nachhall. **Superiore, Dresden; Cibus Ars Vivendi, Piobbico; Piero Massi, Köln; Vini Sacripanti, Wettingen, € 75,-**

● **Nardo Costa Toscana IGT 2018 Montepeloso**
15 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Rubin-granat. In der Nase deutlich nach eleganter Holzwürze, schön integriert, rotbeeriger Kern, Himbeeren und Hagebutten, im Nachhall leichte Malz-Töne. Zeigt sich am Gaumen salzig mit eng gewobenem, geschliffenem Tannin, spürbarer, aber nicht störender Holzeinsatz, aktuell noch sehr jung, etwas Lagerung wird nur von Vorteil sein. **Kracher, Illmitz; Denz Weine, Zürich; Wein am Limit, Hamburg; Casa del Vino SA, Dietikon, € 85,-**

● **Viator Toscana Rosso IGT 2017 La Madonnina**
15 Vol.-%, NK. Sattes Granat. In der Nase offen und reif, nach eingelegten Kirschen, satten Zwetschgen und leicht pfeffrigem Unterton. Am Gaumen satt und dunkelfruchtig, leicht malzig, sehr reife Frucht, wahrnehmbarer Holzeinsatz, herzhaftes Tannin, wirkt im hinteren Bereich etwas gesetzt, bereits trinkreif. **lamadonninabolgheri.it € 150,-**

● **Sondraia Bolgheri Superiore DOC 2017, Poggio al Tesoro**
15 Vol.-%, NK. Tiefdunkles Granat. Holzwürzige Nase, nach dunklen Beeren, Gewürzen, satten Kirschen, dann viel Bitterschokolade, im Nachhall minimal malzig. Öffnet sich am Gaumen dicht und satt, warmherzig mit sattem Schmelz, gut eingebundenes Holz, noch jung, wird in ein paar Jahren zur Höchstform auflaufen. **Morandell, Wörgl; Superiore, Dresden; Hawesko, Tornesch; Mövenpick, Zürich; Neururer, Vomp**
Preis: k. A.

92

● **BIO Brillo Costa Toscana IGT 2017 Tenuta Marsiliana Principe Corsini**
14 Vol.-%, DIAM. Leuchtendes Granat. In der Nase nach dunklen Beeren und mineralischem Unterton, Kalk, Gips, roter Paprika, auch leicht balsamisch, nach Minze im Nachhall. Am Gaumen mit schönem Druck und noch etwas jungem Tannin, breitet sich bereits jetzt schon toll aus, klare Frucht, gute Länge. **Stoppervini, Lugano, € 13,-**

● **BIO Pergolaia Toscana IGT 2016 Caiarossa**
13 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubin. Elegante und duftende Nase, nach Hagebutten, Walderdbeeren und zart nach Blutorangen, im Nachhall nach rosaroten Rosen und Wildkräutern. Spannt sich klar und saftig über den Gaumen, druckvoll und betont salzig, herzhaft, lange, würziger Nachhall. **Smith & Smith, Zürich; Cavetta, Pfäffikon; Kroll, Murnau; First Wine, Hergiswil; Arvi, Melano, € 16,-**

● **Campo al Mare Bolgheri Rosso DOC 2018, Campo al Mare**
15 Vol.-%, NK. Dunkles Granat. Satte Nase nach Brombeeren, Cassis, Schwarze Johannisbeeren und etwas Süßholz, im Nachhall nach Erdbeermarmelade. Am Gaumen satt, warm und weich mit geschliffenem Tannin, spannt sich fein über die Zunge, herzhaft, in sich stimmig und harmonisch, mit zartem Nachdruck. **Mövenpick, Zürich; Neururer, Vomp; Vinoribus, Neustift im Stubaital, € 17,90**



● **Caburnio Toscana Rosso IGT 2016 Tenuta Monteti**
14 Vol.-%, NK. Sattes Rubin mit Granat, leuchtend. In der Nase zunächst würzig-pfeffrig, öffnet sich dann auf eleganten Grafit-Noten, dunkle Frucht. Am Gaumen mit Spannung und zartem Druck, wirkt komplett und stimmig, saftig-junges Tannin, gute Voraussicht mit sicherem Entwicklungspotenzial, macht aber auch jetzt schon Spaß! **Noitz, Palt; Jacopini, Neunkirchen; Massi, Köln; Archetti, Basserdorf; Seclì Weinwelt, Buchs, € 18,50**

● **Noi4 Bolgheri DOC 2017 Tenuta Sette Cieli**
14,5 Vol.-%, NK. Satt leuchtendes Granat. In der Nase herzhaft und mit kompakter Beerenfrucht, nach reifen Waldbeeren, unterlegt von minimalem Grafit, dann nach Lakritze und Brombeeren. Am Gaumen satt und mit kompakt-druckvollem Tannin, leichter Schmelz, dunkle Frucht mit beachtlichem Nachhall. **Baur au Lac, Zürich, € 19,-**

● **Morellino di Scansano Riserva DOC 2016, Moris Farms**
14 Vol.-%, NK. Sattes Rubin mit Granat. In der Nase mit fleischiger roter Frucht, zart würzig, nach satten Erdbeeren und Kirschen, im Nachhall nach Preiselbeermarmelade. Am Gaumen mit Druck und schönem Körper, spannt sich mit griffigem Tannin auf, leicht salzig, dunkle Beerenfrucht, zu einer schönen Bistecca ideal! **Superiore, Dresden; Archetti, Basserdorf; Weinkellerei Aarau, Aarau; La Toscana – Adolf Stockinger, Kremsmünster, € 19,-**

● **Passi di Orma Bolgheri DOC 2018 Orma**
14 Vol.-%, NK. Sattes, leuchtendes Granat. In der Nase nach reifer roter Beerenfrucht, unterlegt von zarter Würze, eingependelt und einladend, im Nachhall nach Früchtete. Ausgewogen und mit sattem Druck am Gaumen, herzhafter Kern mit eng gewobenem Tannin, druckvoll, langer Nachhall. **Morandell, Wörgl; Superiore, Dresden; Zweifel Vinarium, Uster; Terravigna, Utzendorf; Imperato Wein, Essen € 19,50**

● **Brancaia Maremma Toscana DOC 2018, Brancaia**
14,5 Vol.-%, DIAM. Sattes Rubin. In der Nase noch deutlich vom Holz geprägt, dunkle Frucht, nach Grafit, auch Teer und Schwarztee, muss sich noch etwas einpendeln. Spannt sich am Gaumen schön auf, satter Druck, herzhaft mit dunklem Fruchtkern, gute Aussichten. **Wagner, Laakirchen; Schlumberger Deutschland, Meckenheim; Vinothek Brancaia, Zürich, € 19,90**

Fotos: Othmar Klem

● **Rosso dei Notri Toscana IGT 2019 Tua Rita**
14,5 Vol.-%, DIAM. Intensives Rubin. In der Nase deutlich nach Kirsche und reifer Pflaume, getrocknetes Rosenblatt, angenehme Würze. Vollmundig am Gaumen mit eng gewobenem Tannin, mit sanftem Druck, wirkt sehr gut ausbalanciert, leicht saftig-salziges Finish, lange. **Wagner, Laakirchen; Consiglivini, Düsseldorf; Vini d'Italia, Wolfsburg € 20,-**

● **Bolgheri Rosso DOC 2018 Le Macchiole**
14 Vol.-%, NK. Leuchtendes, sattes Rubin mit aufhellendem Rand. In der Nase zunächst blumig, nach Veilchen, dann nach frischen Waldfrüchten, Granatapfel, Blutorange, junger Cassis, minziger Nachhall, einladend. Am Gaumen ausgewogen und mit herzhaftem Tannin, spannt sich schön über die Zunge, mit Druck, feiner Würze und saftigem Nachhall. **Caratello, St. Gallen; Vinum Distribution Gmbh, Landau; Sporthote Neustift, Neustift/Stubaital, € 20,-**

● **BIO Podereadua Syrah Toscana IGT 2018, Poggioargentiera**
14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Granat. In der Nase leicht würzig, nach Pfeffer, Holunderbeeren und reifen Kirschen. Zeigt sich am Gaumen zwar mit griffigem Tannin, aber mit viel Saft und hohem Trinkfluss, mittelmäßig und würzig, in sich stimmig, toller Speisenbegleiter. **Wagner, Laakirchen; Palorino, Neumarkt; First Wine, Hergiswil € 20,-**

● **Poggio ai Ginepri Bolgheri DOC 2018, Argentiera**
14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Granat. Duftige Nase unterlegt von feiner Würze, satte Kirsche, reife Pflaume, weißer Pfeffer. Zeigt sich am Gaumen mit knackiger, reifer Frucht, toll ausbalanciert, saftig, edle Würze begleitet den Trunk, macht viel Spaß und bleibt mit beachtlicher Länge haften. **Wein Wolf, Salzburg; Superiore, Dresden; Vinum, München; Garibaldi, München; Brogsitter, Graftschaft-Gelsdorf; Selezione Meier, Hünenberg, € 20,-**

● **BIO Poggio Bestiale Maremma Toscana Rosso DOC 2016 Fattoria di Magliano**
14 Vol.-%, NK. Sattes Granat. Aktuell noch etwas verhalten in der Nase, duftet nach reifen Waldbeeren und Roter Bete. Am Gaumen ausgewogen und zupackend mit herzhaft-würzigem Verlauf, eng gewobenes Tannin gibt Halt, mit sattem Druck, bleibt lange haften. **Imperato Wein, Essen; Vinelite, Meggen, € 23,-**



● **BIO Carignano Costa Toscana Rosso IGT 2018, Ampeleia**
12 Vol.-%, NK. Sattes, dunkel leuchtendes Rubin. Tolle Nase, nach satten Brombeeren und reifem Cassis, auch nach Kirschen, floral und duftig. Am Gaumen ebenso fruchtig und klar, breitet sich mit eleganter Fruchtsüße über die Zunge, Tannin und Säure sind an ihrem Platz, leichtes Gewicht, macht einfach nur Spaß! **Wagner, Laakirchen; Smart Wines, Köln; Vinaturel, Berg; Smith & Smith, Zürich, € 24,-**

● **Inseglio del Cinghiale Toscana IGT 2019, Tenuta di Biserno**
14 Vol.-%, NK. Sattes Granat mit zart violettem Rand. Dunkelbeerig-kirschige Nase, unterlegt von zarter Würze, zeigt reife Frucht. Am Gaumen frisch und mit saftigem Tannin, zeigt klare Frucht, schöne, elegante Würze, harmonisch und gut definiert, beachtlicher Nachhall. **Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich, € 25,-**

● **Varvara Bolgheri DOC 2018 Castello di Bolgheri**
14,5 Vol.-%, NK. Sattes, leuchtendes Rubin mit Granat. In der Nase nach reifen Beeren, satten Kirschen und etwas Zimt, im zweiten Anriechen deutlich fleischige Nuancen, pfeffrig, satt und reif. Am Gaumen geschliffen und rund, breitet sich harmonisch über die Zunge, schöner Verlauf, stimmig, eng gewoben und mit Nachdruck. **Mack & Schühle, Owen/Teck; Cave Amann, Bischofszell, € 26,-**

● **BIO Dulcamara Costa Toscana IGT 2017, I Giusti & Zanza**
14 Vol.-%, DIAM. Granat. Elegante und einladende Nase, nach Cassis und Brombeeren, unterlegt von feinem Veilchenduft. Am Gaumen herzhaft und mit safti-

gem Tannin versehen, spannt einen eleganten Bogen, klar in Ansatz und Verlauf, im Nachhall aktuell noch etwas trocknend, wird sich noch einpendeln. **Superiore, Dresden; Cibus Ars Vivendi, Piobbico; Piero Massi, Köln; Vini Sacripanti, Wettingen, € 32,-**

● **Eneo Costa Toscana IGT 2018 Montepeloso**
15 Vol.-%, NK. Aufhellendes, dunkel leuchtendes Granat mit funkelndem Kern. In der Nase aktuell noch sehr zurückhaltend, etwas Kirsche und Rosenblatt, untermalt von zartem Lack. Zeigt sich am Gaumen mit schöner Spannung und dunkelfruchtigem Kern, saftig, klar, wirkt sehr präzise, noch jung, leicht salziges Finish. **Kracher, Illmitz; Denz Weine, Zürich; Wein am Limit, Hamburg; Casa del Vino SA, Dietikon, € 35,-**

● **vieni via con me. Cabernet Franc Costa Toscana Rosso IGT 2017 Oliviero Toscani**
14 Vol.-%, KK. Edles Granat. In der Nase fein gezeichnet, leicht vegetabil, nach Himbeeren, Cassis, Minze, roter Paprika. Am Gaumen viel Saft und klare Frucht, spannt sich schön auf, trinkig und kompakt, leichtfüßig mit hohem Fluss, zarte Nachtrocknung aufgrund seiner Jugend. **Garibaldi, München; Global Wine, Zürich; Weinturm, Linz; Blue Point Distribution Sàrl, Le Mont-sur-Lausanne, € 35,-**

● **Terra di Monteverro Toscana IGT 2017, Monteverro**
14 Vol.-%, NK. Dunkles Granat. Herzhafte und elegante Kirschnase, nach Waldbeeren und reifen Himbeeren, auch leicht nach Cassis, im Nachhall zart nach Kardamom. Am Gaumen geschliffen und kompakt, öffnet sich fein gezeichnet mit satter Frucht, griffig-kompaktes Tannin begleitet den Trunk, minimale Trocknung aufgrund seiner Jugend. **Döllerer, Golling; Belvini, Dresden; Alpina, Buchloe; Schelte, Köln; Rieger AG, Birrhard; Badaracco, Spreitenbach; Terravigna, Utzendorf; First Wine, Hergiswil; Vini & Vini, Pully; AMC Weinimport, Saarbrücken € 35,-**

● **Tenuta Belguardo Maremma Toscana Rosso DOC 2017 Tenuta Belguardo – Mazzei**
14 Vol.-%, NK. Intensives Granatrot. In der Nase elegante Holzwürze, reife Waldbeeren, satte Kirsche, feine Würze, lädt bestimmt ein. Am Gaumen noch jugendlich, mit wahrnehmbarem Holzeinsatz, dezent, noch zu integrieren, auf einem guten Weg, griffig und druckvoll, zeigt feine, dunkelbeerige Frucht, satt und lang, gutes und sicheres Entwicklungspotenzial. **mazzei.it, € 38,-**

● **Poggio al Lupo Cabernet Sauvignon Toscana IGT 2018 Poggio al Lupo**
15 Vol.-%, NK. Sattes Granat. Tolle, offenherzige Nase, nach reifen Waldbeeren, satten Brombeeren und etwas Holunderbeeren, Cassis und Kirschmarmelade im Nachhall. Am Gaumen satt und weich, spannt sich mit ordentlichem Druck weit auf, abgestimmt und harmonisch, zeigt feine Frucht im langen Nachhall. **Morandell, Wörgl; Superiore, Dresden; Zweifel Vinarium, Uster; Terravigna, Utzendorf; Imperato Wein, Essen, € 40,-**

● **Prima Pietra Toscana IGT 2017 Prima Pietra**
14 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Granat. Etwas zurückhaltend in der Nase, öffnet sich nach Belüftung auf satten Kirschen und reifen Pflaumen, ein Hauch Rumtopf, feine Holzwürze, im Nachhall nach Marzipan. Zeigt sich aktuell noch sehr jung am Gaumen, griffig, zupackendes Tannin, saftige Frucht, spannungsvoll, sollte unbedingt noch einige Zeit liegen bleiben. **Sardo Vino, Ludwigsburg; Neururer, Vomp; Vini Sacripanti, Wettingen, € 50,-**

● **BIO Sopra Cabernet Sauvignon Costa Toscana IGT 2016 Colline di Sopra**
14 Vol.-%, NK. Tiefdunkles, sattes Granat. In der Nase stark holzwürzig, leicht erdige Noten, Schwarze Johannisbeeren, reife Kirsche. Am Gaumen ausgewogen und mit eleganter Frucht, spannt sich mit leicht vegetabilem Touch schön auf, mit Druck, gut integriertes Holz, satte Länge. **Vergani, Zürich, € 60,-**

● **I'Rennero Merlot Suvereto DOC 2017, Gualdo del Re**
14,5 Vol.-%, NK. Sattes Granat. Betont balsamische Nase, nach Cassis, Holunder, Leder, Lakritze, Tabak und Eukalyptus. Am Gaumen mit reifer Beerenfrucht, satt, geschliffen und druckvoll, spannt sich schön auf, zarte Honignuance, eigene Interpretation, die gefällt. **Wedl, Innsbruck; Stefan Hofer, Zürich, € 65,-**

! Weitere aktuell verkostete Weine unter falstaff.com/toskana-kueste-20