

02_2011

extraprima®

Friedrichsplatz 16 | 68165 Mannheim
Fon (06 21) 2 86 52 | Fax (06 21) 2 49 57
info@extraprima.com | www.extraprima.com

Unsere Weine sind absichtlich gut.

CHIANTI CLASSICO

ALTE LIEBE ROSTET NICHT:

NEU CAMPORENA

TOP-CHIANTI ZUM
KLEINEN PREIS

NEU PORTA DI VERTINE

DIE ENTDECKUNG

NEU RIECINE

DER KLASSIKER

NEU FONTODI

ENDLICH WIEDER

BRUNELLO DI

MONTALCINO 2006

NEU PELAGRILLI

VON SIRO PACENTI

POGGIO DI SOTTO

UND MEHR

20 Jahre Import-Jubiläum



Die Extraprima-Events im Mai 2011

FREUNDE DER TOSKANA

am 27. und 28. Mai

EXTRAPRIMAVERA

am 3. und 4. Juni

AMARONE- VERKOSTUNG

am 10. und 11. Juni

BORDEAUX SUBSKRIPTION 2010

Immer aktuell im internet: www.extraprima.com



Geschätzter Weinfreund,

Ende 2009 hatte extraprima 20jähriges Jubiläum gefeiert. Nun dürfen wir unser 20jähriges Import-Jubiläum feiern: Im April 1991 kam ich als neuer Geschäftsführer zu extraprima und übernahm das Geschäft im darauffolgenden Jahr komplett. Seit dieser Zeit haben wir begonnen direkt zu importieren. Auf der ersten Import-Palette stand ein 88er Chianti Classico aus der Toskana. Ohnehin

20 JAHRE IMPORT-JUBILÄUM

war das extraprima-Portfolio in den ersten Jahren sehr von italienischen Weinen geprägt. Ende der 90er Jahre aber veränderten sich die toskanischen Weine. Sie wurden schwerer, holzgeschwängelter Cabernet und Merlot machte sich breit und vor allem wurden Chianti, Brunello & Co mit der großen Nachfrage aus den USA deutlich teurer. Extraprima hatte sich damals nach Frankreich orientiert, wo sich abseits der ausgetretenen Pfade immer ausgezeichnete, preiswerte Weine fanden. Eine große Sympathie für toskanische Weine blieb selbstverständlich immer bestehen. Sei es Schicksal oder Zufall: Pünktlich zum Import-Jubiläum verzauberten mich die aktuellen Chianti Classico wie selten zuvor. Bei der diesjährigen Jahrgangskostung in Florenz präsentierten sich viele alte Bekannte und einige Neuentdeckungen in begeisternder Qualität. Große Lagenweine wie der Flaccianello von Fontodi beispielsweise, erstrahlen endlich wieder in altem

Glanz, mit reichhaltigem Schmelz, verführerischer Duftigkeit und fein gewebter Struktur – wie früher eben. Nicht, dass die letzten Jahrgänge richtig schlecht gewesen wären. Aber uns fehlte einfach das Quentchen Magie. Nun ist sie wieder da, die toskanische Faszination! Cabernet und Merlot scheinen bei den Standard-Chianti heute erfreulicherweise nicht mehr gefragt zu sein. Auch sind die besten Chianti nicht mehr mit Extrakt überfrachtet oder von Barrique-Schminke entstellt. Chianti darf wieder Chianti sein – reintonig, pur und authentisch. Lassen Sie sich von unseren Chiantis aus Radda, Greve, Gaiole und Panzano mit Charme und Delikatesse verführen ... denn alte Liebe rostet nicht – es lebe der Chianti Classico ...

Ihr Thomas Boxberger-von Schaabner



SIRO PACENTI MIT NEUEM BRUNELLO

Mit dem Jahrgang 2006 kehrte GIANCARLO PACENTI zum Ursprung zurück. In den vergangenen Jahren besaßen seine Weine in der Jugend weniger Brunello-Typizität. Tatsächlich erzeugte er mit 2004 und 2005 großartige Super-Sangiovese. Die ersehnten Brunello-Töne jedoch entwickeln diese Weine vermutlich erst in der Reifephase die noch einige Jahre auf sich warten lässt. Der 2006er Brunello sollte anders sein. GIANCARLO PACENTI führte einen Zweit-Brunello ein, um den hohen Qualitätsanspruch für sein Spitzengewächs zu unterstreichen. Unter dem Namen seines Weingutes PELAGRILLI kommt nun erstmals dieser Einsteiger-Brunello in den Verkauf. Schon lange zuvor hatten wir mit GIANCARLO diesen

Schritt diskutiert. Der ausgewogene Jahrgang 2006 gab ihm die idealen Voraussetzungen. Nun können wir Ihnen einen »echten« und äußerst preiswerten *Brunello Pelagrilli*, sowie einen nach wie vor außergewöhnlich feinen, präzisen, mit intellektuellem Schlift versehenen *Brunello Siro Pacenti* anbieten. Beide Weine sind ausgezeichnet gelungen und tragen die unmissverständliche Handschrift GIANCARLO PACENTIS. Reifen dürfen diese Weine ohnehin im perfektesten Keller Montalcinos. Versäumen Sie nicht die beiden Neuen bei unserer Toskana-Verkostung zu probieren. Vom Eintreffen des grandiosen Rosso 2009 werden wir Ihnen in Kürze berichten, sobald er am Lager eintrifft.

Siro Pacenti

- **2008 Rosso di Montalcino Siro Pacenti**
26,53 €/Ltr. **19,90 €**
- **2007 Rosso di Montalcino Siro Pacenti**
37,5 cl Halbe 38,67 €/Ltr. **14,50 €**
- **2004 Brunello di Montalcino Siro Pacenti**
97 Parker-Punkte 79,87 €/Ltr. **59,90 €**
- **2004 Brunello di Montalcino PS Siro Pacenti**
106,53 €/Ltr. **79,90 €**
- **2005 Brunello di Montalcino Siro Pacenti**
Toskana 64,00 €/Ltr. **48,00 €**
- **NEU 2006 Brunello di Montalcino Pelagrilli**
Exklusiv 43,33 €/Ltr. **32,50 €**
- **NEU 2006 Brunello di Montalcino Siro Pacenti**
79,87 €/Ltr. **59,90 €**

■ 2006 Brunello di Montalcino Pelagrilli

93/100 | Die Trauben für Giancarlo Pacentis neuen Einstiegs-Brunello Pelagrilli sind ebenso wie die des großen Bruders per Hand gelesen und natürlich auf zwei Sortiertischen selektiert. Auch in der Farbe ist kein Unterschied festzustellen. In der Nase zeigt sich der Pelagrilli dann deutlich offener und klassischer als der Siro Pacenti. Mit beeriger, süßer Frucht einladend, besitzt der Pelagrilli reichlich Fülle und intensive Kraft. Ganz reif, kraftvoll und saftig bereitet er einen wunderbaren, weit angelegten, weichen Tannintepich im Mund, mit sattem Extrakt und saftiger Süße. Der Pelagrilli ist sofort zugänglich und überzeugt vor allem wegen seinem hochanständigen Preis, denn die Handschrift Giancarlo Pacentis kann der Pelagrilli kaum verleugnen. Kein Haken? Absolut nicht! Der Pelagrilli ist ein grundehrlicher, ungemein preiswerter Brunello auf höchstem handwerklichem Niveau. Leichte Abstriche müssen Pacenti-Fans lediglich bei Lagerfähigkeit, Schlift und Komplexität machen. Aber dafür kann man nun fast zwei statt einer Flasche zum gleichen Preis genießen.

■ 2006 Brunello di Montalcino Siro Pacenti

95/100 | Der 2006er Siro Pacenti ist die Auslese aus dem besten Lesegut dieses hervorragenden Jahrgangs. Giancarlo Pacenti hält mit dieser Selektion das Niveau seines Brunello nachhaltig auf höchstem Niveau. Der Siro Pacenti macht mit seiner hochfeinen, distinguiert-tiefgründigen Nase unmissverständlich klar, dass er ein verführerischer und anspruchsvoller Brunello höchster Winzerkunst ist. Delikat und dicht, süß, extraktreich und tiefgründig-saftig eröffnet er im Mund. Seine Rasse und mineralisch druckvolle, dicht anliegende Struktur ist absolut beeindruckend. Auch zeigt er sich viel klassischer orientiert und weniger reserviert als seine Vorgänger aus 2005 und 2004. Immer frisch, fruchtbetont und mit der typischen Pacenti-Präzision erzeugt dieser offene und deutlich zugänglichere Brunello einen grandiosen Schmelz. Mit würzigen Brunello- und Schokoladen-Tönen, sowie feinem Kaffeeduft bleibt er lange, ganz feingliedrig, kirschfruchtig und weich am Gaumen zurück. Er ist ein grandios vielschichtiger Brunello auf höchsten Genussniveau.

32,50 €

43,33 €/Ltr.

59,90 €

79,87 €/Ltr.

NEU CAMPORENA – GREVE DIE ENTDECKUNG: TRAUM-CHIANTI ZUM KLEINEN PREIS

Die Familie GIORGI betreibt auf CAMPORENA bei Greve in Chianti einen kleinen Agriturismo mit rustikalen Zimmern. Drei Generationen leben und arbeiten hier gemeinsam. Um die Bewirtschaftung der je sieben Hektar Reben und Olivenhaine kümmert sich vor allem die energische ANNA GIORGI. Bereits seit dem 13. Jahrhundert wird auf CAMPORENA Wein produziert. Die GIORGIS erwarben das historische Gehöft 1961. Erst mit ANNAS akribischem Engagement entstehen heute erstaunliche Weinqualitäten. Über Jahre perfektionierte sie den Anbau im Weinberg, um die Traubenqualität zu steigern. Seit 2010 stellte ANNA nun auf ökologische Bodenbearbeitung um. Mit der Errichtung eines neuen Kellergebäudes in 2007 konnte sie auch die Vinifikation und den Ausbau entscheidend verbessern. Als beratenden Oenologen vertraut sie FRANCO BERNABEI, der

■ 2008 Toscana IGT Picchio Rosso

88/100 | Der Picchio Rosso ist ein reinsortiger Sangiovese aus klassifizierten Lagen – ein zum IGT deklassierter Chianti Classico also. Er besitzt eine satte, dichte, rubinrote Farbe. Sein ganz duftiger, feiner, fruchtbetonter Auftritt in der Nase ist anziehend süß und füllig. Er macht deutlich, dass es sich hier um einen hochseriösen Einstiegswein handelt. Auf der Zunge breitet er sich mit angenehmer Dichte und viel Schmelz aus. Sein mittelschwerer, von 13,7% Alkohol angetriebener Körper zeigt bereits üppige Rundungen, die das würzige Tannin weich umspülen. Ganz frisch, sauber und recht lang, für einen kleinen Sangiovese, empfiehlt sich der Picchio Rosso als Tischwein für den Alltag, zu Gegrilltem, Pasta oder einfach so.

■ 2007 Chianti Classico Camporena

90/100 | Dem 2007er Camporena merkt man den heißen Jahrgang an. Er ist etwas dunkler und intensiver in der Farbe als der 2008er. Auch die Frucht ist üppiger und überschwänglicher. Ein verschwenderisch duftender, hochreifer Sangiovese, der sich bei all seiner Intensität dennoch die feingliedrige Sangiovese-Eleganz bewahrt hat. Viel Saft bringt er

auch bei berühmten Erzeugern wie FELSINA und FONTODI in der Verantwortung steht. Die 2007er und 2008er Chianti Classico *Annata* und *Riserva* zählen zum besten, was das Herz der Toskana zwischen Siena und Florenz hergibt! Und das zu Preisen, die man eigentlich kaum glauben kann! Denn die Weine von CAMPORENA sind absolut unbekannt. Entdeckt haben wir ANNA GIORGIS CAMPORENA-Weine bei der Verkostung *Chianti Collection* im Februar 2011, bei der nahezu alle Erzeuger ihre neuen Jahrgänge vorstellten. 180 Chianti in sieben Stunden konnten wir durcharbeiten und bei ANNAS Weinen war uns sofort klar, dass dies die gesuchte Stecknadel im Heuhaufen war! Wer diese Spitzen-Chianti und auch den hervorragenden IGT *Picchio Rosso* nicht einkauft, verpasst wirklich einen der besten Sangiovese-Werte, die man in der Toscana entdecken kann ...

an den Gaumen und verwöhnt mit stoffiger, weicher Fülle im Mittelstück. Dunkelbeerig-süßes Extrak macht sich breit und bleibt lange auf der Zunge zurück. Ein wahrhaftiger Prachtkerl und absolut begeisternder, unglaublich preiswerter Chianti Classico. Solch einen großartigen, günstigen Chianti hatten wir schon Jahre nicht mehr geschmeckt. Sangiovese in seiner verführerischsten Art.

■ 2008 Chianti Classico Camporena

90/100 | Der 2008er Camporena ist deutlich eleganter und feinsinniger als der opulente 2007er, denn 2008 war auch ein etwas kühlerer Jahrgang. Welcher der bessere ist, liegt im Auge des Betrachters. Er leuchtet rubinrot aus dem Glas und zeigt sich von seiner duftigen, feingliedrigen Seite, ohne Reife und Frucht vermissen zu lassen. Er verfügt über etwas mehr Facetten und Tiefe als der 2007er und gibt eine wunderschöne Sangiovese-Identität mit individueller, beeriger Würze preis. Auf der Zunge ist der 2008er Camporena ein Idealbeispiel für die Finesse, Eleganz und das feine Spiel eines gelungenen Sangiovese. Feine, packende Tanninwürze mit wunderbarer Rasse und dezent im Hintergrund mit schwingendem, süßem Schmelz. Ein Traum-Chianti.



Camporena

■ 2008 Toscana IGT Picchio Rosso		
TIPP	10,53 €/Ltr.	7,90 €
■ 2007 Chianti Classico Camporena		
TIPP	13,20 €/Ltr.	9,90 €
■ 2008 Chianti Classico Camporena		
TIPP	13,20 €/Ltr.	9,90 €
■ 2007 Chianti Classico Riserva Camporena		
TIPP	19,87 €/Ltr.	14,90 €

■ 2007 Chianti Classico Riserva Camporena

92/100 | Die Camporena Riserva ist der absolut unschlagbare Preis-Leistungs-Knüller aus der Toskana. Seine dunkle Farbe rührt von den idealen Wachstumsbedingungen in 2007. Seine explosive Nase ist ein wahres Sangiovese-Feuerwerk, das an große Vorbilder wie Cepparello, Fontalloro und Flaccianello erinnert. Seine ganz tiefe, imposante Frucht zeigt seidige Fülle und großartige Intensität. Im Mund startet er unaufhaltsam durch, schwelgerisch, rassig-süß und mit feinen Holznuancen durchwoben. Seine schokoladige Präsenz unterstreicht die zarte, feine und duftig-reife Frucht, die ewig im Mund zurück bleibt. Das feine, weit verteilte Tannin besitzt große Distinktion und würdevollen Schmelz. Eine grandiose Chianti Classico Riserva von atemberaubendem Niveau!

BRUNELLO VON PIANCORNELLO BESSER UND PREISWERTER

Tatsächlich zeigt die gefühlte »überwundene« Finanzkrise bei einigen Winzern der Toskana ihre Wirkung. Der stockende Absatz veranlasste sogar CLAUDIO MONACI die Preise zu senken, um seine ohnehin phantastischen Weine noch attraktiver zu machen! Der Einstiegswein *Poggio dei Lecci* ist schlicht super, der *Rosso 2009* einfach grandios. Und der 2006er *Brunello* ist schlicht atemberaubend günstig und besitzt noch etwas mehr Fülle und Sexappeal als der furiose 2004er.

■ 2009 Sant'Antimo IGT Poggio dei Lecci

88/100 | Der Einstiegswein von Piancornello ist aus 80% Sangiovese mit etwas Syrah und Colorino. Er besitzt eine überwältigend süße, reife, fruchtig-einladende Nase mit feiner Tiefe. Süß und impulsiv auch im Mund, mit stoffig-satter Struktur, reifem Tanninschmelz und körperreichem Mundgefühl. Ein sehr preiswerter, fruchtbetonter, kleiner Toscanese.

■ 2009 Rosso di Montalcino

90/100 | Der Rosso 2009 von Piancornello ist preislich absolut unschlagbar. Er besitzt einen unglaublich verführerischen, dichten und intensiven Sangiovese-Duft, ganz stilvoll und beerig-saftig. Im Mund verbindet er eine reife satte Frucht mit massiver Struktur und runden, reifen Tanninen, die auch manchem Brunello gut zu Gesicht stehen würden. Ganz ausgewogen und lang.

■ 2006 Brunello di Montalcino

93/100 | Der Piancornello zählt, auf einer Stufe mit dem neuen Pelagrilli von Siro Pacenti stehend, zu den Top 10 der 2006er Brunello. Ganz dicht, dunkelbeerig und röstig erscheint die konzentrierte Nase mit reichlich Brunello-Duft und enormer Kraft im Fond. Satt, anziehend und mit liköriger Süße im berstend-intensiven Nasenbild. Ganz weich und

Piancornello

■ 2009 Sant'Antimo IGT Poggio dei Lecci		
	15,33 €/Ltr.	11,50 €
■ 2009 Rosso di Montalcino		
statt 17,50 €	19,33 €/Ltr.	14,50 €
■ 2006 Brunello di Montalcino		
statt 36,50 €	39,87 €/Ltr.	29,90 €

dicht gibt er sich auf der Zunge, mit reichlich Kraft, frischer, dunkelbeeriger Frucht und großer Rasse, üppig, breit und mächtig. Der Piancornello 2006 ist ein hochkonzentrierter Brunello mit satter Struktur und feinen, weit verteilten Tanninen und besitzt eben jenen verführerischen, toskanischen Schmelz, den man von einem sehr guten Brunello erwartet.

MONTERAPONI RADDA

MICHELE BRAGANTI ersetzte 1997 den ausgemergelten Rebbestand auf MONTERAPONI mit Sangiovese und den klassischen Sorten Canaiolo, Colorino und Ciliegiolo. Alles auf MONTERAPONI ist klassisch ausgerichtet: Vergoren wird in Zementtanks mit langer Maischestandzeit, ohne Temperaturkontrolle. Dadurch gewinnen die Weine außerordentlich feine und ausgewogen verteilte Tannine. Die Reifung findet hauptsächlich in gebrauchten Barriques und großen Holzfässern in einem der alten Steingebäude auf MONTERAPONI statt. Im hervorragenden Jahrgang 2007 ist die

Produktion der 9,5 Hektar auf 18.000 Flaschen beschränkt. Denn über die Hälfte der süßlich duftenden, reifen Trauben haben die Wildschweine aus den angrenzenden Wäldern gefressen. Was die Vandalen zurückließen, konnte MICHELE BRAGANTI in Weine von faszinierender Qualität verwandeln. Die Chianti Classico von MONTERAPONI zählten bei der Frühjahrsverkostung in Florenz zur absoluten Spitze, insbesondere die charakterstrotzende *Riserva Baron Ugo*. Sie ist die urtraditionelle Interpretation eines Chianti Classico.

■ 2007 Chianti Classico

90/100 | Der 2007er Chianti Classico von Monteraponi zeigt ein Nasenbild mit dunkelbeerig, kirschig-reifer Frucht von imposanter, vollkommen klassisch ausgerichteter Erscheinung. Ausgebaut in Tank und großen Holzfässern besitzt er frische Akzente ebenso wie ausgereifte Fülle. Im Mund besticht er mit präziser Aromenführung, ganz runder, weit ausholender, gewichtiger und doch spielerisch-schmelziger Kirschfrucht. Die reifen Tannine präsentieren sich sehr geerdet und weich, verfügen gleichzeitig über große Bodenhaftung und eine durchdringende Struktur. Im Abgang schmiegt er sich üppig und charmant an den Gaumen und gräbt sich als großer Charakter-Chianti mit ätherischer Finesse tief ein. Die große Annata zählt zu den Top-5 aus 2007!

delikaten, spielerisch wirkenden Ganzen. Sehr geschliffen und eng anliegend begleiten die festen Tannine mit jugendlicher Adstringenz den zarten Fruchtkörper in einen spannungsgeladenen, süßlichen Abgang mit pfeffrigen Gewürznoten. Kein Kraftmeier, vielmehr ein würdevoll-aufrichtiger Vertreter seiner Zunft. Bitte nur in größeren Gläsern genießen.

■ 2006 Chianti Classico Riserva Baron Ugo

93/100 | Diese Selektion aus der höchstgelegenen, ältesten Parzelle reifte 36 Monate im großen Holzfass. Nur 2000 Flaschen erzeugte Michele Braganti von diesem denkwürdigen, urklassischen Sangiovese. Sein tiefes, reichhaltiges Bouquet entführt in verloren geglaubte Erinnerungen. Durchdringend süß, ja mächtig und dabei dennoch filigran und zart. Eine feste Tanninstruktur umspannt den eleganten Körper dieser Riesen-Riserva mit transparenter Seidigkeit. Weit aufgespannt, duftig und komplex benetzt er den Mundraum mit unaufdringlich wirkender Kraft und sanftem Gespür für ein filigranes Spiel von Würze, Saft, Adstringenz und Intensität. Ein traditioneller Wein, wie er heute nur noch von Betrieben wie Poggio di Sotto oder Bruno Giacosa erzeugt wird.

■ 2006 Chianti Classico Riserva Il Campitello

92/100 | Zart leuchtendes, dunkles Granat, ganz elegant und vielschichtig entwickelt er ein feines, weit tragendes, seidig schimmerndes Bouquet von reifen Früchten und Blüten. Sehr komplex und transparent, von luftig-schwebender Leichtigkeit im Obertonbereich getragen, schwelt darunter eine dichte, süße, intensiv-extraktreiche Frucht. Im Mund verbinden sich beide Ebenen zu einem hoch-

VOLLTREFFER AMARONE

5 HÖCHSTBEWERTUNGEN BEI ROBERT PARKER

In unserem letzten Newsletter hatten wir Ihnen unsere drei besten Amarone vorgestellt. Während der Newsletter in Druck war, kamen ROBERT PARKERS neue Amarone-Bewertungen heraus. Alle drei von uns empfohlenen Amarone hatten jeweils die höchste Bewertung des Jahrgangs erhalten: 95 Punkte für die 2006er Amarone von ROCCOLO GRASSI und ZENATO, sowie 95

Punkte für den 2003er Amarone von DAL FORNO! Desweiteren wurde der in Kürze eintreffende 2004er Amarone von DAL FORNO mit der Jahrgangshöchstbewertung von 98 Punkten vorgestellt. Dessen kleiner Bruder, der 2005er Valpolicella *Vigneto Lodoletta* bekam mit 95 Punkten wiederum die höchste Bewertung für Valpolicella und Amarone des Jahrgangs.

■ 2005 Valpolicella Vigneto Lodoletta Romano dal Forno

95/100 | Im Jahrgang 2005 verzichtete Romano Dal Forno darauf, einen Amarone zu produzieren, deshalb gelangte das gesamte Lesegut in den Valpolicella *Vigneto Lodoletta*, der absolut grandios gelungen ist. Seine offene, tiefe, dichte Nase ist ganz floral und fein, mit frischer Frucht und großer, schokoladiger Fülle ausgestattet. Ganz weit und tief reicht das sensationelle Duftspektrum und lässt einen vergessen von dem Wein zu kosten. Im Mund bringt der Valpolicella eine unglaubliche Ex-

trakt süße an den Gaumen, bleibt bei all seiner Fülle jedoch ganz spielerisch, saftig und frisch. Ein monumentaler Valpolicella, ganz eng anliegend, mit viskoser Dichte und schokoladigen, hochverdichteten, dunklen Frucht-Aromen, die langsam und bedächtig wegschmelzen und sich mit den eleganten, feingliedrig-langen Tanninen im Abgang verbinden. Anders als bei anderen Jahrgängen besitzt der 2005er Valpolicella von Dal Forno nicht diese Bananenschalen-Typizität von den getrockneten Traubenschalen, die ihn in der Jugend etwas unzugänglich erscheinen lassen. Dieser grandiose



Monteraponi

■ 2007 Chianti Classico	21,20 €/Ltr.	15,90 €
■ 2006 Chianti Classico Riserva Il Campitello	34,00 €/Ltr.	25,50 €
■ 2006 Chianti Classico Riserva Baron' Ugo	53,20 €/Ltr.	39,90 €

Amarone und Valpolicella

■ 2006 Amarone della Valpolicella Zenato	41,33 €/Ltr.	31,00 €
siehe Import-Jubiläum -20% =		24,80 €
■ 2006 Amarone della Valpolicella Rocolo Grassi	79,87 €/Ltr.	59,90 €
siehe Import-Jubiläum -20% =		47,90 €
■ 2004 Valpolicella Romano dal Forno	105,33 €/Ltr.	79,00 €
siehe Import-Jubiläum -20% =		63,20 €
■ 2003 Amarone della Valpolicella Romano dal Forno	345,33 €/Ltr.	259,00 €
siehe Import-Jubiläum -20% =		207,20 €
■ 2005 Valpolicella Romano dal Forno	92,00 €/Ltr.	69,00 €
■ 2004 Amarone della Valpolicella Romano dal Forno	358,67 €/Ltr.	269,00 €
Limitierte Zuteilung		

NEU DER KLASSIKER: RIECINE GAIOLE

Mit RIECINE in Gaiole verbindet uns eine fast 20jährige Freundschaft mit Weinmacher SEAN O'CALLAGHAN. Bei einem gemeinsamen Kochvergnügen auf GIAMPAOLO MOTTAS Weingut LA MASSA lernten wir uns kennen. SEAN war damals frisch im Chianti-Gebiet angekommen und GIAMPAOLO lud ihn mit seiner deutschen Frau zu unserer genüsslichen Verabredung ein. Wir verlebten einen großartigen Abend und verloren uns fortan nicht aus den Augen. Als einer der ersten Importeure in Deutschland reihten wir LA MASSA in unser Toskana-Sortiment ein. Für einen weiteren Chianti-Produzenten war leider kein Platz mehr, somit wurde RIECINE kein Extraprima-Lieferant. Als wir uns später von ISOLE E OLENA getrennt hatten, ließ wiederum die begrenzte Produktion von RIECINE keine Belieferung an Extraprima zu. Nun, nach langen Jahren, hat es endlich geklappt und wir freuen uns, Ihnen diese freilich bekannten und allseits hochgeschätzten Weine als alter RIECINE-Freund und -Sympathisant offerieren zu können. Die Besonderheit der Weine von RIECINE ist ihre au-

■ 2008 Chianti Classico

91/100 | Der 2008er Annata von Riecine leuchtet in zartem Granatrot und besitzt eine ganz feine Nase nach klassischem Vorbild, sehr tief und elegant mit wundervoller Sangiovese-Typizität. Seine zarte Himbeerfrucht füllt mit seidiger Distinktion das Glas – charmant, rotbeerig-feminin, ganz weit ausgedehnt und ausgewogen. Ganz fein und delikat zieht der Riecine dann im Mund durch und entwickelt eine sehr elegante Struktur mit unglaublich seidigen Tanninen, lang anhaltend, immer frisch und präsent. Ein Schmeichler und duftiger Verführer mit transparenter Frucht. Ein absolut anspruchsvoller, edler, fein konstruierter Chianti Classico mit schlanker Struktur, der für ein langes Leben ausgerichtet ist.

■ 2007 Chianti Classico Riserva

92/100 | Die 2007er Riserva von Riecine ist aus reinem Sangiovese und benötigt in diesem jugendlichen Stadium viel Luft um sich zu entwickeln. Besser man lässt ihn noch einige Jahre im Keller rei-

berordentliche Eleganz, feste Struktur und Komplexität. SEAN ließ sich nie von irgendwelchen Modeerscheinungen ablenken. Er blieb seiner ursprünglichen Stilistik der reserviert-distinktierten Noblesse treu, wie sie sein damaliger, englischer Arbeitgeber JOHN DUNKLEY bevorzugte. DUNKLEY verkaufte RIECINE 1996 an den Amerikaner GARY BAUMANN, doch auf RIECINE blieb alles beim Alten. Lediglich eine klitzekleine Partie der Rebanlagen wurde mit Merlot bestockt, weil der Sangiovese dort zu wenig Sonne abbekam, um vollends auszureifen. Einige Jahre gelangte dieser winzige Anteil in den *La Gioia*. Mit dem Jahrgang 2006 wurde der Merlot wieder aus dem *Gioia* verbannt und im Fass verkauft. Daher dreht sich auf RIECINE wieder alles um die unwiderstehliche Anziehungskraft und Eleganz des Sangiovese. Festfleischig, rassig und langlebig präsentieren sich alle drei Rotweine von RIECINE. Sie bestechen durch natürlich gewachsene Anmut und präzise Aromenführung mit Schmelz und Nachdruck.

fen. Zartes, klassisch-leuchtendes Granat. Süß, ätherisch-duftig, zart und schlank, kriecht er unterschwellig, sehr fein und delikat, bis tief in die Nasenflügel. Im Mund beginnt er ganz zart, reserviert und doch druckvoll, mit schöner, festanliegender Himbeerfrucht in der Attacke. Seine rassig-drahtige Struktur ist hochelegant. Zart spinnen sich die feinen Tannine zu einem dichten Strang am Zungenboden. Lang angelegt, distinguiert und in schlanker Stilistik, mit der Zurückhaltung eines Gentleman, schließt diese hochfeine Riserva ganz tief am Gaumen ab. Der Filigrankünstler unter den besten Riserven des Jahrgangs 2007.

■ 2006 Toscana IGT La Gioia

94/100 | Riecines früherer Besitzer, John Dunkley, wollte Mitte der 80er Jahre mit einem reinsortigen Sangiovese eine Antwort auf die wuchernden, cabernetgeprägten Super-Tuscans geben. Er nannte ihn schlicht »La Gioia«, was übersetzt »Freude« bedeutet. Auch heute noch ist es einer der absolut besten Spitzenweine der Toskana. Satte, dichte

dieser Amarone einfach verblüffend. Die Kombination aus schierer Intensität, hochkomplexer und präziser Linienführung und sagenhafter Eleganz ist absolut rar. Mit satter Frucht, die sich ganz geschmeidig in den grandios weit gefassten Rahmen einfügt, legt er los, verbreitet eine sensationelle Spannung und nicht enden wollende Extraktswaden, die immer wiederkehrend den Gaumen anreichern. Schokolade, Teer, Kaffee, Lakritze, Leder und Tabak schwingen mit, süß und mit berauschernder Fülle endet er in einem ewig langen Abgang in dem das feine Tannin, die mit Süße überfrachtete Zunge wieder freiräumt. Dieses dürfte die derzeitige Bestmarke für einen Amarone darstellen. Verführerisch bereits jetzt zu trinken, sind 15–20 Jahre für diesen Wein ein absolutes Kinderspiel. 10.800 Flaschen Gesamtproduktion.

Valpolicella ist eindeutig auf einem Niveau mit den besten Amarone des Jahrgangs. 36.000 Flaschen Gesamtproduktion.

■ 2004 Amarone della Valpolicella

Romano dal Forno

98/100 | Man ist ja von den Amarone Romano Dal Fornos einiges gewohnt, der 2004er setzt jedoch allem noch einen drauf. Seine berstende Knock-Out-Nase ist schlicht atemberaubend. Ganz dicht, süß und hochintensiv, mit unglaublicher Fülle und Tiefe ausgestattet, scheint sie dennoch schwebend und schwerelos und setzt eine geballte Ladung Energie frei. Magisch anziehend, saftig, schokoladig, mit schwelgerischer, balsamischer Süße beladen, scheint sie endlos und extrakterfüllt. Trotz enormer Kraft ist er auch noch enorm präzise, mit Graphit, Teer, Lakritz, Leder, Tabak und tiefgründigen, ätherischen Noten. Auch im Mund ist



Riecine

■ 2008 Chianti Classico	21,20 €/Ltr.	15,90 €
■ 2007 Chianti Classico Riserva	42,67 €/Ltr.	32,00 €
■ 2006 Toscana IGT La Gioia	52,00 €/Ltr.	39,00 €

Farbe. Süß, intensiv, reif, enorm tief, hochfein und stoffig entwickelt der Gioia eine großartige Sangiovese-Nase von groß angelegten Ausmaßen und schokoladiger Opulenz durch die enorme Reife des Leseguts. Seine große Distinktion und edle Anmut verbietet es ihm, breit oder überbordend zu sein. Im Mund entwickelt der Gioia eine grandiose, feine Attacke mit ganz distinguierten, extrem feinkörnigen Tanninen, die sich weit in einem großen Rahmen verteilen. Ganz süß und schmelzig steht er am Gaumen, tief und elegant. Der Gioia wirkt trotz seiner großen Kraftreserven filigran und ausgewogen und bleibt ganz lange, festfleischig und enorm nachhaltig im Mund zurück.

AMARONE-VERKOSTUNG

10. und 11. Juni 2011

Freitag 10. Juni 15:00 – 20:00 Uhr
Samstag 11. Juni 11:00 – 16:00 Uhr

Verkosten Sie unter anderem
Amarone 2006 von Zenato und
Roccolo Grassi,

Valpolicella 2004 und 2005 sowie
Amarone 2004 von Dal Forno.

Entgelt 20,- € pro Person



Porta die Vertine

- **2007 Chianti Classico**
La Porta di Vertine 21,20 €/Ltr. **15,90 €**
Geheimtipp
- **2007 Chianti Classico Riserva**
La Porta di Vertine 37,33 €/Ltr. **28,00 €**
Geheimtipp
- **2007 Toscana IGT Sassi Chiusi**
La Porta di Vertine 37,33 €/Ltr. **28,00 €**

»Borgo« ist die toskanische Bezeichnung für eine kleine Ansammlung von eng aneinander gebauten Häusern auf einer Hügelkuppe. VERTINE bei Gaiole ist ein solcher, ummauerter Borgo aus dem 13. Jahrhundert, weit abseits der touristischen Pfade. Hier gibt es noch nicht einmal eine

■ **2007 Chianti Classico La Porta di Vertine**
91/100 | Die sehr dunkle Farbe des 2007er Chianti Classico zeugt vom hohen Reifegrad des ökologisch erzeugten Lesegutes, das auf Porta di Vertine eingebracht wird. Er besteht zu 90% aus Sangiovese mit etwas Canaiolo und Pugnitello, einer in Vergessenheit geratenen, historischen Rebsorte der Toskana. Dicht, süß, duftig und üppig, eröffnet der La Porta di Vertine mit berstend-reifer, dunkler Frucht. Es ist ein volumenreicher, massiver Chianti, der einerseits klassisch wirkt aber auch hochextrahiert. In diesem Fall ist es allerdings keine moderne Interpretation, sondern schlicht die Konsequenz aus biologischer

NEUER GEHEIMTIPP PORTA DI VERTINE GAIOLE



Bar, in der man morgens einen Espresso genießen könnte. Der amerikanische Immobilienentwickler DAN LUGOSCH kaufte in Vertine für seine Familie ein Haus und gründete im Jahre 2006 das kleine Weingut LA PORTA DI VERTINE. Er engagierte den hochtalentierten, passionierten Weinmacher GIACOMO MASTRETTA, der nach einem Önologie-Studium in Montpellier Erfahrungen in Chile und Australien sammelte. Zurück in seiner Heimat arbeitete er für COS auf Sizilien und später beim bekannten Gut LA MASSA bei Panzano. Die spärlichen 2,5 Hektar Reben in der Lage Campacci sind einem halbrunden Amphitheater ähnlich angelegt und werden bis in den Abend von der Sonne beschienen. Hier grenzen die Reben von LA PORTA DI VERTINE an jene vom CASTELLO DI AMA. MASTRETTA kaufte noch zwei weitere Parzellen hinzu, die so unfruchtbar und steinig sind, dass sie eine besondere Weinbergspflege erfordern. Dazu liegen sie auf 500 Metern Höhe, was im Chianti-Gebiet bereits die Ausreifung des Sangiovese negativ beeinträchtigen kann. Doch eben jene Steine und die Steinmauern der terrasierten Steillage, die MASTRETTA »Excalibur« nennt, geben die tagsüber gespeicherte Wärme in der Nacht an die Reben weiter. MASTRETTA folgt den biodynamischen Zyklen, wie er es bei CHAPOUTIER an der Rhône erlernt hatte. Er greift bei Vinifikation und Ausbau möglichst wenig ein. Obwohl die finanziellen Ressourcen seines Arbeitgebers ihm die Freiheit geben alle modernen, technischen Geräte anzuschaffen, be-

Arbeitsweise mit geringen Erträgen. Daher bleibt sein Duft auch sehr anziehend und natürlich. Im Mund setzt sich diese große Fülle in einer süßen Attacke mit viel Druck und Kraft fort. Dicht, massiv, mit viel Stoff und einer fleischig-seidigen Tanninstruktur, breitet er sich elegant und mit sensationeller Spannung aus. Diese Annata verfügt über die Kraft einer handelsüblichen Riserva und empfiehlt sich damit als außerordentlich gelungene, große neue Chianti-Entdeckung!

■ **2007 Chianti Classico Riserva**
La Porta di Vertine
93/100 | Der Porta di Vertine ist einer der kraftvollsten und kultiviertesten Riserven des Jahrgangs 2007. Zieht man in Betracht, dass dies erst der zweite erzeugte Jahrgang dieses neuen Weingutes ist, dann ist das erreichte Niveau absolut sensationell. 16 Monate reifte dieser reinsortige Sangiovese in Barriques und Tonneaux. Seine üppige Frucht ist berauschend und anziehend, zeigt grandiose Reife bei gleichzeitiger Tiefe und vielschichtiger Duftigkeit. Enorm extraktreich und satt beginnt er seinen Siegeslauf im Mund. Aufgebaut auf großer Dichte, mit stoffigem, fast viskosem Fruchtextrakt, zeigt er sich anpackend, mit stolzer, schmelziger Struktur. Bei all seiner Kraft ist es immer noch ein eleganter Sangiovese, eben nur von großem

vorzugt MASTRETTA mit einfachsten Mitteln, natürliche Weine zu erzeugen. MASTRETTA verzichtet bewusst darauf sein gesundes und zur perfekten Reife erzeugtes Lesegut von den Stielen zu befreien. Er argumentiert, dass früher, als es noch keine Maschinen zum Entrappen und Quetschen der Trauben gab, auch große Weine gemacht wurden. Gleichzeitig verfällt er in keine Doktrin, sondern ist jederzeit offen für Veränderungen, Wagnisse und Experimente. Vergoren wird in Edelstahl- und Zementtanks ohne Temperaturkontrolle und Schwefelzugabe. Er bevorzugt lange Maischestandzeiten zwischen 20 bis über 60 Tage, um ein »anderes« Niveau an Eleganz und Komplexität zu erreichen, wie er sagt. Ausgebaut werden die Weine 12 bis 16 Monate in französischen Barriques und Tonneaux. Beim ersten Jahrgang 2006 integrierte GIACOMO MASTRETTA eine kleine Menge Cabernet Sauvignon und Merlot in den Chianti Classico. Seit 2007 ist der Annata aus autochthonen Rebsorten und die Riserva ein lupenreiner Sangiovese. Cabernet und Merlot wurden im Sassi Chiusi zu einer eigenständigen Cuvée vereint. Die Weine von LA PORTA DI VERTINE verfügen über eine immens hohe Identität und Eigenständigkeit. Mit dem großartigen Jahrgang 2007 stieg die kleine Produktion von etwa 10.000 Flaschen bereits zur absoluten Spitze des Chianti Classico auf. Durch den niedrigen Ertrag und die extrem günstigen Wachstumsbedingungen sind die Chiantis sehr dunkel und kraftvoll. Die Riserva erreicht ohne Mühe das qualitative Niveau der bekanntesten Super-Tuscans aus reinem Sangiovese. Die kleine Produktion von LA PORTA DI VERTINE wird sicher bald ausverkauft sein, denn diese Weine erfüllen alle Voraussetzungen, um zu Kultweinen zu avancieren!

Ausmaß. Eine außergewöhnliche Riserva, lang, ewig lang, mit viel Saft darin und satter straffer Säure ausgestattet, die im endlos-vollmundigen Aromenfeuer wegschmilzt. Nur 5000 Flaschen gibt es von dieser großartigen Riserva. Er ist einer der heimlichen Stars der Toskana.

■ **2007 Toscana IGT Sassi Chiusi**
La Porta di Vertine
91/100 | Der Sassi Chiusi ist aus Merlot und Cabernet Sauvignon bereitet, die auf einem sehr kargen, steinigen Boden in 500m Höhe wachsen. Giacomo Mastretta ringt diesem Terroir geradezu den geringen Ertrag ab, den er nur durch aufwändigste Weinbergsarbeit realisieren kann. Sassi Chiusi bedeutet soviel wie »verschlossene Steine«. Der 2007er ist auch noch sehr zugeknöpft und zeigt üppig-reife Fruchtaromen im Hintergrund. Erst lange Belüftung verbindet die beachtliche Extraktübe mit satter Beerigkeit. Im Mund verschmelzen rassig-würzige Tannine, die in ihrer mineralischen Struktur steinig-massiv wirken. Der reife Merlot bringt schokoladige Beerenfrucht und Nougatschmelz hervor, während der Cabernet den Fokus im Abgang mit Cassiswürze und kerniger Struktur behält. Beides muss noch zusammenfinden, was dem 2007er Sassi Chiusi sicher erst in ein paar Jahren gelingen wird, um sich dann zu öffnen.

Probierpaket

CHIANTI ANNATA

Probierpaket mit je 1 Flasche Chianti Classico der folgenden Erzeuger:

Camporena 2007 und 2008, Monteraponi 2007, Fontodi 2007, Riecine 2008 und La Porta di Vertine 2007

Insgesamt also 6 Flaschen für **79,90 €** frei Haus statt **84,40 €** zuz. Transportkosten

»UNSERE GROSSE LIEBE« FONTODI PANZANO

Die Weine von FONTODI aus Panzano zählten lange zu unseren Lieblingen aus der Toskana. Unvergessen sind die großen *Flaccianello*-Jahrgänge aus den 90ern. Aber Anfang der 2000er haben sich die Weine des hochsympathischen GIOVANNI MANETTI verändert. Er wollte ihnen mehr geben, mehr Extrakt und Kraft, raubte ihnen damit aber, nach unserem bescheidenen Dafürhalten, die Eleganz und das innere Gleichgewicht. Angestrengt und teilweise auch anstrengend wurden sie. Tannine glitten ins Sperige ab, Anmut und Glanz gingen verloren. Schweren Herzens entschlossen wir uns, FONTODI aus dem Sortiment zu nehmen. Natürlich hatten wir GIOVANNIS Weine weiter beobachtet und gerne immer wieder mit ihm diskutiert. Um so mehr haben wir uns in diesem Jahr bei der *Chianti Collection* in Florenz gefreut, als uns GIOVANNI die Auferstehung seiner großartigen Kollektion präsentieren konnte. Mit dem Jahrgang 2007 konnten die FONTODI-Klassiker wieder mit Grandezza begeistern und brillieren! Die Duftigkeit des Sangiovese und sein filigranes, hochfeines Aromengebilde steht wieder im Vordergrund und weckt tief im Inneren das Verlangen nach mehr. Die Tannine zeigen alten Schliff und erdverbundene Würze, wie es nur ein guter Panzano-Sangiovese vermag. Nach der letzten Toskana-Großverkostung im Februar, dem *Benvenuto* in Montalcino, machten wir auf der Heimreise in Greve zu Mittag noch einmal Halt. Salat von rohen Artischocken und ein

■ 2007 Chianti Classico

91/100 | Der *Chianti Classico* von Fontodi war schon immer ein festfleischiger, strammer Bursche, wie er in Panzano häufiger anzutreffen ist. Würze und Kraft prägen hier die klassischen Chianti, während sich ihre Nasenpräsenz in der Jugend eher zurückhaltend darstellt. So auch in 2007, einem großartigen Jahrgang, der dem Fontodi eine dunkle Farbe sowie eine intensive, tiefe, klassisch ausgeglichene Frucht bescherte. Dunkle Beeren begleitet von toskanischer Kräuterwürze stemmen sich muskulös aus dem Kelch zur Nase, undurchdringlich und kompakt. Mit einer dichten, kraftvoll-satten Attacke beginnt er im Mund und entwickelt einen straff angelegten Tanninfluss mit stoffiger Struktur. Dicht, fest und kernig bleibt er am Gaumen stehen und zeigt eine große, runde, männliche Statur.

Probierpaket

CHIANTI RISERVA

Probierpaket mit je 1 Flasche Chianti Classico Riserva der folgenden Erzeuger:

Camporena 2007, Monteraponi 2006 Il Campitello und 2006 Baron Ugo, Fontodi Vigna del Sorbo 2007, Riecine 2007 und La Porta di Vertine 2007

Insgesamt also 6 Flaschen für **165,- €** frei Haus statt 176,80 € zuz. Transportkosten

edles Bistecca wurden begleitet vom 2007er Chianti Classico Riserva *Vigna del Sorbo* von FONTODI. Eine Woche zuvor erregte er lustvolles Verlangen. Endlich konnten wir, nach einigen Hundert Proben, die wir Tag für Tag ausgespuckt hatten, um unsere Urteilsfähigkeit zu bewahren, einen satten Schluck dieses großen Weines genießen. Der Abschied aus der Toskana fällt einem nicht mehr ganz so schwer, wenn man diesen großartigen Toskana-Botschafter im heimischen Keller weiß. Daher haben wir noch flugs einen Karton mitgenommen, bevor die sehnsüchtig erwartete Lieferung aus Panzano ankommen würde. Auch GIOVANNI MANETTI freute sich sehr, dass er Extraprima als alten, neuen Kunden wieder begrüßen konnte. Die Familie MANETTI kommt aus der berühmten Ziegelindustrie von Impruneta und erwarb in den 60er Jahren das elegante Gut FONTODI auf einer allein stehenden Hügelkuppe vor den Toren Panzanos. Unterhalb dieses Hügels nach Panzano hin, erstreckt sich eine einmalige Kessellage, die *Conca d'oro* (»goldenenes Becken«), die wie ein Amphitheater angeordnet ist. In dieser Kernlage wächst der *Flaccianello*. In den Rebanlagen entschied man sich, von Anfang an auf Herbizide und Pestizide zu verzichten, heute sind die 70 Hektar Weinberge komplett Bio-zertifiziert. Nach nunmehr 40 Jahren ist das Ergebnis eine perfekte Rebwirtschaft mit absolut gesunden Weinbergen, die die Grundlage für die hohe Qualität der Weine von FONTODI bilden.

■ 2007 Chianti Classico Riserva Vigna del Sorbo

93/100 | Der 2007er *Vigna del Sorbo* ist ein moderner Verschnitt aus Sangiovese mit 10% Cabernet Sauvignon und folgt damit dem klassischen Vorbild des *Tignanello*. Da letzterer heute in großer Stückzahl produziert wird, übertrifft der handwerklich hergestellte *Vigna del Sorbo* den berühmten Ahnen im Geiste mit verblüffender Leichtigkeit. Die hohe Reife des Leseguts brachte in 2007 einen explosiven, weit ausholenden Chianti Riserva hervor. Über 15% Alkohol geben Dichte und Süße, bleiben bei all seiner Fülle jedoch geschmacklich eher im Hintergrund. Vollmundig-imposant und unglaublich ausgewogen verwöhnt er den Gaumen. Ein schwelgerischer, ein überschwänglicher *Vigna del Sorbo*, der einem die liebgeordnete Stimmung der Toskana mit jedem Schluck ins Gedächtnis ruft. Eine Mega-Riserva mit grandiosem Schmelz.

■ 2007 Colli Toscana Centrale IGT Flaccianello della Pieve

94/100 | Der 2007er *Flaccianello* ist für seine Verhältnisse ziemlich dunkel. Süß, schokoladig, tief und dicht strömt er aus dem Glas und verbreitet Anmut und aufrichtige Sangiovese-Typizität. Große Distinktion und edle Kraft schwingen in dem großartigen Duftspektakel mit rot- bis dunkelbeerigem Extrakt mit, umgarnt von Graphit und Teer. Sein dichter Auftakt auf der Zunge bringt enorm saftige, geschliffene Tannine hervor, die sehr fein und würzig, tief gestaffelt am Gaumen abschmelzen. Seine satte Extraktion ist fein verwoben mit der vielschichtigen, schwelgerischen Frucht, die eine wundervolle Süße bis tief in den



Fontodi

- 2007 Chianti Classico
22,53 €/Ltr. **16,90 €**
- 2007 Chianti Classico Riserva Vigna del Sorbo
48,67 €/Ltr. **36,50 €**
- 2007 Chianti Classico Riserva Vigna del Sorbo Magnum 1,5 ltr.
55,67 €/Ltr. **83,50 €**
- 2007 Chianti Classico Riserva Vigna del Sorbo Magnum 3,0 ltr.
58,33 €/Ltr. **175,00 €**
- 2007 Toscana IGT Flaccianello della Pieve
78,67 €/Ltr. **59,00 €**

Probieren Sie unsere toskanischen Neuerscheinungen

bei unserer Verkostung

FREUNDE DER TOSKANA

27. und 28. Mai 2011

Freitag 27. Mai 15:00 – 20:00 Uhr

Samstag 28. Mai 11:00 – 16:00 Uhr

oder bei unserer

Frühjahrsverkostung

EXTRAPRIMA-VERA

3. und 4. Juni 2011

Freitag 3. Juni 15:00 – 20:00 Uhr

Samstag 4. Juni 11:00 – 16:00 Uhr

Abgang transportiert. Ein großer Super-Sangiovese, der an die phantastischen Erfolge aus den 90ern anknüpft. Denn hier ist Anmut, Faszination und Magie der Toskana in Reinkultur zu spüren.



Poggio di Sotto

- **2007 Rosso di Montalcino**
62,00 €/Ltr. **46,50 €**
- **2006 Brunello di Montalcino**
126,67 €/Ltr. **95,00 €**
- **2006 Brunello di Montalcino**
Magnum 1,5 ltr. 132,67 €/Ltr. **199,00 €**
- **2005 Brunello di Montalcino Riserva**
181,33 €/Ltr. **136,00 €**
- **2005 Brunello di Montalcino Riserva**
Magnum 1,5 ltr. 186,00 €/Ltr. **279,00 €**

■ **2007 Rosso di Montalcino**
94/100 | Natürlich ist der Rosso di Montalcino von Poggio di Sotto ein hochpreisiger Wein. Allerdings sollte man diesem Wein begegnen wie einem der besten Brunello. In dem hohen qualitativen Umfeld, in dem sich dieser große Sangiovese bewegt, ist sein Preis absolut angemessen! Schließlich reift er zwei Jahre im großen Holzfass. Leuchtend helle, traditionelle Farbe. Ganz fein und intensiv in der Nase mit großartiger Typizität, gleichzeitig frisch und gereift, tief und enorme Fülle ausstrahlend. Süß, kraftvoll und mit schwelgerischer Saftigkeit und Komplexität am Gaumen macht er im Abgang ganz weit auf, dicht, tief und endet mit großer Fülle. Ein grandioser Rosso, ewig lang, ausgewogen, immer nachsaftend mit rosiger Süße und frischer, würziger Frucht. Ein Archetyp an klassischem, toskanischem Sangiovese mit reichhaltiger, kaum enden wollender Frucht.

POGGIO DI SOTTO – MEISTER DES BRUNELLO



Zufrieden sitzt mir PIERO PALMUCCI auf der *Vinitaly* im April 2011 gegenüber. Obwohl sein rechter Arm in Gips liegt, lässt er es sich nicht nehmen das Lob für den neuen Jahrgang seiner Brunello von POGGIO DI SOTTO persönlich entgegen zu nehmen. Einfach so, sei PIERO gestürzt, versicherte mir seine nette Sekretärin. Bei meinem Besuch in Montalcino sieben Wochen zuvor war PIERO noch topfit, wenn man von seinen altersbedingten Gehbeschwerden absieht. Ende Februar wurde er 80 Jahre alt. Gar nicht habe er gefeiert, antwortete PIERO auf meine Frage. Alles dreht sich bei ihm um POGGIO DI SOTTO. In 20 Jahren hat er es zum führenden Weingut in Montalcino gebracht. Und genau das war sein Ziel. In den 80ern kam er als erfolgreicher Unternehmer aus Schweden in seine Heimat zurück. Mit Akribie und den besten, der Tradition verpflichteten Beratern, suchte er nach dem idealen Terroir im Anbaubiet von Montalcino. Bei Castelnovo dell'Abate, in der Nähe der mittelalterlichen Abtei Sant'Antimo, fand er einige alte Parzellen und pflanzte kontinuierlich neue Rebanlagen. Seinen ersten Rosso di Montalcino, den 1991er, brachte er ein Jahr nach allen anderen auf den Markt. Denn Piero baute ihn zwei statt einem Jahr auf dem Fass aus. Extraprima folgte als erster deutscher Importeur dem überzeugenden Konzept PIERO PALMUCCI: Mit dem größtmöglichen Aufwand wollte er perfektes Traubenmaterial im

■ **2006 Brunello di Montalcino**
96/100 | Piero Palmuccis 2006er ist der eindeutig beste Brunello des Jahrgangs. Ihm sind nur noch mit knappem Abstand Siro Pacenti, Diego Molinaris Cerbaiona, der »Helichysium« von San Polino und erstmals der »Sugarille« von Angelo Gajas Pieve Santa Restituta auf den Fersen. Er zeigt eine klassische, zart leuchtende Farbe, die auf die vier Jahre dauernde Reife im großen Holzfass hinweist. Schwelgerisch duftig, mit morbider Süße, wie sie nur große italienische Rotweine in sich tragen können, bäumt sich das Geruchsbild des Poggio di Sotto aus dem Glas, dicht, ausladend und würzig. Tief und vielschichtig, ganz frisch und gereift gleichermaßen, dringt er präzise und erfüllend in den letzten Nasenwinkel. Ganz fein, elegant und doch mit massiver, stoffiger Struktur wälzt er sich auf der Zunge entlang. Er verströmt eine wundervolle, rotbeerige, dichte Frucht mit großer Charakterstärke, zeigt sich bestens balanciert, ausgewogen und mineralisch. Druckvoll und weich mündet er in ein traumwandlerisch erfüllendes Finale von schmelziger Intensität.

Weinberg erzeugen und mit konservativen, traditionellen Vinifikationsmethoden in den bestmöglichen Wein verwandeln. Große Holzfässer mussten es sein, Barriques verabscheute PIERO. Ihm war der Holzgeschmack zu dominant. Der Ausbau musste lange erfolgen, um seiner Vorstellung von einer noblen Struktur gerecht zu werden. Daher reift er seinen Rosso zwei Jahre, den Brunello vier und die Riserva ganze fünf Jahre in den großen Botte. Damit erfüllt der Rosso heute bereits die Voraussetzung, um sich Brunello nennen zu dürfen. Jedes Detail hat PIERO durchdacht. Mindestens 2000 Einzelentscheidungen in Weinberg und Keller reihen sich aneinander, sagt er, die man Jahr für Jahr richtig treffen muss, damit am Ende ein großer Wein entstehen kann. All seine Energie und Aufmerksamkeit hat PIERO PALMUCCI in den vergangenen 20 Jahren in seinen POGGIO DI SOTTO gesteckt. War es vielleicht doch zuviel? Seine schwedische Frau kehrte in ihre Heimat zurück und seine Kinder leben über den Erdball verstreut. Winzerfreunde vor Ort hat er kaum. Er misst sich mit den Besten Italiens und aus der alten Welt. Die Akribie und Perfektion, die PIERO seinen Weinen angedeihen lässt, schmeckt man mit jedem Schluck. Bereits der Rosso di Montalcino ist von einer unglaublichen Qualität. Er reiht sich gut und gerne unter die besten Brunello ein. Der Brunello 2006 und die Riserva 2005 sind schlicht die Besten. Und das macht PIERO PALMUCCI letztendlich zufrieden. Mit seinem großen Projekt, POGGIO DI SOTTO, hat er sich einen Traum erfüllt! Und jeder, der seine Weine genießt, ist zumindest auch für diesen Moment genauso zufrieden!

■ **2005 Brunello di Montalcino Riserva**
97/100 | Die 2005er Riserva von Poggio di Sotto besitzt eine dunklere Farbe als frühere Jahrgänge und auch die Fruchtakzente zeigen sich mehr von einer dunkelbeerigen Note als der üblichen Rotbeerigkeit. Sehr fleischig, raumgreifend und voluminös stemmt sich diese mächtige Riserva empor. Piero Palmucci macht nur in absolut großen Jahren eine Riserva. 2005 war für ihn ein Jahrgang mit besonders interessanter Frische und Präzision, begleitet von schokoladiger Süße. Ganz dicht und engmaschig am Gaumen attackiert dieser sehr jugendlich anpackende Sangiovese mit großer Struktur und nicht enden wollender Fülle. Ein sensationeller Brunello mit grandiosem Extrakt und bestechender Eleganz. Ewig süß, cremig und druckvoll mineralisch steht er weit geöffnet und schwelgerisch am Gaumen, sehnsuchtsfüllend enorm massiv und gleichzeitig schwerelos schwebend. Ein gigantischer Brunello Riserva, der sich in die Ahnengalerie der besten, je erzeugten Brunello einreihet.

Öffnungszeiten: Mo. geschlossen!
Di. bis Do. 10:00 – 18:30 Uhr
Fr. 10:00 – 20:00 Uhr
Sa. 10:00 – 16:00 Uhr

Sie können auch tel. o. per Fax bestellen:
Fon (0621) 2 86 52 | Fax (0621) 2 49 57
Oder besuchen Sie unseren Online-Shop:
www.extraprima.com

Alle Preise inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen laut unserer Preisliste bzw. wie in unserem Online-Shop ausgewiesen.