

Ausgabe Mai 2020  
S 6,10 | 68161 Mannheim  
extraprima.com  
info@extraprima.com

# extraprima®

*Unsere Weine sind absichtlich gut.*

## BRUNELLO DI MONTALCINO 2015

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

## DIESE WEINE FINDEN SIE IN DIESER AUSGABE

Seite

4	<b>2018 Rosso di Montalcino Gorelli</b> <i>extraprima 92/100</i>	39,87 €/Ltr.	<b>29,90 €</b>
4	<b>Olivo Extra Vergine d'Oliva Gorelli</b> 0,5-Ltr. Flasche im Geschenkkarton	48,00 €/Ltr.	<b>24,00 €</b>
13	<b>2018 Rosso di Montalcino Siro Pacenti</b> ab 12 Flaschen dito Halbe Flasche Exklusivabfüllung extraprima	31,87 €/Ltr. 29,20 €/Ltr. 37,07 €/Ltr.	<b>23,90 €</b> <b>21,90 €</b> <b>13,90 €</b>
13	<b>2016 Rosso di Montalcino Siro Pacenti</b> ab 12 Flaschen <i>extraprima 91*   Parker 91*   Galloni 93   WeinWisser 17.5/20</i>	31,87 €/Ltr. 29,20 €/Ltr.	<b>23,90 €</b> <b>21,90 €</b>
15	<b>2015 Brunello di Montalcino »Pelagrilli« Siro Pacenti</b> <i>extraprima 95   Parker 95   Suckling 96   Galloni 94</i>	53,20 €/Ltr.	<b>39,90 €</b>
15	<b>2014 Brunello di Montalcino »Pelagrilli« Siro Pacenti</b> <i>extraprima 93   Vinum 18/20   Galloni 92   Suckling 92</i>	51,33 €/Ltr.	<b>38,50 €</b>
15	<b>2013 Brunello di Montalcino »Pelagrilli« Siro Pacenti</b> <i>extraprima 93   Parker 92   Suckling 96   WeinWisser 18*/20</i>	51,33 €/Ltr.	<b>38,50 €</b>
17	<b>2015 Brunello di Montalcino Vecchie Vigne Siro Pacenti</b> <i>extraprima 98   Galloni 96   Suckling 100/100 WINE OF THE YEAR</i>	118,67 €/Ltr.	<b>89,00 €</b>
17	<b>2014 Brunello di Montalcino Vecchie Vigne Siro Pacenti</b> ab 6 Flaschen <i>extraprima 94   Suckling 93   Vinum 18.5/20 – Platz 1</i>	93,20 €/Ltr. 86,67 €/Ltr.	<b>69,90 €</b> <b>65,00 €</b>
17	<b>2013 Brunello di Montalcino Vecchie Vigne Siro Pacenti</b> <i>extraprima 96   Parker 95   Suckling 95   Vinum 18/20</i>	93,20 €/Ltr.	<b>69,90 €</b>

Seite

18	<b>2012 Brunello di Montalcino »Vecchie Vigne« Siro Pacenti</b> <i>extraprima 97   Parker 94*   Suckling 95</i>	93,20 €/Ltr.	<b>69,90 €</b>
18	<b>2012 Brunello di Montalcino Riserva PS Siro Pacenti</b> dito Magnum 1,5-Ltr. <i>extraprima 98   Parker 96   WeinWisser 19.5/20   Vinum 19/20</i>	198,67 €/Ltr. 213,33 €/Ltr.	<b>149,00 €</b> <b>320,00 €</b>
19	<b>2010 Brunello di Montalcino Riserva PS Siro Pacenti</b> dito Magnum 1,5-Ltr. <i>extraprima 100/100   Parker 97   Suckling 97   WeinWisser 19.5/20</i>	198,67 €/Ltr. 213,33 €/Ltr.	<b>149,00 €</b> <b>320,00 €</b>
19	<b>2018 Rosso di Montalcino Salvioni</b> <i>extraprima 92   Galloni 93</i>	53,20 €/Ltr.	<b>39,90 €</b>
21	<b>2015 Brunello di Montalcino Salvioni</b> <i>extraprima 98   Galloni 96</i>	149,33 €/Ltr.	<b>112,00 €</b>
21	<b>2018 Rosso di Montalcino San Polino bio</b> <i>extraprima 92/100</i>	34,53 €/Ltr.	<b>25,90 €</b>
23	<b>2015 Brunello di Montalcino San Polino bio</b> <i>extraprima 95   Suckling 95</i>	75,33 €/Ltr.	<b>56,50 €</b>
23	<b>2015 Brunello di Montalcino Helichrysum San Polino bio</b> <i>extraprima 97   Suckling 97</i>	93,20 €/Ltr.	<b>69,90 €</b>
24	<b>2013 Brunello di Montalcino Helichrysum San Polino bio</b> <i>extraprima 96   Suckling 97–98</i>	86,67 €/Ltr.	<b>65,00 €</b>
24	<b>2012 Brunello di Montalcino Riserva San Polino bio</b> <i>extraprima 98   Suckling 96   WeinWisser 19.5/20</i>	160,00 €/Ltr.	<b>120,00 €</b>

## SPANNENDE ONLINE-VERGLEICHSPROBE MIT BRUNELLO VON SIRO PACENTI

**MACHEN SIE MIT BEI UNSERER ONLINE-VERKOSTUNG von 6 Brunellos von Siro Pacenti mit folgenden Weinen: Brunello di Montalcino »Pelagrilli« 2014 und 2015, sowie Brunello di Montalcino »Vecchie Vigne« 2012, 2013, 2014 und 2015**

### Termine:

Mittwoch 20. Mai | Freitag 29. Mai | Freitag 5. Juni | jeweils ab 19:00 Uhr

Bestellen Sie dazu das

**Probierpaket mit 6 Flaschen à 75 cl** zum Paket-Preis von **359,00 €** frei Haus (statt 377,10 €)

Oder bestellen Sie unser

**Mini-Pacenti-Verkostungs-Set** frei Haus für **99,00 €**

Dabei erhalten Sie die obigen 6 Weine aus der Original 750 ml-Flasche professionell in beschriftete 100 ml-Apothekerfläschchen pipettiert und termingerecht zum Verkostungstermin per Expressfracht zugestellt. Bitte erfragen Sie nähere Informationen bei uns. **Sofern Sie möchten, können Sie der Verkostung ab 19:00 Uhr online beiwohnen und auch gerne mitdiskutieren.**





# MONTALCINO



*Lieber Toscana-Freund,*

gerade noch vor dem großflächigen Ausbruch des Corona-Virus in Norditalien machten wir uns wieder heimwärts aus der Toscana, nachdem wir unsere umfassende Verkostungs-Woche mit vielen Weingutsbesuchen absolviert hatten. Auf der Rückfahrt wurden im Radio permanent neue Nachrichten verkündet, die Titelblätter der Zeitungen waren voll mit Schreckensszenarien, ein komplettes Dorf abgeriegelt, die sonst so gelassenen Italiener wirkten urplötzlich nervös. Das war erst am Anfang der Krise in Italien, am Sonntag, den 23. Februar. Wie man weiß, sollte es deutlich schlimmer kommen, da waren wir glück-

licherweise wieder daheim, wenig später wurden alle Weinmessen abgesagt. Funkstille.

Gemeinsam mit meinem Freund HANS-PETER LACHER unternehme ich seit 1992 jeden Februar eine solche Verkostungsreise in das Chianti-Gebiet und nach Montalcino. Unsere tiefe Leidenschaft

und Begeisterung für Sangiovese ist dabei ein großer Antrieb, genauso wie Neugierde und die Freude am Genuss. Anfänglich unterstützte mich HANS-PETER hauptsächlich indem er übersetzte, mit den Jahren lernte ich dann schnell selbst Italienisch. Und heute verbindet mich schließlich zu vielen italienischen Winzern eine tiefe Freundschaft, was nicht zuletzt aufgrund der fehlenden Sprachbarriere in der Intensität möglich wurde.

Die Erwartungen vor unserer Reise in diesem Jahr waren aufgrund des sagenumwobenen Jahrgangs 2015 in Montalcino besonders groß. Für die Weine von Montalcino wurde 2015 als einer der größten Jahrgänge der jüngeren Vergangenheit angekündigt. So kamen beispielsweise bei JAMES SUCKLINGS Prämierung der weltweit 100 besten Weine des vergangenen Jahres, ganze 11 davon allein aus Montalcino! Der *Brunello Vecchie Vigne 2015* von SIRO PACENTI wurde sogar WINE OF THE YEAR! Natürlich war ich besonders gespannt die 2015er Brunellos von SIRO PACENTI nun endlich von der Flasche probieren zu können. Vom Fass waren sie bereits als Jungweine unglaublich beeindruckend.

*Thomas Boxberger*



**M**it dem sympathischen GIUSEPPE GORELLI verbindet uns schon eine sehr, sehr lange Freundschaft. Über Jahre war er der beratende Oenologe des Consortiums des Brunello di Montalcino. Jedes Mitglied konnte sich von GIUSEPPE unkompliziert Rat zu seinen Weinen holen. Daher wusste GIUSEPPE auch immer was gerade in Montalcino passierte, kannte jeden Flecken Erde, jede Tendenz und Terroir, sah Erfolg und Misserfolg von Experimenten. Daher war es keineswegs erstaunlich, dass die Weine, die GIUSEPPE gemeinsam mit seinem Vater in dem kleinen verwinkelten Keller im Herzen von Montalcino erzeugt haben, weit über dem Durchschnitt aller anderen Erzeuger stand. Due Portine hieß die kleine Produktion, extraprima war vermutlich der einzige Importeur in Deutschland. Später wagte GIUSEPPE mit seiner strebsamen Frau CIGLIOLA ein neues Projekt, LE POTAZZINE. Sie bauten ein Weingut im westlichen Hügelland von Montalcino auf, die Produktion wuchs schnell heran, der Erfolg stellte sich mit hohen Bewertungen und starker Nachfrage aus den USA automatisch ein. CIGLIOLA brachte die Marke LE POTAZZINE zielstrebig voran, GIUSEPPE sorgte für die Qualität. Nach der Trennung von seiner Frau und den zwei erwachsenen Töchtern, denen er einfach alles überließ, fängt GIUSEPPE GORELLI nun zum dritten Mal neu an: GORELLI, nennt er schlicht seine kleine Produktion. Die Beziehungen zu den Winzern und sein tiefgründiges Wissen über Sangiovese und Brunello schienen Garanten dafür, dass er aus dem Start heraus etwas

# GORELLI

## ALLER GUTEN DINGE SIND 3!

Außergewöhnliches schaffen würde. Und tatsächlich, bei der Verkostung vom Fass konnte man sie wieder spüren, diese Magie, die seinen Weinen von DUE PORTINE innewohnt. Diese ungebremste Duftigkeit und wollüstige Fruchtfülle, diese nicht enden wollende Tiefe und wundervoll rassige Struktur.

GIUSEPPE GORELLI bewirtschaftet seit 2018 etwa zwei Hektar in der Nähe des Weinguts von MAURIZIO LAMBARDI, 2019 kamen zwei Hektar bei PELAGRILLI neben GIANCARLO PACENTIS Reben dazu, wo er in 2020 nochmals etwas mehr als zwei Hektar zu fassen bekam. So verfügt er nun über die Möglichkeit aus rund einem Hektar Brunello zu erzeugen, zwei Hektar dürfen Rosso di Montalcino werden, der Rest kann zu Sant'Antimo verarbeitet werden. Mit dem ausgezeichneten Jahrgang 2019 erzeugte GIUSEPPE auch eine kleine Menge Riserva, die bereits vom Stahltank mit 37 Gramm Extrakt sehr beeindruckte und nach dem Holzfassausbau düsterte. Sein erster Jahrgang *Rosso di Montalcino* aus 2018 ergab 12.600 Flaschen und 200 Magnums und zeugt von seiner großen Persönlichkeit.



■ **2018 Rosso di Montalcino Gorelli** 39,87 €/Ltr. **29,90€**

■ **Olio Extra Vergine d'Oliva Gorelli** 48,00 €/Ltr. **24,00€**  
0,5-Ltr. Flasche im Geschenkkarton



*extraprima 92/100*

*Tolle, leuchtende Farbe. Nach einer halben Stunde beginnt die generöse Duftigkeit, weit gefächert und nachhaltig, mit wunderbarer, reifer und hochseidig-eleganter Frucht, die von delikater, beerig-kirschiger Süße befeuert wird. Dabei verbindet sich eine sehr fein konfierte, likörig-süßliche Kopfnote mit cremigem Holz und vielschichtig angetönter Tiefe. Ausgewogen, hochdifferenziert und doch ganz klar und poliert im Mund, zeigt der Gorelli Rosso eine unglaubliche Balance und finessenreiche Ausstrahlung. Dabei umschmeichelt die filigrane Säure mit saftiger Süße und großem Spiel die mächtigen, ganz abgerundeten Gerbstoffe. Diese bleiben dennoch weitgehend im Hintergrund und zeigen, welches große Talent Giuseppe hat, seine Weine in eine traumhafte Ausgewogenheit zu bringen, extrem stilvoll und tiefgründig. Ein großartiger, komplexer Sangiovese mit burgundischer Delikatesse, der sehr an die Weine von Salvioni oder Poggio di Sotto erinnert.*

*extraprima 94/100*

*Das Olivenöl von Giuseppe Gorelli ist eines der besten aus Montalcino! Es besitzt die typisch toskanische Fruchtigkeit, die den Ölen aus dieser Gegend einen ungemein aromatische Fülle verleiht. Dabei besitzt es auch feine Kräutervürze mit delikater phenolisch-ätherischen Akzenten. Ganz mild und mit cremiger Textur besitzt es genau den richtigen Säuregrad, der ihm Frische ohne Schärfe verleiht. Für Salate eigentlich zu schade, sollte man dieses hochwertige Olivenöl zum Verfeinern zu Tisch benutzen. Zudem ist die Flasche eine Zierde für die gedeckte Tafel. Verpackt in einem netten Geschenkkarton eignet es sich hervorragend als Mitbringsel und kleine Aufmerksamkeit.*



## JAHRGANGSBEURTEILUNG

BRUNELLO-JAHRGANG 2015 –  
WEINE IM RISERVA-STIL

Der Jahrgang 2015 war durch einige heiße Wochen im Sommer geprägt, die Temperaturen zwischen 32 und 35 °C mit sich brachten. Durch Feuchtigkeitsreserven in den tieferen Bodenschichten war die Wasserversorgung allerdings weitgehend gesichert, daher gab es in den besseren Lagen nicht viel Trockenstress. Die warme Witterung hatte deutlichen Einfluss auf die Weine. Jahrgangstypisch ist, dass nahezu alle Weine eine mehr oder minder deutlich gereifte Farbe mit einem bräunlichen Oxidationsrand haben. Im Geruch wirken viele Weine bereits ebenso gereift und angenehm zugänglich, im Mund wiederum kommt Frische und eine körperreich intensive Struktur zum Vorschein. Weine, die durch zu langen oder oxidativen Ausbau während der Fasslagerung zusätzlich gereift wurden, können dabei von der aromatischen Entwicklung bereits sehr fortgeschritten sein, während die Gerbstoffe noch jugendlich verblieben und weitere Flaschenreife verlangen. Hier empfiehlt es sich diese Weine lieber etwas früher mit Widerstand zu genießen. Wir bei extra-prima haben solche Weine natürlich nicht eingekauft.

Eine Großzahl der Erzeuger konnte tatsächlich ein sehr hohes Qualitätsniveau erreichen, mit gut balancierter Struktur und

generöser, meist gereifter Frucht. In der Spitze gibt es einige Weine, deren Gerbstoffausbeute und Fülle so gewaltig sind, bei gleichzeitig eher gereifter Frucht, dass diese Brunellos einen Riserva-Stil im klassischen Sinne widerspiegeln. Das bedeutet wenig bis keine Primärfrucht, dafür feine, konfierte Aromen mit großer Extraktstärke und massiver, mächtiger Struktur am Gaumen, ausgezeichneter Länge und enormer Wucht. Insofern unterscheidet sich 2015 deutlich vom großen Jahrgang 2010, der wesentlich mehr Frische und Primäraromen mit sich brachte. Insgesamt war die Qualitätsdichte in 2010 etwas höher, doch können die 2015er mit sehr schnell zugänglichen, hedonistischen Weinen überzeugen. Während der *Vecchie Vigne* von SIO PACENTI beispielsweise aus 2010 noch heute sehr jugendlich und verschlossen erscheint, kann man den 2015er bereits jetzt gut genießen. Insofern besitzt dieser Jahrgang einen ganz eigenen, unverwechselbaren Charakter und verführerische Zugänglichkeit. Die besten Weine sind voraussichtlich dennoch lange haltbar und versprechen ein ausgedehntes Genusszeitfenster. Ein weiteres Argument, sich die besten Brunellos 2015 in den Keller zu legen.



Perfekte Traubenerziehung bei Siro Pacenti im Herbst 2018



# SIRO PACENTI JAHRGANG 2015



MIT GIANCARLO PACENTI VERBINDET MICH EINE LANGE FREUNDSCHAFT. ALS EINER SEINER WELTWEIT ERSTEN IMPORTEURE SIND WIR GEMEINSAM EINEN LANGEN WEG GEGANGEN. DAMALS WAR ER EIN UNBEKANNTER JUNGWINZER, HEUTE IST ER EINER DER GEFEIERTEN WEINMACHER DER TOSCANA. DAHER FREUT ES MICH NUN UNGEMEIN, DASS GIANCARLO MIT SEINER FRAU CLAUDIA UND SOHN GIOVANNI IN PEKING DEN PREIS WINE OF THE YEAR VON JAMES SUCKLING ÜBERREICHT BEKAM. DIES WAR EINER DER EMOTIONAL BEWEGENDSTEN MOMENTE SEINER KARRIERE, ERZÄHLTE ER BEI EINEM GEMEINSAMEN ABENDESSEN MIT DER FAMILIE IN DIESEM FEBRUAR IN MONTALCINO. DIE AUSZEICHNUNG WINE OF THE YEAR IST FÜR GIANCARLO EINE SYMBOLISCHE BESTÄTIGUNG FÜR 30 JAHRE UNERMÜDLICHES QUALITÄTSBESTREBEN UND INNOVATIONSFREUDE.

*Bild oben: Im Jahr 2004, Verkostung während der Bauphase1 des neuen Kellergebäudes.*

**Beide Brunellos, Pelagrilli und Vecchie Vigne aus 2015, sind nun die bislang besten, die GIANCARLO jeweils je gemacht hatte.**

2015 ist für Montalcino generell ein dramatisch guter Jahrgang, allerdings profitierten die Weine bei SIRO PACENTI von einem weiteren, zusätzlich qualitätssteigernden Umstand. GIANCARLO PACENTI kaufte für diese Ernte als erster Winzer in Montalcino eine Maschine für optische Selektion. Dabei werden alle Beeren zuvor sanft entrappt und dann in dieser Apparatur in Windeseile über ein Förderband einzeln gescannt und auf deren Güte überprüft. Jede Beere, die nicht den festgelegten Parametern an Farbe, Form und Größe entspricht, wird dabei aussortiert. Durch diese engmaschige Qualitätssteigerung der Selektion des Traubenmaterials erreichten die Brunellos von GIANCARLO PACENTI eine unglaubliche Präzision, Detailschärfe und unvergleichliche aromatische Präsenz. Der Unterschied durch die optische Selektion war ja bereits beim Rosso di Montalcino aus 2015 deutlich festzustellen. Beide Brunellos, Pelagrilli und Vecchie Vigne, sind nun die bislang besten, die GIANCARLO jeweils je gemacht hatte.

# WINE OF THE YEAR ...



Thomas Boxberger, Oenologe Eric Boissenot, Giancarlo Pacenti mit Frau Claudia und Sohn Giovanni.

Der *Vecchie Vigne* von SIRO PACENTI hat bei JAMES SUCKLING die begehrten 100 Punkte erhalten und wurde zudem als WINE OF THE YEAR ausgezeichnet. Bei der Veranstaltung in Peking im November 2019 konnte es Claudia Pacenti zuerst nicht glauben und schenkte weiter den Brunello aus bei der Verleihung des WINE OF THE YEAR durch James Suckling. Ihr Standnachbar Vincenzo Abbruzzese vom Weingut Valdicava in Montalcino, sagte ihr dann eindringlich »... doch, doch, James hatte gesagt SIRO PACENTI wird WINE OF THE YEAR! Jetzt geh' ...« JAMES SUCKLING wartete auf der Bühne, dann wurde GIANCARLO PACENTI der Preis überreicht. CLAUDIA und GIANCARLO waren mit ihrem Sohn GIOVANNI angereist. Wegen der Proteste in Hong Kong wurde die Verleihung kurzerhand nach Peking verlegt. Da es im Vorfeld klar war, dass der Preisträger in diesem Jahr aus Montalcino kommen würde und 11 Betriebe durch ihre hohe Bewertung in der Liste der 100 besten Weine des Jahres nominiert waren, folgten die meisten der Brunello-Erzeuger der Einladung JAMES SUCKLING'S aus ihrem Dorf südlich von Siena zur Verleihung nach Peking. Dieser Moment, sagte GIANCARLO PACENTI, war einer der

emotionalsten seines Lebens. Jeder der »kleinen« Erzeuger glaubte, dass es am Ende FRESCOBALDI werden würde, eine der mächtigsten Weindynastien der Toscana. Als dann er, GIANCARLO, auf die Bühne geholt wurde und in Oscar-Manier den Preis entgegennahm, dachte er sich, dass sich 30 Jahre harte Arbeit spätestens in diesem Moment ausgezahlt haben.

Auf der Messe Vinitaly in Verona im April 1992 hatte ich beim Stand des Consorzio del Brunello di Montalcino angefragt, ob ich alle Rosso di Montalcino durchverkosten könnte. Nach ungläubigem Staunen machte man einen Tisch bereit und brachte nacheinander jeden auf dem Messestand verfügbaren Rosso vorbei. Dabei stach der *Rosso di Montalcino* vom damals vollkommen unbekanntem Weingut SIRO PACENTI

deutlich heraus. Diese Dichte, Konzentration und Tiefe waren schon zu seinerzeit außergewöhnlich für einen *Rosso di Montalcino*. Den Wein hatte ich ohne Zögern gekauft und GIANCARLO bei der nächsten Gelegenheit auf dem Weingut besucht. Seither sind wir miteinander befreundet, CLAUDIA und GIANCARLO waren da schon längst ein Paar, bereit für den Nachwuchs. GIOVANNI kam

» ... doch, doch, James  
hatte gesagt SIRO PACENTI wird  
WINE OF THE YEAR! ... «



Anfang der 70er Jahre pflanzte Giancarlos Vater Siro Pacenti Reben in der Lage »Pelagrilli« im Norden des Anbaugebietes von Montalcino.



Siro Pacenti und Frau

Giancarlos Mutter brachte von ihrer Familie Weinberge am »Piancornello«-Hügel im Süden von Montalcino zwischen Sant'Angelo in Colle und Castelnuovo dell' Abbate mit ein.



dann 1999 zwischen meinen beiden Söhnen (1998 und 2000) auf die Welt. Erst im darauf folgenden Jahr durfte GIANCARLO seinen ersten Brunello-Jahrgang 1988 präsentieren. In den Anfangsjahren produzierte GIANCARLOS Vater SIRO PACENTI noch Getreide und züchtete Chianina-Rinder. GIANCARLO stellte die arbeitsintensive Landwirtschaft bald ein, um sich voll auf den Wein zu konzentrieren. Dabei halfen SIRO und GIANCARLOS Mutter natürlich immer fleißig im Weinberg mit. Der unbedingte Wille zur maximalen Qualität war schon immer GIANCARLOS Ansporn, nach und nach verfeinerte er sein Konzept durch Experimentieren und Ausprobieren. Den großen Holzfässern wurden erst einige Barriques beiseite gestellt, bis er seinen Brunello später nur noch in französischer Eiche ausgebaut hat. Als Champagner-Freund hat GIANCARLO auch einmal einen weiß gekelternen Sangiovese versektet und nach einigen Jahren »sur latte« verkostet, dieses Projekt wurde jedoch nicht weiter-

verfolgt. 1996 wollte mich GIANCARLO unbedingt auf einer Reise ins Burgund begleiten, um mehr über Pinot Noir zu erfahren. So besuchten wir gemeinsam mit unseren Frauen COMTE ARMAND, CLAUDE DUGAT und andere Domainen. Nach Bordeaux zog es ihn ebenso, um zu begreifen, wie man derart kraftvoll strukturierte, lagerfähige Rotweine produzieren kann. Gemeinsam mit dem legendären Professor GLORY von der oenologischen Fakultät in Bordeaux begann GIANCARLO parallel mit Winzern anderer Regionen ein Projekt zur Untersuchung der physiologischen Reife der Gerbstoffe in den Trauben, um den optimalen Erntezeitpunkt zu ergründen. Über zehn Jahre hinweg schickte GIANCARLO Traubenmaterial nach dem Farbwechsel der Beeren in zur Lese hin immer kürzer werdenden Abständen an den Professor. Der fertigte umfassende Untersuchungen ganz unterschiedlicher Rebsorten an, GIANCARLO war der Lieferant für Sangiovese Grosso. Durch diese Erkenntnisse gelang es mehr und mehr den optimalen Erntezeitpunkt der verschiedenen Parzellen zu ermitteln und auch den Rebschnitt und die Weinbergsarbeit adaptiv anzupassen. Für GIANCARLO war es das Ziel, mit hoher Präzision die maximale Reife der Trauben bei noch vorhandener Frische abzapfen. Später unterstützte Prof. GLORY GIANCARLO auch bei der Assemblage der Weine, bis GLORY im Jahr 2009 bei einem tragischen Autounfall verunglückte. Seit dem Jahrgang 2010 führt nun der bekannte bordelaiser Oenologe ERIC BOISSENOT mit der Assemblage die Weine von SIRO PACENTI zu einer neuen Präzision und Frische, bei gleichzeitig früherer Zugänglichkeit und Tiefe. BOISSENOT berät hauptsächlich rund 70 der führenden Weingüter von Bordeaux, inklusive 1<sup>er</sup> Crus wie CHÂTEAU MARGAUX oder CHÂTEAU LATOUR. Durch die letzten Umbaumaßnahmen und Erweiterung der Kellergebäude in seiner dritten Stufe, perfektionierte GIANCARLO PACENTI den gesamten Weinbereitungs-Prozess weiter. Als letzte Neuerung führte GIANCARLO eine computergesteuerte Kontrolle des Sauerstoffgehalts beim Gärprozess im Most ein, durch die er die Aromenbildung deutlich präziser führen kann. An einer Steuereinheit beobachtet GIANCARLO über Sensoren die Sauerstoffwerte in den jeweiligen Tanks und kann entsprechende Maßnahmen wie Umpumpen oder eine gezielte Sauerstoffzufuhr auslösen. Zuvor war die Sauerstoffzufuhr bei einer normalen Vinifikation verbunden mit einem Umpumpen des Mostes zur Regulierung der Gerbstoffextraktion. Dabei kann man allerdings die Sauerstoffgabe nur grob bestimmen und steuern. Mit dem neuen System gibt GIANCARLO Sauerstoff wenn nötig und belässt das Umpumpen komplett reduktiv ohne Sauerstoff. Somit hat er die beiden Vorgänge, Gerbstoffextraktion und Sauerstoffzufuhr, komplett voneinander getrennt und kann beides wesentlich präziser einsetzen. Auf meine Frage, ob er nicht langsam am Ende des technisch Machbaren angelangt sei, meinte er, dass er das selbst noch nicht so genau wisse. Klar ist, dass der Klimawandel neue Herausforderungen stellt und sich die Winzer der Toscana weitsichtig darauf einstellen müssen. GIANCARLO PACENTI steht dabei in vorderster Front. So besprüht er in trockenen und heißen Phasen seine Weinberge mehrfach in der Nacht mit Wasser, damit die Pflanzen die anstrengende Sonneneinstrahlung am Tag unbeschadet überstehen. Aus technischer Sicht hat GIANCARLO alle Voraussetzungen geschaffen. Sein Qualitätswille und seine große Leidenschaft werden ihn alle Herausforderungen meistern lassen. In den nun fast 30 Jahren, in denen ich sein Schaffen begleiten darf, hat er noch keinen einzigen schwachen Wein erzeugt oder einen Fehler gemacht. Immer gelang ihm, das maximal machbare aus seinen Trauben herauszuholen. Bravo, ich verneige mich vor Dir, lieber GIANCARLO!



Die Geschwindigkeit der optischen Selektions-Maschine versetzt in Staunen. Hier kommen die einzelnen Beeren aus dem Entrapper und fallen auf das rasend schnelle Transportband der optischen Selektions-Maschine.



# ROSSO DI MONTALCINO VON SIRO PACENTI – EIN KLEINER BRUNELLO

Für Liebhaber von Sangiovese aus der Toscana ist der *Rosso di Montalcino* von SIRO PACENTI einer der großen Geheimtipps, 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, der Rosso von GIANCARLO PACENTI jedoch immer noch ein paar Jahre Flaschenreife benötigt. Andererseits ist es für einen normalen Winzer aus Montalcino absolut nicht nachvollziehbar, warum eine derartig hohe 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 einem Brunello anderer Erzeuger aus dem gleichen Jahrgang. Es ist nicht erstaunlich, dass dieser Rosso mehr als 80% der Brunellos im direkten Vergleich locker hinter sich lassen wird!

■ 2018 Rosso di Montalcino Siro Pacenti	31,87 €/Ltr.	<b>23,90€</b>
ab 12 Flaschen	29,20 €/Ltr.	<b>21,90€</b>
■ dito halbe Flasche 0,375-Ltr.	37,07 €/Ltr.	<b>13,90€</b>

*extraprima 92 | Galloni 93*

2018 war ein deutlich kühlerer Jahrgangsverlauf als im warmen Jahr 2017. Dicht, süß und offensiv, mit toller satter Frucht, recht offen und sehr frisch, duftet der 2018er Rosso mit unglaublich feiner, ausgereifter Beerigkeit von großer Präzision. Im Mund zeigt er eine tolle Frische und seine ganz offene, reife Frucht, dabei erscheint er weniger holzbeont als sonst. Sehr saftig und leichtfüßig breitet er sich am Gaumen aus, ist unglaublich stimmig und konzentriert, mit puristischer, brillanter Frucht und großer Energie. Mit dem Jahrgang 2015 führte Giancarlo Pacenti die optische Selektion ein, was seinen Rosso nochmals auf ein neues Qualitätsniveau brachte. Mit der gezielten computergesteuerten Sauerstoffzufuhr während der Gärung erreichte Giancarlo heuer eine wesentlich geöffnetere Fruchtkomponente und bessere Gerbstoffintegration. Dicht und rund, mit grandiosem Schmelz, führte dies beim 2018er Rosso zu einem endlos animierenden und verführerischen Geschmackseindruck. Dabei zeigt dieser konzentrierte Sangiovese natürlich nach wie vor seine grandiose Tiefe und unbändige Kraft, die diesmal eben nur mit mehr Saftigkeit und großem Charme angereichert wurde. Obwohl der 2018er Rosso etwas leichter wirkt als seine Vorgänger, ist es ein grandios langlebiger Rosso di Montalcino von unglaublicher Balance.

**HALBE FLASCHEN ROSSO  
NUR BEI EXTRAPRIMA!  
DIE HAT GIANCARLO  
EXKLUSIV FÜR UNS GEFÜLLT!**

■ 2016 Rosso di Montalcino Siro Pacenti	31,87 €/Ltr.	<b>23,90€</b>
ab 12 Flaschen	29,20 €/Ltr.	<b>21,90€</b>

*extraprima 91+ | Parker 91+ | Galloni 93 | WeinWisser 17.5/20*

Der 2016er ist wieder hervorragend gelungen. Seit dem Jahrgang 2015 verwendet Giancarlo Pacenti eine optische Sortieranlage, mit der nur perfektes Lesegut vinifiziert wird. 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.





SP  
2015  
SIRO PACENTI  
PELAGRILLI  
BRUNELLO  
DI MONTALCINO  
MONTALCINO  
ITALIA

# BRUNELLO DI MONTALCINO »PELAGRILLI« – DER BESTE BRUNELLO UNTER 40€

Der *Pelagrilli* ist seit einigen Jahren kontinuierlich der beste Brunello unter 40€ auf dem Markt. Kein anderer Brunello in dieser Preisklasse verfügt über derartige Tiefe, Perfektion und langlebige Balance. Der *Pelagrilli* wird von 25- bis 35jährigen Rebstöcken erzeugt und reift 24 Monate in französischen Barriquefässern, von denen rund 50% neu zum Einsatz gelangen. Den *Pelagrilli* kann man bereits recht jung genießen aber auch bis zu 10 oder 15 Jahre in der Flasche reifen lassen.

■ **2015 Brunello di Montalcino »Pelagrilli«** 53,20 €/Ltr. **39,90€**  
Siro Pacenti

*extraprima 95 | Parker 95 | Suckling 96 | Galloni 94*

Durch die vorhandenen Wasserreserven in den Böden war das warme Wetter des Jahrgangs 2015 mit 32 bis 35°C im Sommer gut für die Reben zu verkraften, allerdings führte diese Witterung zu einer etwas schnelleren Entwicklung in den Aromen und auch die kraftvollen Farben zeigen einen leichten Oxidationsrand, der für den Jahrgang typisch ist. Satt und frisch duftet der Brunello Pelagrilli mit schöner saftiger Fruchtigkeit und deutlich offenerer Aromatik als sonst. Tiefgründig, sehr zugänglich, mit viel Saft und Fülle, erinnert dieser Jahrgang ein wenig an den großen 99er. Straffer Auftakt im Mund, mit tollen, weit gefächerten Gerbstoffen, ganz engmaschig und feinkörnig, gepaart mit großer Extraktfülle im reichhaltigen Mittelstück bei enormer Frische und Kraft. Mit grandioser Tiefe und Präzision, bleibt er ewig lang und mit reichlich Energie am Gaumen zurück. Dies ist ein großer Brunello von unwiderstehlichem Zusammenwirken von Konzentration, Frische und mächtiger Struktur mit cremiger Fülle und ausgezeichnetem Charakter. Die Lagerfähigkeit scheint durch die etwas zugänglichere und gereifere Art des Jahrgangs nicht zu leiden. 15 bis 20 Jahre sollte der Pelagrilli 2015 locker auf der Flasche reifen können. 14,5% Alkohol.

■ **2014 Brunello di Montalcino »Pelagrilli«** 51,33 €/Ltr. **38,50€**  
Siro Pacenti

*extraprima 93 | Vinum 18/20 | Galloni 92 | Suckling 92*

Der 2014er reiht sich in die Erfolgsserie der grandiosen Pelagrillis von Siro Pacenti nahtlos ein, und das, obwohl es der bei weitem schwierigste Jahrgang der vergangenen 10 bis 15 Jahre in Montalcino war. Die Widrigkeiten während der Wachstumsphase häuften sich und erforderten unermüdlichen Einsatz im Weinberg. Was ein »normaler« Winzer oft nicht im Stande ist zu leisten, war für Giancarlo Pacenti bloße Notwendigkeit, die er als qualitätsbesessener Purist schlicht akzeptiert und still umsetzt. Bereits der Rosso 2014 ließ keinen Zweifel an seiner Zielstrebigkeit. Beide Brunellos, Pelagrilli und Vecchie Vigne sind überragende Zeugnisse des gelebten Perfektionismus von Giancarlo Pacenti. Beim Pelagrilli liegt der Fokus auf Frische und Saftigkeit, mit ausge-



zeichneter Fülle und schmeichelnder Frucht. Die Gerbstoffe sind gewohnt geschliffen und kultiviert, mit sehr guter Extraktfülle untermauert und schmelzig ausgereift im kräftigen Körper eingebunden. Seine Kraft und Nachhaltigkeit, große Tiefe, verführerische süße Frucht und generöse Fülle lassen kaum Wünsche offen. Zudem ist der 2014er sofort zugänglich und genussbereit und repräsentiert zum wiederholten Male das beste Preis-Genuss-Verhältnis aller Brunellos unter 40 Euro.

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

*extraprima 93 | Parker 92 | Suckling 96 | WeinWisser 18\*/20*

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 und 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 Toscana 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.«



# BRUNELLO DI MONTALCINO VECCHIE VIGNE & RISERVA PS

*Nah' an der Perfektion.*

Der *Vecchie Vigne* wird von den ältesten Reben erzeugt, die mittlerweile zwischen 35 bis zu fast 50 Jahre zählen. Er reifte 24 Monate in französischen Barriquefässern, von denen rund 75% neu zum Einsatz gelangen. Der *Vecchie Vigne* zählt zu den absolut besten Brunello di Montalcino und hat ein Reifepotenzial auf der Flasche von 20 bis 30 Jahren.

■ **2015 Brunello di Montalcino Vecchie Vigne** 118,67 €/Ltr. **89,00€**  
Siro Pacenti

extraprima 98 | Parker 94 | Galloni 96 |

Suckling 100/100 WINE OF THE YEAR

2015 hat Giancarlo Pacenti den bislang besten *Vecchie Vigne* seiner Laufbahn erzeugt. Die automatisierte optische Selektion des Lesegutes führte zu einer unglaublichen Präzision, Frische, und Detailschärfe der Aromen. Selten zuvor hatte dieser Wein eine derartige Intensität und überwältigende Aromatik. Deutlich dunkler und viskoser in der Farbe als der *Pelagrilli*, zeigt auch der *Vecchie Vigne* einen jahrgangstypischen, leicht gereiften Oxidationsrand. Süß, offen, gereift und generös, duftet der *Vecchie Vigne* mit ganz feiner cremiger *Sangiovese*-Frucht und reichhaltiger Intensität. Sehr *distinguiert*, *finessenreich* und mit beeindruckender Tiefe strahlt dieser *Brunello* eine *schokoladig-saftige Fülle* aus, die mit *reichhaltigem Extrakt* hinterlegt ist. Endlos tief und *schmelzig*, mit *begeisternder Kraft* und *Finesse* erscheint er im Geruch deutlich *zugänglicher* als die vorigen Jahrgänge. Weit gefasst und *strukturiert*, besitzt er auch im Mund eine *enorm füllige* und *extraktreiche Fruchtkomponente*, *süß*, *vollmundig*, *präzise*, *geschmeidig* und *frisch*. Mit viel Saft und *enormer Struktur*, ist er *unglaublich fein* und mit *distinguierten, engmaschig feinkörnigen Gerbstoffen* hinterlegt.

*Dies ist ein grandioser Vecchie Vigne mit Kraft und Intensität wie man dies eigentlich nur von Spitzen-Riserva-Qualitäten kennt. Dabei besitzt er immer enorme Finesse und Präzision, bleibt ganz ausgewogen von unglaublicher Wucht angetrieben, und begeistert mit saftig schokoladig-likörigem Nachhall und großer Länge. Ein grandioser Brunello, der dennoch leicht verständlich ist, denn seine mächtige Präsenz und generöse Frucht sind unwerfend und ausgereift. Die perfekte Struktur ist nicht anstrengend, die fein geschliffen Gerbstoffe sind enorm vielschichtig und unausgewogen, cremig, rund und reif. Ein absolut preiswerter Weltklassewein den man auch ungeübten Genießern offerieren kann. Dies ist ein Wein, der zeigt, wie man mit viel Herz und großem technischen Können, beeindruckende Emotionen von unbändiger Kraft freisetzen kann. Bravo Giancarlo.*

■ **2014 Brunello di Montalcino »Vecchie Vigne«** 93,20 €/Ltr. **69,90€**  
Pacenti

ab 6 Flaschen 86,67 €/Ltr. **65,00€**

extraprima 94 | Suckling 93 | Vinum 18.5/20 – Platz 1

Immer wenn ein Wein mit den Worten » ... in Anbetracht des Jahrgangs ... « oder » ... wenn man bedenkt, dass ... « gelobt wird, hat der erste Schluck im Glas sofort verloren. Im Fall des 2014er *Vecchie Vigne* möchte man mit denselben Worten einleiten und merkt sogleich, dass man damit diesem ausgezeichneten *Brunello* nicht gerecht wird. Denn, ja, 2014 war ein extrem schwieriger Jahrgang in Montalcino, in dem viele Weinmacher nicht viel mehr als einen ordentlichen Wein haben gemacht. Giancarlo Pacenti hat einen wirklich, über den Jahrgangsnimbus hinaus, hervorragenden Wein produziert. Das ist auch kein Wun-



Bei Siro Pacenti findet man einen der wenigen, wirklich perfekt temperierten und befeuchteten Keller in der Toskana ... *Château Pacenti!*

der, denn Giancarlo ist der absolute Perfektionist im Brunello-Gebiet. Ein normaler Winzer benötigt durchschnittlich 150 Arbeitsstunden je Hektar zur Pflege der Reben. Giancarlo wiederum investiert normalerweise etwa 300 bis 350 Stunden im Weinberg, bei einem Ertrag von etwa 5.000 Flaschen je Hektar. In 2014 waren es allerdings unglaubliche 700 Arbeitsstunden je Hektar geworden, um eine möglichst präzise und gleichmäßige Traubenreife zu erlangen. Und das schmeckt selbst der ungeübte Brunello-Trinker. Denn der 2014er Vecchie Vigne ist mit seiner fruchtbetonten Duftigkeit und generösen Fruchtfülle unglaublich offenherzig und präsent, mit reifen Aromen und verführerischer, süßlich-liköriger Aromatik. Etwas Amarenakirsche, feine nussige Holzaromen, schokoladige Reife und transparente Vielschichtigkeit bietet das überschwängliche Geruchsbild. Im Mund besitzt er die kultivierten Gerbstoffe, die man von Siro Pacenti gewohnt ist, mit einer schmelzigen Reichhaltigkeit und explosiv frischer Frucht, wie ein junger Vecchie Vigne dies schon lange nicht mehr gezeigt hat. Denn die letzte Dekade war geprägt von langlebigen, in sich verschlossenen und reifebedürftigen Brunello bei Siro Pacenti, die grandioses Potenzial in sich tragen und wesentlich jünger wirken als alle andere Weine der Nachbarn des selben Jahrgangs. Lediglich der 2011er war ähnlich früh zugänglich wie der 2014er. Dabei ist natürlich auch der 2014er mit Reifepotenzial und Tiefe ausgestattet, doch beginnt er bereits jetzt trinkbereit zu sein. Insofern lässt sich der 2014er Vecchie Vigne noch vor den reifebedürftigen 2012er und 2013er genießen. Im Mund zeigt er viel Saft und eine rassige Struktur mit beherrschter Intensität und großartiger Dichte bei unglaublicher Frische und detaillierter Tiefenschärfe. Wenig verwunderlich und vollkommen zurecht, wurde der Vecchie Vigne mit 18.5/20 auf Platz 1 und der kleine Bruder Pelagrilli mit 18/20 auf Platz 2 des Brunello Jahrgangs-Vergleichs beim Vinum im »Top of Toscana 2019« bewertet. Alle anderen Brunellos schafften es bis maximal 17.5/20. So ist der 2014er Vecchie Vigne ein wirklich ausgezeichneter Brunello, der gemessen am Jahrgang, eigentlich 96 Punkte verdient!

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

extraprima 96 | Parker 95 | Suckling 95 | Weinwisser 19/20 |  
Vinum 18/20

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, tiefgründige 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 Toscana 2018« bekam er 18/20 und wurde wie folgt beschrieben: »Vielpersprechende Aromen von Steinobst, Kirschblüten, Tabak machen Lust auf mehr; geschmeidig am Gaumen, mit wunderschönen, geschliffenen Gerbstoffen, exzellenter Balance, die lebendige Säure belebt bis ins anhaltende, überaus facettenreiche Finale. Lecker.«



■ **2012 Brunello di Montalcino »Vecchie Vigne«** 93,20 €/Ltr. **69,90€**  
Pacenti

extraprima 97 | Parker 94\* | Suckling 95

Leuchtend frische Farbe, dicht und intensiv. Enorm voll und weit in der Nase, zeigt er sich deutlich verschlossener als der Pelagrilli 2012. Sehr tief ausgebildete Aromen, geschliffen und unglaublich klar, besitzt der Vecchie Vigne den bei weitem jüngsten Geruch aller Brunellos des Jahrgangs. 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, sehr präzise und finessenreich. 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.



Mit der Lieferung im Winter 2019 haben wir nochmals eine kleine Zuteilung der außergewöhnlichen *Riserva PS* aus 2010 und 2012 erhalten:

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

extraprima 98 | Parker 96 | WeinWisser 19.5/20 / Vinum 19/20

Von der monumentalen *PS Riserva 2012* von Siro Pacenti haben wir im Winter 2019 nochmals eine kleine Menge aus der Reserve des Wein-guts erhalten. Die Produktionsmenge ist wie immer limitiert, die Qua-lität überragend. Der warme Jahrgang schenkte diesem Wein unbändi-ge Kraftreserven. Auf dem Weingut stellte uns Giancarlo Pacenti im Februar 2018 seine neuen Jahrgänge von Rosso, Brunello und Riserva vor, danach gingen wir am Abend gemeinsam mit seiner Frau Claudia in das neu eröffneten Restaurant Osticcio in Montalcino. Dort genos-sen wir den restlichen *PS Riserva 2012* mit dem *PS Riserva 2006* ... ein hochspannender Vergleich. Der 06er beginnt gerade sich zu öffnen, beide Weine wirken ähnlich jung, und auch in der Farbe ist trotz sechs Jahren Reifeunterschied kaum eine Differenz zu erkennen. Dieses sind tatsächlich *Riserva-Brunellos* für eine lange Reife, 15 bis 20 Jahre Fla-schenreife machen diese großen Sangiovese spielend! Das kann man wahrhaft nicht von vielen Brunellos behaupten!

Verkostungsnotiz: Satte, viskose Farbe. Hochverdichtet und massiv im Duft, mit maximaler Intensität, weit aufgespannt und mit weit tra-gender, balsamischer Süße in der Kopfnote, verbreitet die *PS Riserva 2012* einen verführerischen Geruchsteppich mit unglaublich delikater feiner Frucht, die gar nicht die enorme Wärme des Jahrgangs wieder-spiegelt. Vielmehr bleibt sie frisch, ausladend, kraftvoll und konzent-riert, dabei besitzt sie auch enorme Tiefenstaffelung und hohe Trenn-schärfe in den voll ausgereiften Aromen. Im Mund beginnt dieser bra-chiale Sangiovese mit großartiger Reife, üppig, massiv und satt strukturiert, angeschoben von kraftvoller, fruchtig-eleganter Struktur mit enormer Dichte und Reichhaltigkeit am Gaumen. Die gigantische Gerbstoffausbeute ist sehr engmaschig und fein geschliffen aufgebaut, mit seiner druckvollen Länge erinnert er deutlich an den genialen 2010er. Große *Riserva* mit unglaublicher Fülle, braucht vermutlich et-was mehr Zeit als der Vorgänger aus 2010!

Höchstbewertungen allenthalben: Die *Riserva PS 2012* hat im WeinWisser mit 19.5/20 die Höchstbewertung gleichauf mit San Poli-no 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.

Im Vinum Extra »Top of Toscana 2019« wurde die *Riserva PS* wie folgt beschrieben: »Komplexe Nase nach Himbeeren, Flieder, getrock-neten Kräutern, Leder und Zimt; Im Mund mit präziser und perfekt integrierter Säure, engmaschigen Gerbstoffen und einem überaus viel-schichtigen Finish. Elegante *Riserva* von einem der zuverlässigsten Winzer der Toscana.« Bei Robert Parker's 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 Gelassen-heit. 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.«

■ 2010 Brunello di Montalcino Riserva PS Siro Pacenti	198,67 €/Ltr.	<b>149,00€</b>
■ dito Magnum 1,5-Ltr.	213,33 €/Ltr.	<b>320,00€</b>

extraprima 100/100 | Parker 97 | Suckling 97 | WeinWisser 19.5/20

Die *Riserva PS 2010* ist definitiv der beste bislang produzierte Brunello überhaupt. Er kommt vom rund 40jährigen Weinberg Pelagrilli im Nor-den des Anbaugebietes. Die besten acht französischen Barrquiefässer des Jahrgangs, aus denen 1800 Flaschen und 300 Magnums abgefüllt wurden, waren allesamt neu. Ohne Pumpen, wurde der Wein nur durch Gasdruck bewegt und bringt etwa 15 % Alkohol auf die Waage. Leuchtend dunkle Farbe. Zuerst ganz verschlossen im Kernaroma, mit sensationeller, likörig-frischer, tiefer Kopfnote. Unglaublich komplex, ganz undurchdringlich, massiv und doch hochkultiviert, süß, mit gro-ßer Fülle und feinstem Holz. Grandiose, weit gefasste Struktur, ewig voll, satt, massiv und körperreich weitläufig. Ein hochfeiner likö-rig-schokoladiger Lakritzton mit Graphit zeigt die schiere Konzentra-tion an, dabei bleibt er jedoch immer frisch, fein und elegant, mit großer Struktur und tiefgründiger Transparenz. Ein sensationeller Brunello, die Essenz des Sangiovese mit unglaublicher intellektueller Energie und großem Herz. Steht minutenlang am Gaumen mit tiefer, vielschichtiger Süße und grandios feinen Gerbstoffen. Ein Monument. Ja, hochbezahlt aber jeden Euro wert! Denn ein Bordeaux oder Burgunder dieses Ni-veaus ist weitaus teurer!!!



Zum Abschluss: 1999er Brunello aus der Magnum.  
Nach 20 Jahren jetzt perfekt!



# SALVIONI

## GRALSHÜTER DER FINESSE UND DUFTIGKEIT



Alessia Salvioni

Freunde der SALVIONI-Weine mussten eine lange Durststrecke durchmachen, denn im vergangenen Jahr wurde kein Brunello herausgebracht, alle Trauben des Jahrgangs 2014 wurden zu Rosso verarbeitet. Mit dem 2015er meldet sich die Familie SALVIONI allerdings mit einem Paukenschlag zurück. Es ist schlicht der beste Wein seit dem grandiosen 2010er.

GIULIO SALVIONI, der sich über weite Teile des Jahres auf sein Altenteil auf der Insel Elba verlagert hat, konnten wir bei unserem Besuch im Februar 2020 in der Cantina im Ortskern von Montalcino kurz begrüßen. In diesem Jahr, sagt ALESSIA SALVIONI, GIULIOS Tochter, ist alles so hektisch und anstrengend. Jeder der Stammkunden möchte seine Weine möglichst früh beziehen. Die Organisation des Weingutes verlangt der energischen ALESSIA einiges ab, während ihr Bruder die Ruhe bei der Arbeit im Weinberg

genießt. Früher war eben GIULIO der umtriebige Geist auf CERBAIOLA, unterstützt von seiner Frau MIRELLA. Ansonsten gibt es nicht viel neues bei den SALVIONI, außer, dass sie einen der besten Brunello des Jahrgangs 2015 erzeugt haben, aber das war auch nicht anders zu erwarten. Denn warme Jahrgänge verhelfen bei diesem kühlen Terroir im Norden von Montalcino immer zu einer wundervollen Fruchtfülle und Transparenz.

■ **2018 Rosso di Montalcino Salvioni**  
**begrenzte Verfügbarkeit**

53,20 €/Ltr. **39,90€**

extraprima 92 | Galloni 93

Der 2018er Rosso von Salvioni ist ungemein duftig und einladend, mit leuchtend lebendiger Farbe. Er besitzt eine rotbeerig-frische Frucht mit burgundischer Delikatesse und Tiefe. Sein feines Duftspiel ist sehr weit aufgespannt und ähnlich mitreißend animierend im Geruch wie beim 2016er, dabei wirkt er allerdings etwas leichter und tänzerischer im Ausdruck. Sein feines Säurespiel und die generöse Saftigkeit verleihen ihm einen unglaublichen Charme und konzentrierte Fülle im Mittelstück, mit weitläufiger Struktur. Wie immer verfügt er auch über perfekt geschliffene Gerbstoffe, die mit dem runden, cremigen Extrakt unmerklichen in den dichten Geschmacksteppich eingebunden sind. Nichts stört, alles ist brillant arrangiert und begeisternd, mit großartigem Fluss. Ein ausgezeichnete, charaktvoller und vielschichtiger Sangiovese, der qualitativ auf dem Niveau einer Dorflage aus dem Burgund rangiert. 13,5 % Alkohol.

■ **2015 Brunello di Montalcino Salvioni**  
**begrenzte Verfügbarkeit**

149,33 €/Ltr. **112,00€**

extraprima 98 | Galloni 96

Feine leuchtende Farbe, tief. Sehr ansprechende Nase, mit der typischen, generösen Salvioni-Frucht, sowie enormer Saftigkeit und Süße von der extrem hohen Konzentration, die elfenleicht, likörig und süß, die intensive Kopfnote des ausladenden Geruchsbilds befeuert. Grandioser Auftakt im Mund, extrem weit und fein, von großer liköriger Süße getragen und mit feingliedrig geschmeidigen Gerbstoffen untermauert. Dies ist ein grandioser, hochauthentischer Brunello von Salvioni in echter Burgunder-Manier. Er besitzt unglaubliche Balance, ist dabei wahnsinnig druckvoll und tief, gigantisch fruchtig, ewig weit und sensationell komplex. Wie immer ein beeindruckender Brunello von burgundischer Delikatesse, ewig lang und immer frisch. Die mächtigen 15 % merkt man diesem Monument überhaupt nicht an.



# SAN POLINO

## Biodynamie & Herz



Katia Nussbaum



Luigi »Gigi« Fabbro

**K**ATIA NUSSBAUM und ihr Lebensgefährte LUIGI »GIGI« FABBRO erfüllten sich ihren großen Traum vom eigenen Weingut vor nunmehr über 20 Jahren. Ihr kleines Gehöft SAN POLINO bewirtschaften sie von Beginn an biodynamisch, ohne daraus eine »Religion« zu machen, wie es so manche der BioDyn-Aktivisten weltweit tun. Den beiden war die Biodiversität und die natürlich gewachsene Harmonie im Großen und Ganzen auf ihrem Weingut zu Anfang extrem wichtig. Dabei arbeiten sie unermüdlich an neuen Ideen und Konzepten, erzeugen eigenen Kompost und legen Stück für Stück auch neue Weinberge an. Gemeinsam mit ihrem quirligen Kellermeister und mittlerweile auch KATIAS Sohn wirken sie in gelebter Leidenschaft und mit Aufmerksamkeit für die Details im Zusammenspiel der Flora und Fauna, empathisch, nachdenklich und aufgeschlossen. Getreu der Steiner'schen Lehre versuchen sie mit großer Faszination die kosmische Energie für ihren Flecken Erde zu nutzen und die bestmöglichen Lebensbedingungen für alles Wachsende auf ihrem Hof zu schaffen. Die bestmögliche Traubenqualität ist dabei Ziel und Resultat ihres ganzheitlichen

Tuns zugleich. Die Herzlichkeit, Liebe und Wärme, die diese Menschen von SAN POLINO so unglaublich unterscheidet von allen anderen Erzeugern Montalcinos, spiegelt sich im Charakter der berauschend aufgeschlossenen und trinkbereit verschwenderischen Weine wider. Sie sind voller Harmonie und Kraft, Lebendigkeit und Tiefe, wie es nur hervorragende Sangiovese mit dieser Natürlichkeit, vibrierender Spannung und Saftigkeit vermögen. Wer die Weine von SAN POLINO noch nicht kennt, sollte sich diesen authentischen Beweis für lebendigen, lebensbejahenden Idealismus nicht entgehen lassen. Wer zuvor einen Beweis der Qualität anfragt, beachte lediglich, dass der 2010er *Brunello Helichrysum* bereits die 100 Punkte von JAMES SUCKLING erlangt hatte. Warum die Weine von SAN POLINO von vielen Verkostern weiterhin übersehen werden, erscheint mir immer wieder sehr erstaunlich. Aber vermutlich liegt es eben daran, dass KATIA und GIGI nicht nach weltlichem Ruhm streben, auch wenn es ihr wirtschaftliches Dasein sicher leichter machen könnte. Ihr Idealismus ist ansteckend ... mit jedem Schluck.

- **2018 Rosso di Montalcino San Polino bio** 34,00 €/Ltr. **25,50€**
- **dito Magnum 1,5-Ltr. in Einzelholzkiste** 44,00 €/Ltr. **66,00€**

extraprima 92/100

Etwa 5000 Flaschen wurden von diesem grandiosen Rosso gefüllt. 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 Be-



riedigung 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.

- **2015 Brunello di Montalcino San Polino bio** 75,33 €/Ltr. **56,50€**

extraprima 95 | Suckling 95

Der einfache Brunello von San Polino ist in 2015 extrem gut gelungen. Dunkle, dichte, leuchtende Farbe, leicht gereifter Rand, sehr viskos. Süßlich offensiv und dicht im Geruch, präsentiert er sich mit sehr viel Frucht von frischen, sowie konfierten Akzenten, sehr vielschichtig und präsent, mit enormem Fleisch und Fülle. Satte, volumenreiche und füllige Attacke im Mund, sehr ausgewogen und balanciert, mit toller Gerbstoffpräsenz, ganz frisch und mit knackiger Säure ausgestattet, besitzt er eine weit verteilte Struktur. Der San Polino ist in sich ruhend und mit großem Reifepotenzial ausgestattet, dabei wirkt er wesentlich jünger und präziser als die meisten Brunellos des etwas gereiften Jahrgangs 2015. Sein groß angelegter, nachhaltig-stoffiger Körper wird von viel Extraktsüße und Rasse bis in den langen Abgang befeuert. Ein großer Basis-Brunello di Montalcino mit viel Charakter, der deutlich besser ist als die meisten Selektions-Weine der anderen Erzeuger. 14,5 % Alkohol.





■ **2015 Brunello di Montalcino Helichrysum** 93,20 €/Ltr. **69,90€**  
San Polino **bio**

extraprima 97 | Suckling 97

Der Helichrysum kommt von einer Einzellage, in der die Strohlume wächst, nach der er benannt ist. Er besitzt eine gereifere, leuchtend brillante Farbe, seine Viskosität zeugt bereits visuell von seiner hohen Konzentration. Lebendig und raumgreifend, besitzt der Helichrysum einen groß angelegten Duftkörper mit viel Fleisch und reichhaltiger Süße, die dabei ebenso frische wie delikat gereifte Fruchtnuancen hervorbringt. Ganz vielschichtig und tiefgründig arrangiert, besitzt er eine große Anziehungskraft im Geruch. Satt und generös beginnt der Helichrysum im Mund, ganz cremig und weit gefasst, mit großer Rasse und feingliedrig geschliffener, immer präsenter Gerbstoffstruktur, massiv, wuchtig und kraftvoll, dennoch immer distinguiert, mit ausgezeichneter Saftigkeit und weit gefasster Struktur, endlos lang und gehaltvoll. Ein begeisternder, voluminöser Brunello von ausgezeichneter Natürlichkeit und puristisch lebendigem Sangiovese-Charakter. 14,5% Alkohol.



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

extraprima 96/100 | Suckling 97–98/100

Auch in 2013 zählt die Lagenselektion Helichrysum zu den zehn besten Brunellos des Jahrgangs. Er ist nach der Strohlume Helichrysum benannt, die Katia und Luigi in dieser Lage angetroffen haben. Hochintensiv und ansprechend präsentiert er sich im Duft mit fein durchdeklinierten Fruchtkomponenten von frisch bis konfiert, begleitet von balsamischer Süße und Noten von getrocknetem Obst. Sehr straff geführt im Mund, süß und schwelgerisch, 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 und schreibt: »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.«

■ **2012 Brunello di Montalcino Riserva** 80,00 €/Ltr. **120,00€**  
San Polino **bio**

extraprima 98 | Suckling 96 | WeinWisser 19.5/20

Die Riserva 2012 hat im WeinWisser 03/2018 mit 19.5/20 die Höchstbewertung des Jahrgangs 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.