

TOSKANA
S 6,10 | 68161 Mannheim
extraprima.com
info@extraprima.com

extraprima®

Unsere Weine sind absichtlich gut.

TOSKANA

FONTODI

SAN POLINO

SIRO PACENTI

MONTERAPONI

PODERE CIANFANELLI

SASSICAIA

Öffnungszeiten Mo. geschlossen
Di.–Fr. 10:00 – 18:30 Uhr
Sa. 10:00 – 16:00 Uhr

Weinimport Thomas Boxberger. Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-037



FONTODI

DER KLASSIKER

Flaccianello 2015 mit 98 Parker-Punkten

Das Weingut FONTODI bei Panzano ist einer der renommiertesten Erzeuger des Chianti Classico. Anfang der 90er Jahre haben wir erstmals die Weine von GIOVANNI MANETTI bei extraprima im Sortiment aufgenommen. Der legendäre *Flaccianello* ist einer der besten reinsortigen Sangiovese und überhaupt einer der langlebigsten Weine unter den sogenannten Super-Tuscans. Die grandiose Qualität des Jahrgangs 2015 bei FONTODI hat sich bereits im Februar diesen Jahres bei der Chianti Collection in Florenz angekündigt. Dort konnte man den einfachen *Chianti Classico 2015* bestaunen, der zu den bislang besten Jahrgängen dieses seit Jahrzehnten überragenden Erzeugers zählt. Als wir GIOVANNI MANETTI Mitte September zu Beginn der Ernte in Panzano besuchten, konnten wir dann die restlichen Weine verkosten. Es sind durchweg atemberaubende Qualitäten, die alle Sinne betören. Denn sie besitzen die eindringliche Duftigkeit eines großen Sangiovese, die kraftstrotzende Fülle eines perfekten Jahrgangs und die begeisternde Authentizität ihrer einzigartigen Lage in der Conca di Panzano. Dabei wirken die Fruchtaromen trotz aller Fülle und Intensität kühl und frisch. Die PARKER-Bewertungen vom 31. Oktober 2018 haben uns daher in der Spitze



Giovanni Manetti

nicht überrascht: 98 Punkte für den *Flaccianello 2015*, 96⁺ bekam der *Vigna del Sorbo 2015* und der *Chianti Classico 2015* wurde mit 91 Punkten leicht unterbewertet.

Bei FONTODI wird der Reife der Trauben größte Sorgfalt geschenkt. Die Produktion ist biozertifiziert, Vinifikation und Ausbau erfolgen sehr traditionell. Lediglich der teilweise Ausbau in Barriques ist heute noch ein Zugeständnis an die Moderne. Dabei hat FONTODI auch früh auf Rebsorten wie Cabernet Sauvignon und Syrah gesetzt. Letzterer wurde nahezu immer sortenrein abgefüllt, der Cabernet kam in der *Riserva Vigna del Sorbo* zum Einsatz. Seit dem Jahrgang 2012 wurde der Cabernet allerdings aus dem *Vigna del Sorbo* verbannt und die Rückbesinnung auf die Tradition verstärkt vorangetrieben. Dieser Wein firmiert nun unter der neuen Spitzenqualität des Chianti Classico, dem Gran Selezione, er ist einer Riserva noch übergeordnet. Das Flaggschiff bei FONTODI bleibt natürlich der *Flaccianello della Pieve*, früher als *Vino da Tavola* ist es heute ein IGT. Der 2015er *Flaccianello* dürfte eine der kommenden Legenden dieses weltbekannten Sangiovese sein. Eine Flaschenreife von 10 bis 20 Jahren ist für dieses Unikat kein Problem.

CHIANTI XXL

■ 2015 Chianti Classico Fontodi bio	28,00 €/Ltr.	21,00 €
ab 6 Flaschen je	26,53 €/Ltr.	19,90 €
0,375 Ltr. Halbe	37,07 €/Ltr.	13,90 €



extraprima 92+/100 | Parker 91/100 | Der Chianti Classico 2015 ist ein reinsortiger Sangiovese. Er reift 24 Monate zu einem Drittel in Barriques und zu zwei Dritteln in großen Holzfässern von 25 bis 36 Hektolitern Fassungsvermögen. Er zeigt sich unglaublich würzig und reichhaltig im Duft, mit süßlich verführerischer Frucht und großer Tiefe. Im Mund besitzt er neben seiner unglaublichen Fülle und intensiven Frucht einen ausgezeichneten Charakter, mit rasig finessenreicher Säure und raumgreifenden Gerbstoffen. Ein Chianti-XXL mit enormer Kraft und extraktreichem Schmelz, dessen klare Frucht trotz des vollreifen Jahrgangs kühl und beherrscht wirkt.

EXTREMES GLEICHGEWICHT

■ 2015 Chianti Classico Gran Selezione	74,67 €/Ltr.	56,00 €
Vigna del Sorbo Fontodi bio		
ab 6 Flaschen je	72,00 €/Ltr.	54,00 €



extraprima 95/100 | Parker 96+/100 | Ich muss zugeben, dass ich zu Anfang der Umstellung (2012) den Cabernet Sauvignon im Vigna del Sorbo etwas vermisst habe. Mit dem Jahrgang 2014 war ich dann überzeugt und der 2015er ist nun ein wahrhaft großer Gran Selezione von puristischer Klarheit und großartiger Finesse, wie er es eben nur als reinsortiger Sangiovese erreichen kann. Der Vigna del Sorbo ist auf Harmonie, Balance, Rasse und Struktur ausgelegt, mit unglaublich anziehender Frucht und vielschichtigen Aromen, die sich zu einem großen Gesamtbild formen. Im Mund besitzt er ausgezeichnete Rasse und Zug, mit sehr straff geführtem Gefüge, immer frisch und würzig, mit duftig rotbeerigen und kirschtönen Nuancen, sowie feiner, schokoladiger Fülle und vielschichtigen Gewürznoten. Sein langes, komplexes Finale bleibt für die meisten anderen Chianti Classico Gran Selezione unerreicht. Bei Robert Parkers Wine Advocate vom 31. Oktober 2018 ist er wie folgt beschrieben: »Der 2015 Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo (100% Sangiovese) ist ein Wein, der zu einem tiefen, tiefen Schnuppern im Glas einlädt. Es gibt so viel zu sehen und zu bewundern. Erstens zeigt der Wein eine schöne Erscheinung, die viskos und dunkel ist, aber gerade genug Umgebungslicht zulässt, um ihn mit Rubinstrahlen von tiefem Inneren zum Leuchten zu bringen. Dann haben Sie das Bouquet, das eine feste Wand aus verwobenen und letztendlich schön ausbalancierten Aromen präsentiert. Es gibt dunkle Früchte, Tabak, Leder, Gewürze und polierte Flusssteine. Das Mundgefühl zeigt schließlich ein ähnliches Maß an extremem Geschmacks-gleichgewicht mit sehr feinen, aber noch sehr jungen Tanninen. Diese mittelschwere Struktur, die an die natürliche Säure des Weins angepasst ist, ist ein wesentlicher Garant für die Langlebigkeit.«

EPOCHALER SANGIOVESE

■ 2015 Flaccianello della Pieve IGT Fontodi bio	104,00 €/Ltr.	78,00 €
0,75 Ltr. ab 6 Flaschen je	100,00 €/Ltr.	75,00 €
1,5 Ltr. Magnum Einzelholzkiste	118,67 €/Ltr.	178,00 €
3,0 Ltr. Doppelmagnum Einzelholzkiste	129,67 €/Ltr.	389,00 €

extraprima 97/100 | Parker 98/100 | Suckling 97/100 | Der Flaccianello ist aus reinsortigem Sangiovese. Er reift erst 18 Monate in Barriques und anschließend sechs Monate in großen Holzfässern. Eigentlich kann ich mich an keinen Flaccianello-Jahrgang erinnern, der einerseits eine derartige Intensität und extraktreiche Fülle in sich trug und sich gleichermaßen derart elegant, verführerisch und archetypisch in seinem Sangiovese-Geschmeide erging. Der 2015er ist ein wahrhaft überwältigender Wein mit grandiosen, weit verteilten Gerbstoffen und einer druckvollen Präsenz am Gaumen, wie es nur selten Weine aus dem Chianti Classico-Gebiet hervorbringen. Derartige Wucht und Fülle kennt man eher aus Montalcino. Seine verschwenderische Süße, die vielschichtige Würze und unablässig nachsaftende Struktur umspülen die erhabenen, feingliedrig arrangierten, dreidimensionalen Gerbstoffe mit finessenreicher Seidigkeit. In einem Rausch wälzt er sich energiege-laden über die Zunge und verweilt minutenlang im süßlich duftigen Finale, wie es nur ein großer Sangiovese vermag. Die über 15% Alkohol sind kaum zu spüren, wenngleich auch klar ist, dass eine derartig schwelgerische Fülle nicht mit 12,5% zu machen ist. Dieser Flaccianello ist an hedonistischer Wollust nicht zu übertreffen. Bei Robert Parkers Wine Advocate vom 31. Oktober 2018 ist er wie folgt beschrieben: »Ich bin kaum überrascht zu berichten, dass Fontodis Flaccianello della Pieve 2015 einer der besten Weine ist, die in diesem Bericht über Neuerscheinungen aus der Toskana aufgezeichnet wurden. Dieser Wein ist so groß und so stolz wie das Kolosseum in Rom oder die Pyramiden von Gizeh in seiner unbestreitbaren Pracht und Schönheit. Es ist unmöglich, seine vielen bleibenden Eigenschaften und Qualitäten zu übertreiben. Das bemerkenswerteste ist vielleicht die glatte und nahtlose Beschaffenheit der vielen komplizierten beweglichen Teile. Er erzeugt reichlich Kraft, Intensität und Eleganz, als wäre dies die einfachste Errungenschaft der Welt. Aber wir wissen alle, dass dies weit von der Wahrheit entfernt ist. Trotz der Hitze des Jahrgangs besteht dieser Wein aus festen Bausteinen wie aus einem kühleren Jahr. Das ist der Panzano-Zauber in aller Kürze. Dieser Jahrgang ist sehr jung und dicht, und Sie müssen sich in Geduld üben, um genügend Zeit für die Entwicklung zu haben.« James Suckling bewertete den Flaccianello im Oktober 2018 mit 97 Punkten und schreibt: »Die Aromen sind kristallklar und reichen von dunklen Kirschesenzen über getrocknete Kräuter und dunkle Pflaumen bis zu Lakritze, Nelken, Vanille und Paprika. Großer Körper, sehr samtige, aber feste Tannine und ein langes, griffiges Finish. Die Spannung, die durch das Spiel zwischen reicher Frucht, straffer Säure und einem stabilen Tannin-Rückgrat entsteht, ist so verlockend!«



SAN POLINO



Luigi Fabbro im Einklang



Herzlicher Empfang von Alberto Cijlaska

STILLE RIESEN

Eigentlich ist es unglaublich, dass es um die Weine von KATIA NUSSBAUM und LUIGI FABBRO noch immer etwas still geblieben ist. Die 100 Punkte von JAMES SUCKLING für den 2010er Brunello Helichrysum war der bislang größte Medienerfolg. Und 100 Punkte will ja schließlich etwas heißen. Andererseits hat ja die Stille auch etwas für sich: Die Weine sind verfügbar! Vom Start weg in 1998 setzten die beiden auf ökologischen Anbau und vertieften sich weiter in biodynamische Bewirtschaftung. Selbst den Kompost machen sie selbst aus einem natürlich bewachsenen Strauchgelände, das sie eigens dafür gepachtet haben. Der erste große Wein gelang den beiden bereits mit dem 2004er Helichrysum, der für uns damals zu den besten fünf Brunello des Jahrgangs zählte. Seither steigerten sich die Qualitäten und heuer reiht sich der 2013er Brunello in den Ablauf der vier großen Jahrgänge in Folge seit 2010 ein. Eine solche Qualitätsdichte hat Montalcino bislang noch nie erlebt.

Die Weine von SAN POLINO haben etwas ganz besonderes, genussvolles, offenes, natürliches und hedonistisches. Denn sie zeigen sich ähnlich lebensfroh und unkompliziert wie ihre Macher. Gemeinsam mit ihrem langjährigen Kellermeister ALBERTO CIJLASKA leben sie ihren Wein mit großem Idealismus und praktisch ohne Marketing. Ein paar Messepräsenzen, das wars. Sie verbringen ihre Zeit lieber im Weinberg und pflegen die insgesamt 3,5 Hektar mit absoluter Hingabe, um bestmögliches, voll ausgereiftes Lesegut zu erzeugen. Dass dies auch meist in hohen Alkoholgraden resultiert liegt in der Natur der Sache. Den Trinkfluss stört dies keinesfalls, denn die Weine fließen ruhig und samtig mit verschwenderischer Fülle.

ROSSO AL LIMIT

■ 2017 Rosso di Montalcino San Polino bio 34,00 €/Ltr. **25,50 €**



92/100 | Der Rosso di Montalcino von San Polino ist immer einer der einladendsten Sangiovese aus Montalcino. Er reift rund 12 Monate in großen Holzfässern und besitzt einen verführerisch fleischigen, fruchtigen Duft mit satter Fülle und beherzt liköriger Extraktsüße. Im Mund ist er strukturierter als viele Brunello anderer Erzeuger, seine schmelzigen Gerbstoffe sind voll und weich abgerundet. Sie verbinden sich mit dem üppigen Extrakt zu einem körperreich vollmundigen Geschmack, der große Befriedigung hervorruft. Der 2017er besitzt dabei noch eine größere Dimension als der Vorgänger. Seine tiefgründige Transparenz verleiht ihm etwas Erhabenes. Das dunkelbeerige Aroma bleibt lange am Gaumen zurück, der Nachhall bleibt lange süß und würzig mit kernigem Aroma zurück. Großartiger Sangiovese.

MAXIMALINTENSITÄT ZUM REIFEN

■ 2012 Brunello di Montalcino Riserva bio 157,33 €/Ltr. **118,00 €**
San Polino



extraprima 98/100 | WeinWisser 19.5/20 | Die Riserva 2012 hat im WeinWisser 03/2018 mit 19.5/20 die Höchstbewertung gleichauf mit Siro Pacenti Riserva PS erhalten. Thomas Boxberger schreibt im WeinWisser: »Dichtes, süßes, extrem konzentriertes Duftbild mit balsamischer Kopfnote und feinem Holz. Großartige Fülle und reichhaltige Struktur im Mund, extrem weit gefasst, generös und mit monumentaler Intensität. Grandiose Länge, immer nachsaftend, mit gigantischer, vollreifer Gerbstoffausbeute, ewig lang.« Seit einigen Jahren zählt die Riserva von San Polino zum absolut Besten, was Montalcino zu bieten hat. Sie ist eine klassische Interpretation, reift über vier Jahre in großen Holzfässern und verfügt über eine Wucht und Kraft, wie es nur wenige Sangiovese der Toskana jemals vermocht haben. Die Riserva von San Polino ist ein hedonistisches Vergnügen und berauschendes Erlebnis von maximaler Intensität.

LEBENDIGE TRADITION

■ 2013 Brunello di Montalcino San Polino bio 66,53 €/Ltr. **49,90 €**



extraprima 94/100 | Suckling 95–96/100 | Die leicht kühlere Witterung von 2013 ließ den Alkohol mit 14,5 % etwas niedriger ausfallen als im Vorjahr bei 14,95 %. Die etwas höhere Säure verleiht dem 2013er wiederum mehr Frische, Eleganz und Spiel. Rund 7.000 Flaschen wurden im September 2017 nach fast vier Jahren Ausbau abgefüllt. Bereits jetzt präsentiert sich der 2013er sehr zugänglich mit dichter Frucht, sowie viel Saft und Fülle. Ganz rund und stoffig, ist er eleganter im Mund als der massive 2012er. Sehr geradlinig, vielschichtig und komplex am Gaumen, bleibt er reif, fein und mit pflaumiger Fülle im Abgang zurück. James Suckling bewertete den Brunello im November 2017 mit 95 bis 96 Punkten und schreibt: »A dark and brooding Brunello with lots of blackberry and blueberry character. Full body, a wealth of fruit and a flavorful finish. Kir-like. Made from biodynamically-grown grapes.«

■ 2012 Brunello di Montalcino San Polino bio 66,53 €/Ltr. **49,90 €**

Vier Jahre verbrachte der 2012er Brunello auf großen Holzfässern und präsentiert sich nun mit dichter, satter Farbe, leuchtend und sehr lebendig. Ein maximal konzentrierter Brunello, unglaublich süß und reichhaltig, likörig und offensiv in der Nase. Im Mund ist er generös ausgestattet, erfüllt von süßem Extrakt und rassigen Gerbstoffen mit dicht strukturierter Fülle am Gaumen, sehr natürlich und massiv. Die Gerbstoffe zählen zu den reifsten des Jahrgangs, mit derzeit noch leicht trockener Prägung. Weit gefasster Rahmen, enorm füllig, likörig und immer frisch, ewig lang und berauschend. Ein Wahnsinns-Brunello als Basisqualität. 14,5 % Alkohol.

GIGANTISCHE TRINKFREUDE

■ 2013 Brunello di Montalcino bio 86,67 €/Ltr. **65,00 €**
Helichrysum San Polino



extraprima 96/100 | Suckling 97–98/100 | Auch in 2013 zählt die Lagenselektion Helichrysum zu den zehn besten Brunello des Jahrgangs. Er ist nach der Strohblume Helichrysum benannt, die Katia und Luigi in dieser Lage angetroffen haben. Hochintensiv und ansprechend präsentiert er sich im Duft mit fein durchdeklinierten Fruchtbestandteilen von frisch bis konfiert, begleitet von balsamischer Süße und Noten von getrocknetem Obst. Sehr traff geführt im Mund, süß und schwergerisch, ewig lang und tief gestaffelt, zeigt er sich voll und kompakt im Körper. Die engmaschig gewobenen und weit verteilten Gerbstoffe packen noch fest zu und halten den Gaumen fest. Seine rassige Struktur besitzt große Würze und nachhaltigen Druck. Ein grandioser, noch jugendlich wirkender Brunello von ausgezeichneter Distinktion und Vielschichtigkeit. James Suckling bewertete den Helichrysum im November 2017 mit 97/98 Punkten: »This is an impressive wine with blackberry, currant and spice. Full body, chewy tannins and a flavorful finish. A rich and structured young Brunello. Try in 2021.« Genuß Tipp: Dieser Wein passt enorm gut zu Röstaromen mit Rosmarin, also Rosmarin-Kartoffeln oder Schmorgerichte mit geröstetem Rosmarin! Probieren Sie es aus ...



SIRO PACENTI SCHLICHTE PERFEKTION

GIANCARLO PACENTI ist der überragende Weinmacher von Montalcino. Kein anderer Betrieb ist mit vergleichbarer Regelmäßigkeit unter den Top-Bewertungen bei allen Vergleichsproben und Portalen. Im Weinwiser zählt der 2013er *Vecchie Vigne* mit 19/20 Punkten zu den besten drei Brunello Annata neben dem *Sugarille* von ANGELO GAJAS PIEVE SANTA RESTITUTA und dem legendären POGGIO DI SOTTO. Im Vinum Extra »Top of Toscana 2019« teilt der *Vecchie Vigne* die Höchstbewertung von 18/20 Punkten mit den Brunello von CASTELLO ROMITORIO, LE RAGNAIE und MASTROJANNI. Für die amerikanischen Verkoster scheint der Jahrgang 2013 bei PACENTI wohl eher zu elegant ausgefallen zu sein. Bei PARKER bekam der *Vecchie Vigne* »nur« 95 Punkte. Die *Riserva PS 2012* hat im Weinwiser mit 19,5/20 Punkten die Höchstbewertung gleichauf mit SAN POLINO erhalten, ebenso im Vinum Extra mit 19/20 Punkten die Höchstbewertung gleichauf mit *Valdicava Madonna del Piano* und auch bei PARKER ist der *PS* mit 96 Punkten die höchstbewertete Riserva des Jahrgangs 2012.

Mit dem Alter reifen die Weine von GIANCARLO PACENTI zu wahrhafter Größe: Aus der Magnum präsentierte sich im September auf dem Weingut der 1999er in grandioser und immer noch jugendlicher Form. Das liegt hauptsächlich an der akribischen Perfektion mit der GIANCARLO seine Trauben im genau richtigen Moment erntet. Bei der Vinifikation arbeitet er ebenfalls mit größtmöglicher Präzision und der Ausbau ist auf zwei Jahre limitiert, damit die Weine nicht bereits im Fass eine zu starke Entwicklung erfahren. Der *Rosso di Montalcino* von GIANCARLO PACENTI ist ohnehin der Beste neben dem von SAN POLINO und POGGIO DI SOTTO. Und auch dieser vermeintlich kleine Wein benötigt im Idealfall mindestens fünf Jahre Flaschenreife und mehr.

Mit GIANCARLO PACENTI verbindet uns eine über Jahrzehnte gereifte Freundschaft. Den ersten *Rosso di Montalcino* kauften wir bei ihm im Jahr 1992. Sein erster *Brunello* des Jahrgangs 1988 musste damals noch auf den Verkauf im fünften Jahr nach der Ernte warten.

Zu diesem Zeitpunkt arbeitete GIANCARLO noch weitgehend traditionell mit großen Holzfässern. Bald schon experimentierte er mit Barriques. Ihn beeindruckte die Präzision und Frische der Weine aus Bordeaux, die nach 10 oder 20 Jahren Flaschenreife immer noch frisch und vielschichtig waren. Und so formierte sich seine Vision von Sangiovese zu etwas Neuem, Größerem. Da sein Vater die Weinberge im Norden in der Nähe des Montosoli-Hügels pflanzte und seine Mutter eine Parzelle im Süden zwischen Sant' Angelo in Colle und Castenuovo dell' Abate am Piancornello-Hügel mitbrachte, war er der erste Winzer von Montalcino, der mit den Trauben aus den grundsätzlich verschiedenen Anbauzonen variieren konnte.

Im Norden bringen die Weine mehr Frische, Säure und Duftigkeit mit hellerer Farbe hervor. Und im Süden gedeihen sie dichter, mächtiger, breiter und üppiger, dafür generell weniger duftig. So konnte GIANCARLO mit der Selektion seines *Brunello* immer die Stärken und Schwächen des Jahrgangs ausgleichen. War es ein warmes Jahr mit viel Alkohol und mächtiger Struktur, so konnte er die feineren Partien für seinen *Brunello* verwenden. Beim alkoholstarken 1999er verarbeitete er damals die reifsten Partien zu *Rosso di Montalcino*, der dann zu einem brachialen Rotwein heran reifte, während der *Brunello* wiederum unglaubliche Finesse und Frische konservieren konnte. Jeder andere Winzer verarbeitete damals die reifsten Traubenpartien für seinen *Brunello* oder *Riserva*, ungeachtet, ob die Weine dann zu breit oder übermächtig gerieten. GIANCARLO war immer schon einen Schritt voraus. Als einer der ersten verwendete er nur noch Barriques, um mehr Schliff in den Gerbstoffen zu erhalten. Zu Studienzwecken bezüglich der Reife der Gerbstoffe in den Schalen und Kernen, schickte er über zehn Jahre zu festgelegten Zeitpunkten Trauben per Express zum damaligen Tannin-Papst Professor Yves Glory an die Universität nach Bordeaux. Zum Erntezeitpunkt hin verkürzten sich die Intervalle, um schlussendlich analytisch den optimalen Lesezeitpunkt wissenschaftlich festzustellen. Auch heute profitiert er noch von den damals gewonnenen Erkenntnissen. GIANCARLO schaffte



Gärtanks an, die er erstmals bei Château Haut-Brion gesehen hatte, um einen besseren und vor allem weicheren Preßwein zu erzeugen. Er baute einen teilweise unterirdischen Keller mit permanenter Kühlung und Befeuchtung, wie er auch heute noch in der Toskana nur selten anzutreffen ist. Als erster Erzeuger in Montalcino und vielleicht der gesamten Toskana führte er 2015 die automatische optische Sortierung jeder einzelnen Traubenbeere ein. Dabei werden die Trauben zuerst sanft vom Stengel abgebeert, vorsortiert und

HOCHDEFINIERTER TIEFENSCHÄRFE

■ **2016 Rosso di Montalcino** Siro Pacenti 28,67 €/Ltr. **21,50 €**



extraprima 91+/100 | WeinWisser 17.5/20 | Parker 91+/100 | Der Rosso di Montalcino von Siro Pacenti ist einer der Geheimtipps für Liebhaber von Sangiovese aus der Toskana, denn meist wird dieser Wein in seiner Jugend weit unterschätzt. Das liegt einerseits daran, dass ein herkömmlicher Rosso eigentlich für den sofortigen Genuss hergestellt wird und der Rosso von Giancarlo Pacenti immer noch ein paar Jahre Flaschenreife benötigt. Andererseits ist es für einen normalen Winzer von Montalcino absolut nicht nachvollziehbar, warum eine derartige Traubenqualität nicht gleich zu Brunello verarbeitet wird. Genau da ist der Punkt, warum der Rosso von Siro Pacenti ein Geheimtipp ist. Lassen Sie diesen Wein doch einfach mal fünf oder zehn Jahre liegen und vergleichen Sie ihn dann mit Brunello anderer Erzeuger aus dem gleichen Jahrgang. Es ist nicht erstaunlich, dass dieser Rosso mehr als 80% der Brunello locker hinter sich lassen wird! Der 2016er ist wieder hervorragend gelungen. Seit dem Jahrgang 2015 verwendet Giancarlo Pacenti eine optische Sortieranlage, bei der jede einzelne Traubenbeere automatisch gescannt und im negativen Fall aussortiert wird. Nur perfektes Lesegut wird vinifiziert. Dicht und rassig präsentiert sich der 2016er etwas leichter als der grandiose 2015er, dafür wiederum deutlich fruchtiger und bereits zugänglich. Die Fruchtaromen sind fein und sehr elegant, er besitzt ein sehr schönes Spiel mit viel Saft und großer Energie. Er wirkt bereits jetzt sehr offen und mit fein geschliffenen Gerbstoffen bleibt er lang präsent am Gaumen mit ausgezeichneter Tiefe und Länge. Für einen Rosso di Montalcino absolut unglaublich. Bei Parkers Wine Advocate erhielt er 91+ Punkte und wurde wie folgt beschrieben: »Der Rosso di Montalcino 2016 ist ein heller und lebendiger Rotwein, der wirklich aus dem Glas springt. Er zeigt einen vertikalen Verlauf, der alle Sinne umfasst. Nach diesem lebhaften Bouquet folgen kräftige Kirscharomen mit beeindruckender Reichhaltigkeit und Konzentration. Dieser Wein zeigt eine gute Struktur und Ausdauer. Er hat die wachsende Komplexität, die für die mächtigen Weine von Montalcino so selbstverständlich ist. Etwa 15.000 Flaschen wurden hergestellt und Sie erhalten ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.«

Giancarlo Pacenti bei der Vinifikation des Jahrgangs 2018

Giancarlo Pacenti bei der Vinifikation des Jahrgangs 2018

kommen dann als unversehrte ganz Beeren auf einem schnell laufenden Förderband in einen automatischen Scanner. Entsprechend der vorher festgelegten Parameter wird jede Beere einzeln gescannt und entweder für die Vinifikation verwendet oder aussortiert. Seit der Einführung dieses modernen Systems konnte GIANCARLO PACENTI die Qualität seines Rosso di Montalcino nochmals dramatisch verbessern. Die Auswirkungen auf den Brunello ab dem Jahrgang 2015 werden wir erst im Jahr 2020 erleben.

BESTER BRUNELLO UNTER 40 €

■ **2013 Brunello di Montalcino Pelagrilli** Siro Pacenti 51,33 €/Ltr. **38,50 €**

extraprima 94/100 | WeinWisser 18+/20 | Der Pelagrilli ist heute der beste Brunello unter 40 € auf dem Markt. Kein anderer Brunello in dieser Preisklasse verfügt über diese Tiefe, Perfektion und langlebige Balance. Dabei kann man den Pelagrilli bereits recht jung genießen oder auch ein paar Jahre in der Flasche reifen lassen. Leuchtend satte Farbe. Thomas Boxberger schrieb im WeinWisser 03/2018: »Ganz weit und reif im Geruch, offen und vielschichtig, mit präziser, frischer Frucht, ganz entspannt und klar. Fein, frisch und delikat im Mund, mit enorm viel Spiel und Würze. Ausgereifte, geschliffene feinkörnige Gerbstoffe, lebendig und lang.« Dabei wirkt der Pelagrilli 2013 unglaublich gelassen und entspannt, nicht so füllig wie der mächtige 2012er, dafür mit mehr Harmonie und Frische. Im Vinum Extra »Top of Toskana 2019« steht: »Im Bouquet überzeugen die Aromen von Hagebutten, Flieder und Tabak; facettenreiche Textur mit Fülle, Rasse, feinziselierten Gerbstoffen, salzig-mineralisch der Verlauf bis ins lineare Fruchtfinale. Perfekt zum Beispiel zu geschmortem Lamm.«



DER CHATEAU LATOUR VON MONTALCINO

■ **2012 Brunello di Montalcino Riserva PS** Siro Pacenti 198,67 €/Ltr. **149,00 €**
 1,5 Ltr. Magnum 213,33 €/Ltr. **320,00 €**



extraprima 98/100 | WeinWisser 19.5/20 | Vinum 19/20 | Parker 96/100 | Die Riserva PS 2012 hat im WeinWisser mit 19.5/20 die Höchstbewertung gleichauf mit San Polino erhalten, ebenso im Vinum Extra mit 19/20 die Höchstbewertung gleichauf mit Valdicava Madonna del Piano und auch bei Parker ist der PS mit 96 Punkten die höchstbewertete Riserva des Jahrgangs 2012 überhaupt. Die Riserva PS besitzt eine satte, dichte Farbe und eine weit ausladende, intensive Duftigkeit mit delikater, feiner Frucht von enormer Tiefe und massivem Hintergrund, ganz offen und einladend. Enorm reif und massiv im Mund, mit satter Struktur und enormer Fruchtfülle, erinnert er an den grandiosen 2010er, mit enormer Konzentration und Reichhaltigkeit. Thomas Boxberger schrieb im WeinWisser 03/2018 komprimiert: »Hochreif, würzig, süß und intensiv im Geruch, ausladend und massiv, mit balsamischer Fülle. Verführerischer im Duft als die 2010er PS Riserva. Sehr kraftvoll, reif, weit, üppig und massiv im Mund, mit enorm dichter, engmaschiger Gerbstoffausbeute, satt, druckvoll, feinkörnig und reichhaltig. Benötigt vermutlich mehr Zeit als der Vorgänger aus 2010.« Im Vinum Extra »Top of Toskana 2019« wurde die Riserva PS wie folgt beschrieben: »Komplexe Nase nach Himbeeren, Flieder, getrockneten Kräutern, Leder und Zimt; Im Mund mit präziser und perfekt integrierter Säure, engmaschigen Gerbstoffen und einem überaus vielschichtigen Finish. Elegante Riserva von einem der zuverlässigsten Winzer der Toskana.« Bei Robert Parkers Wine Advocate steht: »Der 2012er Brunello di Montalcino Riserva PS ist absolut beeindruckend, aber mit nur 4.500 hergestellten Flaschen kann es schwierig sein, ihn zu finden. Diese kostbare Interpretation von Sangiovese zeigt eine wunderschöne Intensität und Kraft, gepaart mit Eleganz und Gelassenheit. Die lang anhaltende Aromatik beginnt mit schwarzen Früchten und Kirschkonfit und setzt sich fort aus zerdrückten Steinen, gerösteten Gewürzen, Cola und Heilpflanzen. Die Textur des Weins haftet fest am Gaumen.«

Diese Riserva zählt qualitativ zu den besten zehn Rotweinen aus ganz Italien! Allerdings nicht zu den absolut Teuersten ...

ELEGANT UND IMPOSANT

■ **2013 Brunello di Montalcino Vecchie Vigne** Siro Pacenti 93,20 €/Ltr. **69,90 €**

extraprima 96/100 | WeinWisser 19/20 | Der 2013er Vecchie Vigne besitzt ein großartiges, reichhaltiges Bouquet im Duft und im Mund zeigt er sich unglaublich saftig, elegant, frisch und klar. Thomas Boxberger schrieb im WeinWisser 03/2018: »Fein gereifte, tiefgündige und präzise Fruchtaromen mit balsamischer Süße im Geruch, rotbeeriger und deutlich frischer als 2012, elegant und imposant. Satt und weit gespannt im Mund, sehr elegant strukturiert, immer frisch und lebendig präzise, mit feingliedriger, eleganter Säure und großer Fülle. Braucht mehr Zeit als 2012!« Dabei ist der 2013er bereits im Duft deutlich frischer als der 2012er, unglaublich tief und beeindruckend. Auch im Mund ist er besonders ausgewogen und frisch, mit großer Struktur und Länge. Vollmundig, satt am Gaumen und druckvoll lebendig. Im Vinum Extra »Top of Toskana 2019« bekam er 18/20 und wurde wie folgt beschrieben: »Vielfersprechende Aromen von Steinobst, Kirschblüten, Tabak machen Lust auf mehr; geschmeidig am Gaumen, mit wunderschönen, geschliffenen Gerbstoffen, exzellenter Balance, die vife Säure belebt bis ins anhaltende, überausfacettenreiche Finale. Lecker.«

REICHHALTIG UND INTENSIV

■ **2012 Brunello di Montalcino Vecchie Vigne** Siro Pacenti 90,67 €/Ltr. **68,00 €**

extraprima 97/100 | Der Vecchie Vigne wird von 35- bis 45jährigen Rebstöcken erzeugt und erreichte 14,5% Alkohol. Er reifte 24 Monate in französischen Barriquefässern, von denen rund 75% neu zum Einsatz gelangten. Leuchtend frische Farbe, dicht und intensiv. Enorm voll und weit in der Nase zeigt er sich deutlich verschlossener als der Pelagrilli. Sehr tief ausgebildete Aromen, geschliffen und unglaublich klar, besitzt der Vecchie Vigne den bei weitem jüngsten Geruch aller Brunello. Ein Hinweis darauf, dass dieser Wein eine lange Zukunft vor sich hat. Aber zuerst probieren wir ihn noch: großartige, locker gewebte und reichhaltige Struktur, intensiv und tiefgründig, mit unglaublicher Fülle und sensationeller, dicht gebauter Frucht mit großem Tiefgang. Fein durchdeklinierte Aromen von

frisch bis zart konfiert, unglaublich präzise und finesenreich. Extrem feine und elegante Gerbstoffe, maximal reif und geschliffen. Trotz der enormen Fülle bleibt er immer frisch und präsent, extraktreich und schokoladig im Abgang, mit balsamischer Süße und unglaublichem Druck. Selbst gegenüber dem grandiosen 2010er ist dieser Vecchie Vigne eine deutliche Fortentwicklung und Verbesserung. Unglaublich.



MONTERAPONI

SANGIOVESE SEIDIG UND FEIN WIE PINOT NOIR



Es gibt einige, wenige reinsortige Sangiovese, die so seidig und fein sein können wie ein großer Pinot Noir. Im Chianti Classico ist dies der immer noch eher unbekanntere *Baron' Ugo* von MONTERAPONI. Zu Anfang war der *Baron' Ugo* eine Auskoppelung der besten und ältesten Reben aus der *Riserva Il Campitello*. Der *Baron' Ugo* wurde damals ebenfalls als Riserva abgefüllt und stand in der Hierarchie über dem *Campitello*. Seit einigen Jahren benutzt MICHELE BRAGANTI für seinen *Baron' Ugo* nun Burgrunderflaschen und lässt ihn auch nicht mehr als Chianti Classico etikettieren, Toscana rosso genügt. Als wir MICHELE vor über zehn Jahren erstmals begegneten, waren seine Weine vollkommen unbekannt. Die einfache *Chianti Classico Annata* war bereits unglaublich verführerisch und feingliedrig. Kein Barrique, kein Cabernet und kein Merlot. Die Stilistik von MONTERAPONI war schon immer die eines sehr authentischen, extrem klassisch ausgerichteten Chianti Classico. Dazu zählen eine helle Farbe ebenso wie eine feine Säure, die der Duftigkeit und Eleganz des Sangiovese eine Bühne bietet. Für die Seidigkeit der Gerbstoffe benötigt es aufmerksame Weinbergsarbeit und daraus resultierend, perfekt reife Trauben. MICHELE bepflanzte auch einige Parzellen neu mit verbessertem Klonmaterial und schwachwüchsiger Unterlagsrebe. Mit den Jahren wurden die Weine von MONTERAPONI immer bekannter, für italienische Sangiovese-Puristen ist es heute einer der absoluten Top-Erzeuger. Bei der Chianti Collection in Florenz ist MICHELES Stand mittlerweile einer der am besten frequentierten, mit Trauben von Verkostern drum herum ... einfach eine schöne Metapher. Mit dem Jahrgang 2013 wurden die Weine von MONTERAPONI erstmals positiv bei **Robert Parkers** Wine Advocate bewertet. Der *Baron' Ugo 2015* wurde vom Fass mit 93 bis 95 Punkten bewertet und kommt im Frühjahr 2019 auf den Markt. Vom aktuellen *2013er Baron' Ugo* haben wir nur noch ein paar Magnums anzubieten.

KLASSISCHSTER CLASSICO

■ 2016 Chianti Classico Monteraponi 25,20 €/Ltr. **18,90 €**



extraprima 91/100 | Parker 91/100 | Etwa 40.000 Flaschen produziert Michele Braganti vom einfachen Chianti Classico. Vergoren wird er in Zementtanks, die Reifung erfolgt in den klassischen großen Holzfässern, die hier »botte« genannt werden. Zwischen neun und 15 Jahren beträgt das Alter der Reben für den Chianti Classico, der aus 95 % Sangiovese und 5 % Canaiolo besteht. Duftig, offensiv und mit viel Spiel präsentiert er sich in der Nase. Im Mund ist er fein und elegant strukturiert, sehr finessenreich und feminin. Der 2016er ist ein delikater, klassischer Chianti von großem Charakter. Bei **Robert Parkers** Wine Advocate wurde der Chianti Classico 2016 im Oktober 2018 mit 91 bewertet und wie folgt beschrieben: »Sie können sich auf Monteraponi für feine und delikate Rotweine aus diesem schönen Teil der Toskana verlassen. Der 2016 Chianti Classico (95 % Sangiovese mit 5 % Canaiolo) wird mit natürlichen Hefen fermentiert und anschließend 16 Monate in großen Eichenfässern ausgebaut. Der Wein bietet eine schöne Fruchtintensität mit fein abgestimmten Aromen von getrockneten Kirschen und Himbeeren, die von gerösteten Mandeln und Gartenkraut unterstützt werden. Der Wein ist eng und linear im Mundgefühl, aber dennoch faszinierend. Sie werden die helle Säure schätzen, die dank der hoch gelegenen Weinberge um Radda in Chianti entsteht.«

EINE DER TOP 5 RISERVEN 2014!

■ 2015 Chianti Classico Riserva Il Campitello Monteraponi 66,53 €/Ltr. **49,90 €**

extraprima 93/100 | Parker 94/100 | Nur 5.500 Flaschen wurden vom Il Campitello 2015 erzeugt, das Durchschnittsalter der Rebstöcke liegt bei 46 Jahren. 26 Monate reifte er im großen Holzfass, die Rebsorten sind 90 % Sangiovese, 7 bis 8 % Canaiolo und Colorino. Leuchtende, feine Farbe. Delikat und fein im Duft, ewig tief und würzig, mit feinsinniger Süße und großer Weitläufigkeit im Geruch. Ganz feingliedrig und delikater überzeugt er im Mund, besitzt eine weit gefasste Struktur, tiefgründig und elegant, ganz transparent und vielschichtig. Ein großartiger, verführerischer Sangiovese, der zu den absolut besten Chianti Classico Riserven gehört. Bei **Robert Parkers** Wine Advocate wurde der Il Campitello 2015 im Oktober 2018 mit 94 bewertet und zählt damit zu den 5 bestbewerteten Chianti Classico Riserven des Jahrgangs. Er wurde wie folgt beschrieben: »Der Chianti Classico Riserva Il Campitello aus dem Jahr 2015 hat in perfekter Form den Jahrgang mit der Herkunft in Einklang gebracht. Er besitzt die prallen roten Fruchtaromen des warmen Jahrgangs im Kontrast zu der knackigen Säure und Brillanz, die für Radda in Chianti so charakteristisch sind. Dies ist ein Wein von Dimension und Tiefe. Er bietet eine saubere, lineare und präzise Fruchtqualität mit Wildkirsche und Hagebutte im Vordergrund. Die spontane Gärung erfolgt in Zementfässern, gefolgt von 26 Monaten in Botte Grande. Die Trauben stammen von einem 46 Jahre alten Weinberg und die Mischung besteht aus 90 % Sangiovese, 8 % Canaiolo und 2 % Colorino.«



DUFTIGE ANMUT UND STRUKTUR

■ 2013 Baron' Ugo 85,33 €/Ltr. **128,00 €**
Toscana rosso 1,5 Ltr. Magnum Monteraponi

extraprima 93/100 | Parker 93+/100 | Der Baron' Ugo 2013 besteht aus 90 % Sangiovese und den autochthonen Rebsorten Canaiolo 7 % und Colorino 3 %. Er reifte drei Jahre in großen Holzfässern und ist ein sehr klassisch ausgerichteter Rotwein aus dem Chianti Classico-Gebiet. Ganz fein und tief, mit viel Spiel und Saft im Duftgebilde. Rassistische Struktur im Mund, elegant und reif, mit delikater, salziger Süße im Nachhall ganz ohne fett zu sein, sehr duftig und tiefgründig. Mit seiner typischen Duftigkeit ist der Baron' Ugo 2013 ein sehr vielschichtiger und finessenreicher Sangiovese, dessen

seidige Gerbstoffe eine besondere Würze besitzen. Bei **Robert Parkers** Wine Advocate wurde der Baron' Ugo im April 2017 mit 93+ Punkten bewertet und wie folgt beschrieben: »Der 2013 Baron' Ugo ist zu 99 % Sangiovese mit nur einem Hauch Colorino und Canaiolo. Die Trauben stammen von Weinbergen, die etwa 560 Meter über dem Meeresspiegel liegen. Die Festigkeit der Frucht und ihre explosive Säure sind sehr intensiv. Dies ist ein fantastischer Jahrgang mit viel Potenzial für die weitere Alterung. Das Finish bietet Eleganz und Anmut mit linearer Struktur und direkter Anziehungskraft. Es gibt eine hübsche Note feuchter Erde oder wohlgeschmeckender Zigarre im Abgang, die ein momentanes Zwischenspiel von Weichheit hinzufügt.«

PODERE CIANFANELLI

Mit 900 Olivenbäumen und überschaubaren 2,5 Hektar Reben erfüllte sich DAVID CIANFANELLI einen lange gehegten Traum und folgt den Fußstapfen seines Großvaters und Urgroßvaters, die bereits selbst Weinbau betrieben hatten. Sein Vater ROBERTO kaufte das Anwesen bei Strada in Chianti im Jahr 2002, wenige Kilometer südlich von Florenz, und legte die ersten eigenen Weinberge an. Bereits neben seinem Wirtschaftsstudium kümmerte sich DAVID von Beginn an um die Pflege der Reben, die geernteten Trauben wurden verkauft, bis er sich gänzlich für den Weinbau entschied. Im Weinberg wendet er die gleichen Methoden der Vorfahren an, die er von seinem Großvater FERDINANDO erlernt hat, mit der Ernte 2016 erreichte er die Biozertifizierung. Nach ersten Vinifikations-Experimenten ab 2010, brachte DAVID nun mit dem 2014er den ersten, ver-

marktbarer Jahrgang heraus. Von diesem reinsortigen Sangiovese mit dem klangvollen Namen *Cianfanello* gibt es lediglich 3000 Flaschen. Mit Hilfe des Oenologen MARCO CHELLINI wurde er in Edelstahl tanks vinifiziert und sanft extrahiert, anschließend reifte er ein Jahr in je zwei kleineren Holzfässern und gebrauchten Barriques. Nach einer weiteren Reifezeit in der Flasche präsentiert sich der *Cianfanello* nun als ein charaktervoller Sangiovese, der weit mehr Ausstrahlung besitzt als ein gewöhnlicher Chianti Classico, denn nicht nur der Name erinnert ein wenig an *Ceparello* und *Flaccianello*, auch der Wein selbst! Den angestrebten Verkaufspreis von 22,50 € konnten wir in freundschaftlichem Übereinkommen mit den CIANFANELLI auf hochattraktive 18,50 € einpendeln. Das sollten Sie unbedingt probieren!

DIE STRAHLKRAFT DES SANGIOVESE

■ 2014 Cianfanello Podere Cianfanelli 24,67 €/Ltr. **18,50 €**

91/100 | Dichte, jugendliche Farbe mit guter Viskosität. Anfänglich etwas schüchternes, feingliedrig anziehendes, frisches und sehr stimmiges Duftbild, mit ausgezeichneter Tiefenstaffelung und delikater würzigem Sangiovese-Parfum. Die distinktierte, vielschichtig gereifte Frucht zeigt ansatzweise Parallelen zu berühmten Vorbildern wie dem *Ceparello* oder dem *Flaccianello*. Die dezent likörige Kopfnote im Geruch verleiht Aufschluss über die hohe Konzentration, die sich hinter dem filigran-finessenreichen Bukett verbirgt. Es ist eher ein Chianti, der entdeckt werden will, kein offensiver Prahler ... eher ein distinktiertes Edelmann, denn ein muskelbepackter Selbstdarsteller. So beginnt er auch im Mund mit zivilisiertem Feinschliff, zierlich robusten Gerbstoffen, samt beginnender Fülle und sich schnell ausdehnender Rasse. Mit jedem Schluck gewinnt er an Raum, gräbt sich doch recht kraftvoll und dicht gewoben, mit guter Tiefenschärfe am Gaumen ein. Ein sehr stimmiger und ausgewogener, vollkommen ausgereifter und puristisch reintoniger Sangiovese mit nachhaltiger Strahlkraft in ausgesprochen klassischem Ansatz. Nun kommt seine kernig-männliche Charakteristik zum Tragen, die sich im stoffig-festen Mittelstück mit viel Kraft am Gaumen, sowie ausgezeichneter Struktur und Länge darstellt. Mit zunehmender Belüftung gewinnt der *Cianfanello* auch bis zum darauffolgenden Tag an Schmelz und Nachhall. Ein dichter, nobler Chianti, in den sich hinein zu trinken, eine wahre Freude bereitet.



2015 SASSICAIA GROSSER JAHRGANG

Bei einem Besuch in Bolgheri im September 2018 konnten wir im direkten Vergleich *Ornellaia* und *Sassicaia* vor Ort verkosten. Beides sind hochspannende, sehr erfolgreiche Weine in einem spektakulären Jahrgang. Dabei zeigt sich der filigran jugendliche *Sassicaia* von einer unglaublich finessenreichen Detailtreue und Vielschichtigkeit, wie er es in den vergangenen Jahren nur selten hervorgebracht hat. Er ist wie immer ein klassischer, frankophil orientierter Bolgheri, der mit der entsprechenden Reife an Fülle und Gewicht zunimmt,

während der *Ornellaia* bereits in der Jugend mit üppiger Pracht um sich wirft. Insofern sind diese beiden Archetypen ein komplett konträres Konzept zueinander und entziehen sich somit in der Jugend einem echten Vergleich. Im Jahrgang 2015 passte einfach alles zusammen: Die Frische in der rassigen Struktur mit der lebendigen Säure und die pointiert pikanten Fruchtaromen, die sich bis lang in den Abgang transparent und brillant abbilden verheißen einen sehr schönen Reifungsprozess, den man mit großer Spannung verfolgen kann.



Bistecca Fiorentina mit Sassicaia 2015 in der Enoteca Tognoni in Bolgheri im September 2018

SASSICAIA MIT RIESEN-POTENZIAL

■ **2015 Sassicaia** Tenuta San Guido 240,00 €/Ltr. **180,00 €**

*extraprima 96/100 | Parker 97/100 | Der brillante Sassicaia 2015 präsentiert sich noch sehr jung und zurückhaltend. Seine leuchtende Farbe ist bemerkenswert. Im Duft dominieren rote, frische Beeren und feine Kräuterwürze, die dunkelbeerigen Akzente sind noch mehr im Hintergrund verborgen. Die Tiefe des finessenreich anziehenden Bouquets ist erstaunlich, genau wie die Weite und Vielschichtigkeit in die es führt. Am Gaumen zeigt sich die frische Säure sehr lebendig und spannt einen großen Bogen, mit reichhaltiger Fülle und noch schlank wirkender Struktur. Die reife in den Aromen deutet auf eine weitaus größere Fülle und Dichte in ausgereiftem Zustand hin. Denn der Sassicaia benötigt immer deutlich mehr Zeit als alle anderen Weine aus Bolgheri, um sich voll zu entfalten. Bei **Robert Parkers** Wine Advocate wurde der Sassicaia 2015 im Februar 2018 mit 97 Punkten bewertet und wie folgt beschrieben: »Der lang erwartete Bolgheri Sassicaia 2015 ist eine große Leistung, die einhergeht mit nahtloser Präzision und Fokus. Dies ist ein selbstbewusster und stolzer Rotwein aus der Toskana. Man spürt umgehend die Qualität der Frucht dank der dunklen Erscheinung des*

Weins und der reichhaltigen Textur, die er dem Gaumen bietet. Die Säure ist integriert ... und verstärkt das Bukett sowohl in Bezug auf Volumen als auch Länge. Die Playlist umfasst dunkle Beerenfrüchte, Gewürze, Leder, Lakritze und geröstete Kaffeebohnen. Trotzdem ist das Mundgefühl äußerst anmutig und seidig. Die unangefochtene Herkunft des Weins wird am Gaumen präsent. Es sei auch darauf hingewiesen, dass sich dieser Sassicaia für mich mehr bereit und offen anfühlt. Er wird sich mit der Alterung schön entwickeln, aber der Sassicaia 2015 kann auch mittelfristig genossen werden. Bei diesem Wein dreht sich alles um das Hier und Jetzt. «

■ **Olio Extravergine di Oliva** 36,67 €/Ltr. **27,50 €**
Tenuta San Guido | 0,75 Ltr.

■ **Grappa di Sassicaia** 178,00 €/Ltr. **89,00 €**
Jacopo Poli Distillerie | 0,5 Ltr. | 40 %