

Ausgabe September 2021  
S 6,10 | 68161 Mannheim  
extraprima.com  
info@extraprima.com

# extraprima®

*Unsere Weine sind absichtlich gut.*

## TOSKANA SPEZIAL

Öffnungszeiten Mo. geschlossen  
Di.–Fr. 10:00 – 18:30 Uhr  
Sa. 10:00 – 14:00 Uhr

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

# TOSKANA SPEZIAL



*Lieber Toskana-Freund,*

für viele ist die Toskana ein Sehnsuchtsort, der unzählige Bilder in einem hinterlassen hat. Bilder von Genuss und Seelenfrieden, eingetaucht in eben diesem ganz besonderen Licht, das man mit der toskanischen Landschaft verbindet, umrahmt von dem sanften »Gesang« der Zikaden. Tatsächlich war der Februar 2021 Pandemie-bedingt das erste Frühjahr seit fast 30 Jahren, in dem ich nicht in die Toskana fahren konnte, um vor Ort Chianti Classico und Brunello zu probieren, alte Winzer-Freunde zu treffen und neben dem Verkostungsstress auch ein wenig die Seele baumeln zu lassen. Uns allen raubten die Umstände wichtige Erholungsphasen und Freiheit. Die Musterflaschen, die zu mir nach Mannheim kamen, schenken mir beim Verkosten sehr viel Freude. Daher lade ich Sie ein, sich ein wenig mit diesen tollen Weinen der Toskana zu befassen und sich für ein paar Flaschen schöner Erinnerungen begeistern zu lassen!

*Thomas Boxberger*

## **Chianti Classico**

Ca' di Pesa | Panzano in Chianti  
 Podere Cianfanelli | Strada in Chianti  
 Maurizio Alongi | Gaiole in Chianti  
 Monteraponi | Radda in Chianti  
 Fontodi | Panzano in Chianti

## **Brunello di Montalcino**

Gorelli | Montalcino  
 San Polino | Montalcino  
 Siro Pacenti | Montalcino  
 Salvioni | Montalcino







## DIESE WEINE FINDEN SIE IN DIESER AUSGABE

Seite

7	2018 Chianti Classico »Burrone« Ca' di Pesa	18,53 €/Ltr.	<b>13,90€</b>
	<b>Geheimtipp</b>   extraprima 91		
7	Olio Extra Vergine di Oliva »Burrone«	23,87 €/Ltr.	<b>17,90€</b>
	0,5-Ltr. <b>Top-Olivenöl</b>   extraprima 94		
9	2017 Chianti Classico Cianfanello	24,67 €/Ltr.	<b>18,50€</b>
	Podere Cianfanelli   extraprima 93		
9	2018 Chianti Classico Cianfanello	24,67 €/Ltr.	<b>18,50€</b>
	Podere Cianfanelli <b>bio</b>   extraprima 93		
10	2017 Chianti Classico Riserva	35,33 €/Ltr.	<b>26,50€</b>
	Vigna Barbischio Maurizio Alongi   extraprima 94		
11	2016 Chianti Classico Riserva	35,33 €/Ltr.	<b>26,50€</b>
	Vigna Barbischio Maurizio Alongi extraprima 94   Galloni 92   <b>3 Gläser im Gambero Rosso 2020</b>		
13	2019 Chianti Classico Monteraponi <b>bio</b>	25,20 €/Ltr.	<b>18,90€</b>
	extraprima 93–94		
14	2018 Chianti Classico Riserva Il Campitello	72,00 €/Ltr.	<b>54,00€</b>
	Monteraponi <b>bio</b>   extraprima 95		
14	2017 Chianti Classico Baron' Ugo	49,07 €/Ltr.	<b>36,80€</b>
	Monteraponi <b>bio</b>   extraprima 94		
15	2016 Baron' Ugo Toscana Rosso	86,00 €/Ltr.	<b>64,50€</b>
	Monteraponi <b>bio</b>   extraprima 95*		
17	2018 Chianti Classico Fontodi <b>bio</b>	36,67 €/Ltr.	<b>27,50€</b>
	2017 dito   Halbe 0,375-Ltr.	45,07 €/Ltr.	<b>16,90€</b>
	extraprima 93   Suckling 94		
17	2017 Chianti Classico Gran Selezione	90,00 €/Ltr.	<b>67,50€</b>
	»Vigna del Sorbo« Fontodi <b>bio</b> extraprima 95   Parker 94   Suckling 95   Galloni 96*		
19	2017 Flaccianello della Pieve Fontodi <b>bio</b>	140,00 €/Ltr.	<b>105,00€</b>
	dito   1,5-Ltr. Magnum in Einzelholzkiste	156,67 €/Ltr.	<b>235,00€</b>
	dito   3,0-Ltr. Doppelmagnum	163,00 €/Ltr.	<b>489,00€</b>
	in Einzelholzkiste   Parker 96   Suckling 95   Galloni 97		
19	2016 Flaccianello della Pieve Fontodi <b>bio</b>	259,33 €/Ltr.	<b>389,00€</b>
	1,5-Ltr. Magnum in OHK <b>Parker 100</b>		
19	2016 Flaccianello della Pieve Fontodi <b>bio</b>	263,00 €/Ltr.	<b>789,00€</b>
	3,0-Ltr. Doppelmagnum in OHK <b>Parker 100</b>		
21	Olio Extra Vergine d'Oliva Gorelli   0,5-Ltr.	48,00 €/Ltr.	<b>24,00€</b>
	extraprima 94   inklusive Geschenkverpackung		
21	2018 Rosso di Montalcino Gorelli	39,87 €/Ltr.	<b>29,90€</b>
	extraprima 93   <b>Geheimtipp</b>		
23	2019 Sant'Antimo San Polino <b>bio</b>	25,20 €/Ltr.	<b>18,90€</b>
	extraprima 91–92		
24	2018 Rosso di Montalcino San Polino <b>bio</b>	34,00 €/Ltr.	<b>25,50€</b>
	extraprima 92		
24	2019 Rosso di Montalcino San Polino <b>bio</b>	35,33 €/Ltr.	<b>26,50€</b>
	extraprima 93		
25	2016 Brunello di Montalcino San Polino <b>bio</b>	75,33 €/Ltr.	<b>56,50€</b>
	extraprima 95   Suckling 97		

Seite

25	2015 Brunello di Montalcino San Polino <b>bio</b>	75,33 €/Ltr.	<b>56,50€</b>
	extraprima 95   Suckling 95		
27	2016 Brunello di Montalcino Helichrysum	93,20 €/Ltr.	<b>69,90€</b>
	San Polino <b>bio</b>   extraprima 98   Suckling 98		
27	2015 Brunello di Montalcino Helichrysum	93,20 €/Ltr.	<b>69,90€</b>
	San Polino <b>bio</b> extraprima 97   Suckling 97		
27	2015 Brunello di Montalcino Riserva	160,00 €/Ltr.	<b>120,00€</b>
	San Polino <b>bio</b> extraprima 97   Suckling 97		
27	2012 Brunello di Montalcino Riserva	157,33 €/Ltr.	<b>118,00€</b>
	San Polino <b>bio</b> extraprima 98   Suckling 96   WeinWisser 19.5/20		
29	2019 Rosso di Montalcino Siro Pacenti	31,87 €/Ltr.	<b>23,90€</b>
	extraprima 93		
29	2018 Rosso di Montalcino Siro Pacenti	31,87 €/Ltr.	<b>23,90€</b>
	dito   0,375-Ltr. Halbe <b>Exklusivabfüllung</b>	18,53 €/Ltr.	<b>13,90€</b>
	extraprima 93   Galloni 92		
30	2016 Brunello di Montalcino Pelagrilli	60,00 €/Ltr.	<b>45,00€</b>
	Siro Pacenti   extraprima 95   Parker 94   Suckling 96		
30	2014 Brunello di Montalcino Pelagrilli	51,33 €/Ltr.	<b>38,50€</b>
	Siro Pacenti   extraprima 93   Parker 91+   Galloni 92   Suckling 92 Vinum 18/20 <b>zweithöchste Bewertung des Jahrgangs</b>		
30	2013 Brunello di Montalcino Pelagrilli	51,33 €/Ltr.	<b>38,50€</b>
	Siro Pacenti   extraprima 93   Parker 92   WeinWisser 18*/20   Suckling 96		
31	2016 Brunello di Montalcino Vecchie Vigne	118,67 €/Ltr.	<b>89,00€</b>
	Siro Pacenti   extraprima 98   Parker 94   Suckling 97   Galloni 95		
31	2012 Brunello di Montalcino Vecchie Vigne	93,20 €/Ltr.	<b>69,90€</b>
	Siro Pacenti   extraprima 97   Parker 94*   Galloni 93*   Suckling 95   Vinum 19/20		
31	2013 Brunello di Montalcino Vecchie Vigne	93,20 €/Ltr.	<b>69,90€</b>
	Siro Pacenti   extraprima 96/100   Parker 95/100   WeinWisser 19/20 Vinum 18/20 <b>höchste Bewertung des Jahrgangs</b>		
31	2014 Brunello di Montalcino Vecchie Vigne	93,20 €/Ltr.	<b>69,90€</b>
	Siro Pacenti   extraprima 94   Parker 93   Galloni 92*   Suckling 93 Vinum 18.5/20 <b>Platz 1. höchste Bewertung des Jahrgangs</b>		
32	2015 Brunello di Montalcino PS Riserva	220,00 €/Ltr.	<b>165,00€</b>
	Siro Pacenti		
	dito   1,5-Ltr. Magnum	236,67 €/Ltr.	<b>355,00€</b>
	extraprima 100   Parker 95   Suckling 100		
33	2012 Brunello di Montalcino PS Riserva	198,67 €/Ltr.	<b>149,00€</b>
	Siro Pacenti		
	dito   1,5-Ltr. Magnum	213,33 €/Ltr.	<b>320,00€</b>
	extraprima 98   Parker 96   WeinWisser 19.5/20   Vinum 19/20		
36	2019 Rosso di Montalcino Salvioni	53,20 €/Ltr.	<b>39,90€</b>
	<b>limitierte Verfügbarkeit</b>   extraprima 93		
37	2016 Brunello di Montalcino Salvioni	153,33 €/Ltr.	<b>115,00€</b>
	<b>nahezu ausverkauft</b>   Galloni 97*		

5

# CA' DI PESA

## DER BODENSTÄNDIGSTE CHIANTI CLASSICO



6



Marco Burrone

### DER BODENSTÄNDIGSTE CHIANTI CLASSICO

Die Familie BURRONI lebt seit Beginn des 15. Jahrhunderts auf dem kleinen Anwesen CA' DI PESA, fünf Autominuten nördlich von Panzano. Benannt ist das Gut nach dem Fluss Pesa, der von Radda nach Florenz fließt und dort in den Arno mündet. Die toskanische Bezeichnung »Ca'« steht als Abkürzung für »Casa«, also das Haus oder Gebäude. Das ursprüngliche Gehöft liegt auf einem Hügel über dem Pesa-Tal oberhalb des Castello dei Rampolla. Es umfasst auch einen altertümlichen Turm, der von den Vorfahren MARCO BURRONIS im 20. Jahrhundert verkauft wurde. Heutiger Besitzer ist JONATHAN AUERBACH, einer der Vorstände von PayPal. 1998 erwarb er auch ein angrenzendes Anwesen, welches sich ebenfalls Ca' di Pesa nennt.

### HANDWERKLICH HERGESTELLTER SANGIOVESE OHNE HOLZ

In der Nachbarschaft der BURRONIS befinden sich namhafte Chianti-Güter wie CAROBBIO, die VILLA CAFAGGIO und LA MASSA. Gemeinsam mit seinen Kindern entschied sich MARCO BURRONI erst mit dem Jahrgang 2013 selbst ihren *Chianti Classico* abzufüllen und zu vermarkten, zuvor wurden alle Trauben verkauft. Vinifikation und Ausbau der Weine erfolgt ausschließlich in Zement- und beschichteten Stahltanks. Zu etwa 95% besteht der *Chianti Classico Burrone* aus Sangiovese, nebst einer Spur Colorino, sowie Cabernet Sauvignon und Merlot in etwa gleichen Anteilen. Die *Chianti Classico* von CA' DI PESA wirken ungemein authentisch, energiereich und ursprünglich ... als sei hier die Zeit ein wenig stehengeblieben. Denn ich kann mich gut erinnern als im Frühjahr 1987 die Chianti' aus dem großen Jahrgang 1985 auf den Markt kamen. Der *Burrone* von CA' DI PESA erinnert eindeutig an die guten Chianti Classico aus dieser Zeit!

■ **2018 Chianti Classico »Burrone«** Ca' di Pesa 18,53 €/Ltr. **13,90€**

#### Geheimtipp

*extraprima 91* | Der 2018er Chianti Classico Burrone ist der bislang beste Jahrgang, den die Familie Burrone in der jungen Geschichte der Eigenproduktion hervorgebracht hat. Es ist ein sehr fokussierter, klassischer Chianti mit großem Herz! Ein Wein, der unvermittelt Freude macht und Wohlgefühl vermittelt. Dabei besitzt er auch eine enorme Konzentration. Sicherlich hätte manch anderer Winzer eine Riserva aus diesen Traubenqualitäten erzeugt. Doch die Burronis sind bodenständige Leute, die einfach nur versuchen das Beste aus ihren Pflanzen herauszuholen. Daher hat der Burrone 2018 auch schnell eine treue Fangemeinde gefunden und verkaufte sich wesentlich schneller als wir das zuvor vermutet hatten. 14,0% Alkohol.

### RIECHT NACH TOMATEN UND BASILIKUM

Seit Generationen kultivieren die BURRONIS 1.200 liebevoll gepflegte Olivenbäume, von denen sie ein wirklich einzigartiges Öl erzeugen. Die 2,68 Hektar Reben wurden erst in den 70er Jahren gepflanzt.

■ **Olio Extra Vergine di Oliva »Burrone«** 0,5-Ltr. 23,87 €/Ltr. **17,90€**

#### Top-Olivenöl

*extraprima 94* | Das Olivenöl von Ca' di Pesa bei Panzano ist ein absoluter Geheimtipp! Denn es ist eines der besten und authentischsten Öle der Toskana. In den 30 Jahren, in denen ich die Toskana intensiv bereise, begegneten mir nur wenige Olivenöle, die dem von Marco Burrone ebenbürtig sind. Die verwendeten Olivensorten sind 60% Frantoio, 15% Leccino, 10% Moraiolo 10% Pendolino und 5% andere. Geerntet und selektiert wird per Hand und in der naheliegenden Ölmühle von Panzano verarbeitet. Der hochintensive Duft nach Tomaten und Basilikum erweckt den Eindruck, bereits einen Teller Caprese vor sich stehen zu haben. Beeindruckend tief und würzig im Geruch, mit Nuancen von Zitronenschalen, sizilianischen Merinda-Tomaten und frischen Kräutern. Im Mund besitzt es eine seidig-leichte Textur, unglaublich fülliges Aroma mit dichter Struktur und herzhafter Säure. Die dezente Schärfe im Abgang verleiht dem ausgeprägt kräuterwürzigen Nachgeschmack eine anhaltende Länge. Sehr kraftvoll und puristisch, ist dieses konzentriert aromatische Olivenöl geeignet zur klassischen Caprese mit Tomaten und Mozzarella, ideal zu Burrata, sonstige Käse oder würzige Antipasti. Zu Fischgerichten kann es durchaus zu stark und intensiv sein. Doch das hängt natürlich auch vom Geschmack des geeigneten Genießers ab. Ernte: 2020/2021. MHD bis: 11/2022.



# PODERE CIANFANELLI

## UNBEKANNTER SPITZEN- CHIANTI CLASSICO



8



David Cianfanelli

Mit 900 Olivenbäumen und überschaubaren 2,5 Hektar Reben erfüllte sich DAVID CIANFANELLI einen lange gehegten Traum. Er folgte den Fußstapfen seines Großvaters und Urgroßvaters, die bereits selbst Weinbau betrieben hatten. Im Jahr 2002 kaufte DAVIDS Vater ROBERTO ein Anwesen bei Strada in Chianti, wenige Kilometer südlich von Florenz. Er nannte es PODERE CIANFANELLI und legte mit DAVID die ersten eigenen Weinberge an. Von Beginn an kümmerte sich DAVID neben seinem Wirtschaftsstudium um die Pflege der Reben. Die geernteten Trauben wurden verkauft, bis DAVID CIANFANELLI sich gänzlich für den Weinbau entschied. Im Weinberg wendet er die gleichen Methoden an, die er von seinem Großvater FERDINANDO erlernt hatte. Nach ersten Vinifikations-Experimenten ab 2010, brachte DAVID 2018 den ersten, überaus bemerkenswerten Jahrgang 2014 heraus. Dieser Chianti Classico aus reinsortigem Sangiovese hört auf den klangvollen Namen *Cianfanello*. Die kleine Produktion umfasste zunächst lediglich 3000 Flaschen. Mit der 2018er Ernte erlangte DAVID CIANFANELLI auch die Biozertifizierung. Mit Hilfe des Oenologen MARCO CHELLINI wird der *Cianfanello* in Edelstahl tanks vinifiziert und sanft extrahiert. Anschließend reift der Chianti Classico ein Jahr in je zwei kleineren Holzfässern und gebrauchten Barriques. Nach einer weiteren Reifezeit in der Flasche, präsentiert sich der *Cianfanello* dann als ein charaktvoller Sangiovese, der weit mehr Ausstrahlung besitzt, als ein gewöhnlicher Chianti Classico! Diesen Charakter-Sangiovese sollten Sie unbedingt probieren!

■ **2017 Chianti Classico Cianfanello**  
Podere Cianfanelli

24,67 €/Ltr. **18,50€**

*extraprima 93* | Sehr dichte und konzentrierte Farbe, hochviskos. Süßlich und delikat im Geruch, zuerst noch etwas spröde und mit leicht flüchtigen Aromen, denn der jugendliche 2017er *Cianfanello* braucht erst einmal Luft zum Atmen. Nach und nach baut er sich auf und wächst geruchlich in seiner fulminanten Sangiovese-Pracht. Satt und reichhaltig im Mund, zeigt er sich sehr fleischig und vollmundig, mit weit gefasster, dichter Struktur und körperreicher Fülle. Seine großartige Frucht Komponente ist sehr tiefgründig, vielschichtig und komplex. Seine großartigen, straff organisierten und feinkörnigen Gerbstoffe sind mit viel Fleisch und Druck ausgestattet. So ist der *Cianfanello* 2017 ein toller, authentischer Chianti Classico mit viel Charakter, ausgezeichnetem Spiel und Länge, sowie großer Ernsthaftigkeit. 14,0 % Alkohol.

■ **2018 Chianti Classico Cianfanello**  
Podere Cianfanelli **bio**

24,67 €/Ltr. **18,50€**

*extraprima 93* | Der *Cianfanello* ist ein eigenständiger, reinsortiger Sangiovese mit enormer Charakterstärke. Nach den fülligen Jahrgän-

gen 2015 und 2016 ist der 2017er Jahrgang bedingt ein wenig kühler und schlanker ausgefallen. Seine puristische Sangiovese-Frucht und feine Struktur machen ihn zu einem sehr delikaten Chianti Classico mit Stil und Rasse.

Leuchtende, satte Farbe, brillant. Verhaltene Nase, sehr tief und einladend mit ganz klarer, purer Sangiovese-Frucht. Der 2017er *Cianfanello* braucht dringend Luft, dann entwickelt er mehr Fülle und generöse Frucht. Sehr fein und engmaschig, mit saftiger Struktur und packenden Gerbstoffen, deutlich jugendlich und noch etwas gerbstoffbetont. Sehr schöne klare Fruchtaromen mit rotbeerig-kirschiger Ausrichtung, aber auch pflaumigen Nuancen, nachhaltig aromatisch, straff organisiert, mit sehr guter Energie und Frische. Mit Belüftung füllt sich die duftig-süßliche Aromatik mit fein gereifter Fülle auf und bringt Saftigkeit und Kernaroma an den Gaumen, ebenso wie körperreiches Gewicht. Sehr klar und nachhaltig, satt, volumenreich und generös. Im Burgunderglas zeigt er sich etwas runder von der Struktur und kirschiger im Nachhall. Im Chianti Classico-Glas der Sommeliers-Serie bleibt er fokussierter. Je nachdem, wie man es bevorzugt. Wunderbar nachsaftend und einnehmend schmelzig. 14,0 % Alkohol.



# MAURIZIO ALONGI



Maurizio Alongi

Am 3. Oktober 2019 wurden die neuen »3-Gläser-Weine« des GAMBERO ROSSO 2020 bekannt gegeben. Dabei hat der Oenologe MAURIZIO ALONGI mit seiner 4.000 Flaschen umfassenden Produktion für den 2016er *Riserva Vigna Barbischio* die begehrten »3 Gläser« des GAMBERO ROSSO erhalten. Glückwunsch MAURIZIO! Der WeinWisser hat es mal wieder früh erkannt! Denn in der Ausgabe 8–2018 (Artikel von Thomas Boxberger) war der *Vigna Barbischio* von MAURIZIO ALONGI bereits unter den besten vier Riserven des Jahrgangs 2015 vertreten – alle 18/20 Punkte: VIGNA BARBISCHIO, FÈSLINA, SAN GIUSTO A RENTANNANO und CASTELLO DI FONTERUTOLI.

MAURIZIO ALONGI ist als beratender Oenologe tätig. Er arbeitet hauptsächlich im Chianti-Gebiet und Montalcino, sowie auf Sizilien und auch bei der VILLA CAVICIANA im nördlichen Lazio. Bei der VILLA CAVICIANA habe ich MAURIZIO kennengelernt, denn seit dem Jahrgang 2013 machen wir gemeinsam mit dem Kellermeister DANIEL EIGENHEER die Assemblagen der verschiedenen Weine. Früh erzählte er mir von seinem Chianti-Projekt. Der Weinberg VIGNA BARBISCHIO wurde 1973 beim gleichnamigen mittelalterlichen Dorf in etwa 435 Metern Höhe auf sandigen und lehmhaltigen Böden gepflanzt. Er umfasst 1,3 Hektar mit 94% Sangiovese und etwas Malvasia Nera und Canaiolo. Mit dem Jahrgang 2015 begann MAURIZIO ALONGI eine kleine Produktion von rund 4.000 Flaschen Riserva aus dem besten Traubenmaterial. Bei einem befreundeten Winzer vergärt MAURIZIO seine Riserva im Stahltank und baut den Wein über 25 Monate im großen Holzfass und Tonneaux aus. Die Rebanlagen befinden sich in Konversion zur Biozertifizierung. Mit seiner klassischen Stilistik trifft MAURIZIO ALONGI den Nerv der Zeit. Denn die Renaissance des wahrhaft klassischen Chianti Classico auf Sangiovese-Basis schlägt sich immer mehr Bahn. Viele Erzeuger haben sich von Cabernet, Merlot und intensivem Barrique-Ausbau abgewendet, hin zur Eleganz und Delikatesse des Sangiovese.



■ 2017 Chianti Classico Riserva Vigna Barbischio Maurizio Alongi

35,33 €/Ltr. **26,50€**

*extraprima 94 | Vom 2017er Vigna Barbischio Chianti Classico Riserva wurden 3.970 Flaschen und 20 Magnums gefüllt. Seine Farbe ist zart und leuchtend. Mit zarter, kirschtig-nussiger Note, feinem Mandelaroma und balsamisch konfierten Nuancen zeigt sich das Duftbild noch etwas verhalten und jugendlich, die zukünftige Aromenfülle lässt sich dennoch bereits erahnen. Sehr delikat und frisch erscheint der Vigna Barbischio im Mund und besticht mit seinem reichhaltigen, weit verteilten und vielschichtig strukturierten Gerbstoffgerüst. Dabei verleiht ihm die darin verarbeitete, unterschiedliche Gerbstoffkörnung zusätzliche Komplexität. Die Frucht ist sehr zart, dabei ganz frisch, geradlinig und verführerisch seidig-duftig. Sehr feiner, femininer Chianti Classico Riserva mit ausgezeichneter Delikatesse und einer lebendig-krokanten Säure, die ihn noch sehr lange knackig und präsent erscheinen lassen wird. Die Gerbstoffe lassen sich lange kauen und auch aromatisch gewinnt der 2017er Barbischio mit jedem Schluck und weiterer Belüftung in der Karaffe hinzu. 13,5 % Alkohol.*

Gambero Rosso  
trebicchieri



# SPITZEN-RISERVA AUS MINIPRODUKTION

■ 2016 Chianti Classico Riserva

35,33 €/Ltr. **26,50€**

Vigna Barbischio Maurizio Alongi

extraprima 94 | Galloni 92 | 3 Gläser im Gambero Rosso 2020

**extraprima 94** | Der 2016er Vigna Barbischio ist ein nahezu reinsortiger Sangiovese mit etwas Malvasia Nera und Canaiolo. Der Weinberg liegt östlich von Gaiole. Unglaublich verführerisch und süßlich reif im Duft, zeigt er sich in ganz klassischer Ausrichtung. Lebendig leuchtende, dichte Farbe. Die feine, duftige Nase ist sehr tief und vielschichtig. Samtene Struktur im Mund mit viel Saft und Kern, blitzsauber, sehr elegant, ausgewogen und rassig. Der 2016er Vigna Barbischio ist eine tiefgründige, nachhaltige Riserva mit viel Druck und Kraft, er besitzt eine weit aufgefächerte Gerbstoffstruktur, tolle Lebendigkeit und große Komplexität. Eine klassische, tiefgründige Riserva mit Stil und Finesse. Nach dem ausgezeichneten Debut-Jahrgang 2015 etabliert sich bereits der eigene Wein des Oenologen Maurizio Alongi in der Spitzengruppe der Chianti-Erzeuger!

**Galloni 92** | Der Chianti Classico Riserva Vigna Barbischio 2016 ist kraftvoll, dicht und strukturiert, mit dem für Gaiole typischen Reichtum in der Textur. Würzige Kräuter, Leder, Tabak, Rauch und Menthol verleihen dem Kern aus dunkler Sangiovese-Frucht Charakter. Dies ist ein besonders kräftiger, muskulöser Stil, und doch gibt es so viel zu bewundern. Ein Wein von viriler Intensität und Struktur. Der 2016er hat viel zu geben, besonders für diejenigen, die warten können. 14 % Alkohol.

11

# MONTERAPONI

## ÜBERRAGEND AUTHENTISCHE CHIANTI CLASSICO

12



Es gibt einige, wenige, reinsortige Sangiovese, die so seidig und fein sein können wie ein großer Pinot Noir. Im Chianti Classico-Gebiet 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 Chianti Classico Riserva abgefüllt und stand in der Hierarchie über dem *Campitello*. Seit einigen Jahren benutzt MICHELE BRAGANTI für seinen *Baron' Ugo* nun Burgunderflaschen und lässt ihn auch nicht mehr als Chianti Classico etikettieren, »Toscana rosso« genügt. Mit dem 2017er *Baron' Ugo* war MICHELE BRAGANTI nicht ganz so zufrieden und »degradierte« ihn kurzerhand zum *Chianti Classico Baron' Ugo* zurück ... ohne Riserva, aber in einer Bordeauxflasche. Welch ein Schmach! Dafür zum deutlich niedrigeren Preis.

Als wir MICHELE vor über zehn Jahren erstmals begegneten, waren seine Weine vollkommen unbekannt. Seine 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 Weinbergarbeit 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, der Jahrgang 2013 wurde erstmals positiv bei ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE bewertet. Für italienische Sangiovese-Puristen ist MONTERAPONI heute einer der absoluten Top-Erzeuger. Bei der öffentlichen Verkostung »Chianti Collection« in Florenz hat MICHELE mittlerweile einen der am stärksten umlagerten Verkostungsstände mit Trauben von Besuchern drum herum.

MICHELE BRAGANTIS Vater baute in Florenz einen florierenden Handel auf und belohnte seine Familie 1973 mit dem Kauf von MONTERAPONI bei Radda – einem alten, mehrere Häuser umfassenden Borgo, der im Jahre 998 erstmals urkundliche Erwähnung fand. Bis 1997 wurden die Weinberge verpachtet, dann kümmerte sich MICHELE um Monteraponi. Er ersetzte den ausgemergelten Rebbestand mit 90% Sangiovese und den klassischen Sorten Canaiolo, Colorino und Cilieggiolo. Nur die Reben der Lage BARON' UGO blieben bestehen. Sein Freund DANIELE ROSSELLINI half ihm anfänglich die richtigen Entscheidungen zu treffen. DANIELE war damals der Oenologe beim Konsortium des Chianti Classico. Zuvor arbeitete er einige Jahre als Kellermeister auf dem berühmten Weingut CASE BASSE in Montalcino, wo der damalige Pionier GIANFRANCO SOLDERA in den 80ern das schlummernde Potenzial des Brunello erweckte. Auf CASE BASSE lernte DANIELE ROSSELLINI den einflussreichsten Oenologen für Sangiovese kennen, GIULIO GAMBELLI. GAMBELLI war legendär. Er prägte DANIELES Verständnis für Sangiovese. GAMBELLI wurde bewundernd »Maestroassaggiatore« genannt, Meisterverkosteter, er verstarb 2012 im Alter von 86 Jahren. GAMBELLI schuf unzählige große Weine aus Sangiovese – immer klassisch, immer auf Delikatesse und Harmonie beruhend. Diese Maxime machte sich DANIELE zu eigen und konnte sie bei MONTERAPONI in beeindruckender Weise einbringen. Vergoren wird in klassischen Zementtanks mit langer Maischestandzeit, ohne Temperaturkontrolle. Dadurch gewinnen die Weine von MONTERAPONI außerordentlich feine und ausgewogen verteilte Gerbstoffe. Die Reifung findet hauptsächlich in großen Holzfässern von 22,5 hl statt. Im Keller eines der alten Steingebäude auf MONTERAPONI reifen die Weine in Ruhe und Abgeschlossenheit heran.



Michele Braganti

■ 2019 Chianti Classico Monteraponi bio 25,20 €/Ltr. **18,90 €**

*extraprima 93–94 | Der 2019er Chianti Classico von Monteraponi ist ein zeitloser, ein überwältigend harmonischer, sowie durch und durch authentischer Chianti Classico! Ein einfacher Chianti von derartiger Güte, wie wir es schon viele Jahre nicht mehr erlebt hatten. Kein Cabernet, kein Merlot, kein Barrique, einfach nur Chianti wie er sein soll ... wunderbar!*

*Die Farbe des 2019ers ist leuchtend frisch und für Monteraponi-Verhältnisse recht dunkel. Und auch im offensiv weittragenden Duft gibt sich der Chianti Classico 2019 von Monteraponi ganz frisch, beerig-kirschig, mit dunkeltönigen Fruchtakzenten, feiner floraler Kopfnote und wundervoller Klarheit. Im recht kleinen, schlanken Chianti Classico-Kelch der Sommeliers-Serie von Riedel findet dieser Wein seine ideale Ausdruckskraft und höchsten Wirkungsgrad. Nehmen Sie diesen belebenden Rotwein in den Mund und Sie werden erfüllt von einer unbeschwerten Frische und leichtfüßigen Aromenvielfalt, die einfach nur begeistert und mitreißt. Die Gerbstoffe sind packend und straff organisiert, dabei auch so allumfassend und perfekt balanciert. Die feine Adstringenz der Struktur passt perfekt zur süßlichen Extraktfülle der reichhaltigen Frucht. Dabei wirkt dieser ausgewogene Sangiovese immer leicht und sogar zart in der Anmutung. Dabei täuscht er durchaus darüber hinweg, dass er sich unmissverständlich Raum schafft am Gaumen und hier mit selbstverständlicher Verdrängung die aromatische Pole Position einnimmt. Seine dezente Kräuterwürze, feingliedrig tänzerische Säure und ein wundervoll langes Rückaroma bescheren diesem traumhaften Chianti Classico einen Nachhall, der so gleich Lust auf den nächsten Schluck bereitet. Einer der besten Chianti Classico überhaupt!*

14



■ **2018 Chianti Classico Riserva Il Campitello** 72,00 €/Ltr. **54,00€**  
 Monteraponi **bio**

*extraprima 95* | Dichte durchdringende, leicht gereifte Farbe. Ungemein duftig, feinfuchtig, beerig-süßlich und kirschig-saftig zeigt sich der 2018er Campitello im Geruch, hochanziehend und einladend. Seine reichhaltige Substanz erscheint bislang nur angedeutet, manifestiert sich dennoch mit samtener Wuchtigkeit. Saftig, weit gefächert und vielschichtig belebt der Campitello die Zunge mit großartiger Frische und elegantem Säurespiel. Viel Saft und kernige Gerbstoffe erscheinen brillant im Zusammenspiel am Gaumen. Immer wieder blitzen aromenreiche Extraktentladungen auf der elektrisierten Zunge auf. Wichtig und in eine reichhaltige Aromenwolke eintauchend, scheint der seidig umspülte Gaumen erfrischt und körperreich erfüllt. Ein toller, unmerklich durchdringender Chianti mit sehr klassischer Aromenprägung, feiner Säurespannung und trocken-würzig-seidigen Gerbstoffen. Er bleibt lang am Gaumen, ist filigran und zupackend zugleich, mit großartiger Duftigkeit und Komplexität im Nachhall. Agrumen, Zitronenzesten, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren schwingen nach. Ein konzertierter, animierend vielschichtiger Chianti Classico Riserva. 13,5% Alkohol.

■ **2017 Chianti Classico Baron' Ugo** 49,07 €/Ltr. **36,80€**  
 Monteraponi **bio**

*extraprima 94* | 1974 wurde der Weinberg Baron' Ugo in 560 Metern Höhe mit Sangiovese, Canaiolo und Colorino bepflanzt. Der Jahrgang 2017 war etwas schwierig zu beherrschen und erfüllte nicht ganz die hohen Erwartungen, daher »degradierte« Michele Braganti diesen Baron' Ugo vom Toscana Rosso zum Chianti Classico. Auch musste der 2017er in einer Bordeaux- statt einer Burgunderflasche Platz nehmen.

Dunkler, dichter Farbkern, dezent gereifter Rand. Süßlich durchdringender und feingliedrig duftiger Geruchsansatz, sehr delikat, sehr balsamisch, mit fein gereifter Frucht, etwas Rum-Traube-Nuss und einer leicht portigen Kopfnote. Dabei wirkt er dennoch sehr leicht, elegant und ganz ohne Schwere. Sehr ausgewogen, dicht gestaffelt und fein gereift zeigt sich im Mund der eine Teil seiner Aromatik, der



andere Teil bewegt sich eher im frischen, kräuterig-saftigen Segment, mit feiner Säuredurchtränkung und rassisger Gerbstoffpräsenz. So erschafft der Baron' Ugo eine sehr delikate, fesselnde Balance von Frische, Kraft, Duftigkeit und Tiefe. Der trocken-würzige Nachhall setzt die kernigen Gerbstoffe lang und satt in Szene. Trocken, männlich und mit vielschichtiger Adstringenz, bleibt der Baron' Ugo 2017 am Gaumen zurück. Ein kraftvoller, eigenständig-charaktervoller Chianti mit grandioser Tiefe. 13,5 % Alkohol.

■ **2016 Baron' Ugo Toscana Rosso** 86,00 €/Ltr. **64,50€**  
Monteraponi **bio**

*extraprima 95\** | Sehr dunkler Farbkern, gereifter Rand mit leicht orangenen Einsprenkelungen. Balsamisch, süßlich, eigenwillig und differenziert duftet der Baron' Ugo 2016 mit seiner ureigenen Charaktere. Dabei erinnert seine Duftigkeit und Delikatesse an Pinot Noir. Die würzig-balsamischen Noten heben Eindrücke eines Châteaufeu von Henri Bonneau hervor und die feine, zarte Frucht Komponente ist eben ein unmissverständlicher Ausdruck des Sangiovese. So ist es dieses vielfältige Zusammenspiel aller Aromen, die dem Baron' Ugo eine unwiderstehliche Anziehungskraft verleihen, an der man immer wieder riechen mag, um Neues zu entdecken. Im Mund ist der Baron' Ugo von einer überwältigenden Fülle und Reichhaltigkeit beseelt, die man aufgrund des feinen Geruchs nicht erwarten würde. Die sich citrushaft quer durch den Mund katapultartig aufspannende Säure ist mineralisch fest verankert und gestützt mit wilder Würze und intensiven Noten von Agrumen. An ihr reihen sich die feinkörnig engmaschigen Gerbstoffe auf und verteilen sich angenehm vielfältig am Gaumen. Die Zunge bleibt radikal trocken und ist erfüllt von spannungsgeladener Aromatik. Hinten kommen wieder die vielfältigen, balsamischen Bonneau-Töne hervor, der Körper wirkt voll und doch leicht, die Struktur bleibt frisch und rassig. Ein großartiger Baron' Ugo, der sicher eher die intellektuellen Charakter-Trinker anspricht. Lang, sehr würzig, mit Amalfi-Zitronen und wildem Salbei im Nachhall. Ein beißender Wein, der einen nicht freiwillig wieder loslässt. 13,5 % Alkohol.



Der Gallo Nero (schwarzer Hahn) ist das bekannte Markenzeichen des Konsortiums des Chianti Classico, das sich früher auch »Consorzio del Gallo Nero« nannte. Bedauerlicherweise wurde versäumt die Bezeichnung namensrechtlich zu schützen. Nach einem verlorenen Rechtsstreit gegen das US-amerikanische Weingut E.&J. Gallo Winery über die Namensrechte der Bezeichnung »Gallo« wurde das Konsorzium umbenannt in »Consorzio del marchio storico«, also der »historischen Marke« statt dem »schwarzen Hahn«.



# FONTODI

## MODERN-TRADITIONELLER SPITZENERZEUGER

16

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. 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 ein Zugeständnis an die Moderne. Neuere Versuche mit Amphoren sind bei FONTODI eher als ein Wiederaufleben langer Tradition zu verstehen. Denn die Familie MANETTI kommt ursprünglich aus der Terracotta-Industrie bei Impruneta und produzierte in früheren Generationen große Stückzahlen an Amphoren für die Weinproduktion. Früh hatten die MANETTIS bei FONTODI auch auf moderne 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,

der einer klassischen Riserva noch übergeordnet ist. Das Flaggschiff bei FONTODI bleibt natürlich der *Flaccianello della Pieve*, früher als *Vino da Tavola* bezeichnet, ist es heute ein IGT Colli Toscana Centrale. Eine Flaschenreife von 10–20 Jahren ist für dieses langlebige Unikat kein Problem.

Sollten Sie schon einmal die sehenswerte, mittelalterliche Stadt Siena besucht haben, steht zu vermuten, dass Sie dort bereits auf den Ziegelsteinen der Familie MANETTI gewandelt sind. Viele Plätze und Piazzen sind mit Terracotta-Ziegeln der Familie MANETTI gepflastert. Denn die MANETTIS kommen aus der berühmten Terracotta-Industrie von Impruneta und erwarben in den 60er Jahren das elegante Gut FONTODI auf einer alleinstehenden Hügelkuppe vor den Toren Panzanos. Unterhalb dieses Hügels nach Panzano hin, erstreckt sich eine einmalige Kessellage, die wie ein Amphitheater angeordnet ist. In dieser Kernlage der »Conca d'Oro« (goldenes Becken) wächst der *Flaccianello*. In den Rebanlagen entschied man sich, von Anfang an auf Herbizide und Pestizide zu verzichten. Heute sind die 70 Hektar Weinberge komplett Bio-zertifiziert. Nach nunmehr 40 Jahren ist das Ergebnis eine perfekte Rebwirtschaft mit absolut gesunden Weinbergen, die die Grundlage für die hohe Qualität der Weine von Fontodi bilden.





■ 2018 Chianti Classico Fontodi **bio** 36,67 €/Ltr. **27,50€**

■ 2017 dito | Halbe 0,375-Ltr. 45,07 €/Ltr. **16,90€**

*extraprima 93 | Suckling 94*

**extraprima 93** | Der Chianti Classico 2018 von Fontodi 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. Ein kleiner Teil reift zudem in Terracotta-Amphoren aus der familieneigenen Produktion. Der Chianti Classico von Fontodi zeigt sich immer 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 rassis 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. 14,5% Alkohol.

**Suckling 94** | Parfümierte Nase von roten Johannisbeeren, Sauerkirschen, Lorbeerblättern und Gewürzen. Mittlerer Körper mit kaubaren Tanninen. Im Mund staubige Textur mit Struktur und einem hellen Kern aus roten Früchten. Geschmacksintensiver, reichhaltiger und tanninreicher Abgang mit Länge. Aus biologisch angebauten Trauben. Trinkbar im Jahr 2023.

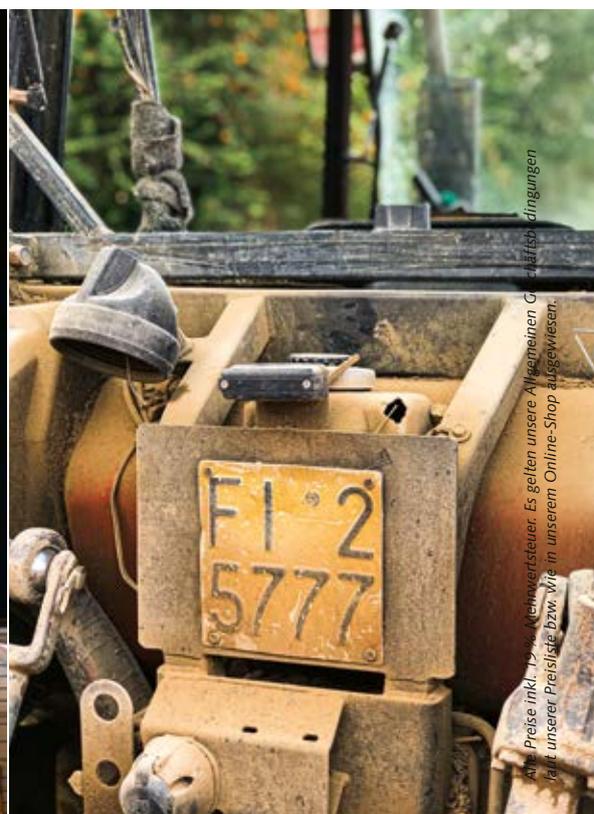
■ 2017 Chianti Classico Gran Selezione 90,00 €/Ltr. **67,50€**

»Vigna del Sorbo« Fontodi **bio**

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

**extraprima 95** | Dieser Gran Selezione überstrahlt alle Riserven! Zugegebenermaßen habe ich zu Anfang der Umstellung (2012) den Cabernet Sauvignon im Vigna del Sorbo etwas vermisst. Mit dem Jahrgang 2014 war ich dann überzeugt und auch der 2017er ist wieder 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, enorm tief und ewig lang. Massive Gerbstoffausbeute. 15% Alkohol.

**Parker 94** | Der Fontodi 2017 Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo ist ausdrucksstark, dunkel und sehr konzentriert. Ich habe meine Proben früh erhalten und fand, dass dieser Wein in dieser frühen Phase ein wenig schüchtern war und sich nur langsam öffnete.



Wenn man ihm mehr Zeit gibt, entfaltet sich das Bouquet mit dunklen Früchten, Pflaumen, Rumkuchen und getrockneten Veilchen. Als ich den Wein etwa zwei Stunden später erneut probierte, entdeckte ich eine hübsche Note von zerkleinertem Aspirin oder Kohle und mehr zerkleinerte Blumen. Die Eiche fügt süße Gewürze und verbrannte Erde hinzu, aber auch diese werden sich mit der Zeit integrieren. Aus einem heißen und trockenen Jahrgang kommend, würde ich diesem Vigna del Sorbo ohne weiteres ein Trinkfenster von 15 bis 20 Jahren einräumen.  
**Suckling 95** | Kräftiger, dichter Rotwein mit Johannisbeer- und Pflaumencharakter. Anklänge von neuem Holz und Rinde. Vollmundig mit dunklen Beeren und einem Hauch von dunkler Schokolade sowie anderen dunklen Früchten. Schmackhafter Abgang. Solide. Braucht Zeit, um sich zu öffnen. Besser nach 2022.

**Galloni 96\*** | Der Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo 2017 ist ein dichter, vollmundiger Wein. Er ist auch überraschend, fast schockierend jung. Das ist wahrscheinlich eine gute Sache für seine langfristigen Alterungsaussichten. Leser, die hoffen, einen frühen Einblick in den 2017er zu bekommen, bevor er sich wieder verschließen wird, werden es schwer haben, denn heute dominieren Säure und Tannin. Ich gehe davon aus, dass der 2017er in weiteren 4 bis fünf Jahren hervorragend sein wird und sich gut für ein Alter von 25–30 Jahren, wenn nicht länger, eignet. Der Eigentümer Giovanni Manetti ließ den 2017er 18 Monate im Barrique reifen, gefolgt von sechs Monaten im Fass.

18



■ 2017 Flaccianello della Pieve Fontodi <b>bio</b>	140,00 €/Ltr.	<b>105,00 €</b>
■ dito   1,5-Ltr. Magnum in Einzelholzkiste	156,67 €/Ltr.	<b>235,00 €</b>
■ dito   3,0-Ltr. Doppelmagnum in Einzelholzkiste	163,00 €/Ltr.	<b>489,00 €</b>

Parker 96 | Suckling 95 | Galloni 97  
KULT-SANGIOVESE AUS DEM  
CHIANTI CLASSICO-GEBIET

*extraprima 96 | Der Flaccianello ist aus reinsortigem Sangiovese. Er reift erst 18 Monate in Barriques und anschließend 6 Monate in großen Holzfässern. Ein kleiner Teil reifte in Amphoren. Dunkler, satter Farbkern, sehr viskos und konzentriert. Fein, duftig, sehr generös und wichtig zeigt sich der jugendliche Geruch des Flaccianello 2017 etwas weniger offensiv als bei seinen Vorgängern aus 2015 und 2016. Auch erscheint seine Aromatik wesentlich kühler und noch in sich verschlungen und verschachtelt. Sehr kraftvoll, weit gefasst und strukturiert, beginnt der Flaccianello gleich mit voller Fahrt auf der Zunge. Die intensiven, weit verteilten und engmaschig feinkörnigen Gerbstoffe sind ungemein balanciert und komplex, von ausgezeichneter Distinktion und in cremige Extraktfülle eingebettet. Die drahtig-rassige Säure verleiht ihm unglaubliche Frische und saftige Präsenz. Der druckvolle Körper ist beseelt von extraktgetriebener Fülle und Reichhaltigkeit. Ein groß strukturierter Sangiovese mit kathedralenhafter Architektur, feinsandig-cremiger Gerbstoffpräsenz und intensiver, nachhaltiger Frucht, die derzeit noch kaum in den Aromenkern vordringt. Alles an diesem großen Flaccianello scheint auf Lauerstellung und jugendlicher Verschlussenergie ausgerichtet. Alles wartet auf den Moment, um sich dem geduldigen Genießer zu offerieren. Beeindruckend ist dieser grandiose Sangiovese dennoch bereits jetzt. Und auch sein Charakter ist begeistert, weil er so eigenständig erscheint. Er hebt sich deutlich ab von einem Chianti Classico und doch wirkt er sehr erdverbunden. Er ist deutlich schlanker und rassiger als ein Brunello und doch ist er ähnlich intensiv und ausufernd strukturiert. Er ist ungemein frisch und präzise bei all seiner Fülle und Wucht. Bedacht und umsichtig scheint die Frucht alle Aspekte dieses Giganten ausgiebig zu beleuchten, ist immer präsent und nie zu laut. Ein brachialer Flaccianello, der sehr lange sehr frisch bleiben und immer ein wenig gerbstoffbetont erscheinen wird. 15% Alkohol.*

*Parker 96 | Der Fontodi 2017 Flaccianello della Pieve ist ein hervorragender Wein des trockenen Jahrgangs. Dieser reine Sangiovese öffnet sich in einer dunklen granatroten Farbe mit mehr sichtbarer Konzentration und Dichte im Vergleich zu den letzten Jahrgängen. Ein schöner Wein mit geschmeidigen Tanninen, reich an dunklen Früchten, ausgewogener Säure und einem fruchtbetonten Alkoholgehalt von 15%. Der Wein ist groß und fett, wenn man ihn auf der Flaccianello-Skala misst (und noch mehr, wenn man ihn auf der Sangiovese-Skala misst), mit dunkler Kirsche, Pflaume, Gewürzen, Veilchen, Kreide und Lagerfeuer-Asche. Trotz dieser Kraft und inneren Opulenz verleiht dieser Wein dem Sangiovese einen spritzigen Charakter mit frischer Säure und einem energischen Ansatz. Dieser Flaccianello ist ausgewogen und komplett, mit einer natürlichen Festigkeit und Struktur, die ihn während des Reifeprozesses stabil hält. Ein kleiner Teil der in Amphoren gereiften Charge wurde der Assemblage hinzugefügt.*

*Suckling 95 | Sehr kräftiger und muskulöser Rotwein mit zerkleinerten Kirschen, Brombeeren und Walnüssen. Etwas getrocknete Erde. Er ist vollmundig und kaubar, mit soliden Tanninen, die den Wein formen. Schöne reife Frucht in der Mitte des Gaumens. Braucht Zeit, um weicher zu werden. Nach 2022 probieren.*

*Galloni 97 | Der Flaccianello della Pieve 2017 ist fabelhaft. Dunkel, sinnlich und umhüllend, fängt der 2017er die Essenz des Hausstils in*



Wie immer perfekt gekleidet: Giovanni Manetti

19

seinem texturalen Reichtum und seinen baritonalem Anklängen ein. Schwarze Kirsche, Pflaume, Gewürze, neues Leder, Lakritze und Schokolade verleihen dem 2017er eine enorme Reichhaltigkeit. Der 2017er reifte 18 Monate im Barrique, gefolgt von 6 Monaten im Fass, ähnlich wie der Vigna del Sorbo, aber mit etwas mehr neuer Eiche. Dieser Ansatz hat sich sehr bewährt, denn der Flaccianello besticht durch seine außergewöhnliche Eleganz und Finesse in der Struktur. Er ist ein regelrechter Spitzenwein.

#### RARITÄT: 2016 FLACCIANELLO DELLA PIEVE IN MAGNUM UND DOPPELMAGNUM

*extraprima 98 | Parker 100 | Galloni 100*

*Der rare 2016er Flaccianello war schnell vergriffen und der Preis steigerte sich unaufhörlich. Wir konnten nun nochmal ein paar Magnums und Doppelmagnums ergattern. Wer schnell zuschlägt ...*

■ 2016 Flaccianello della Pieve Fontodi <b>bio</b>	259,33 €/Ltr.	<b>389,00 €</b>
1,5-Ltr. Magnum in OHK <b>Parker 100</b>		

■ 2016 Flaccianello della Pieve Fontodi <b>bio</b>	263,00 €/Ltr.	<b>789,00 €</b>
3,0-Ltr. Doppelmagnum in OHK <b>Parker 100</b>		



# GORELLI

## LANGJÄHRIGE EXPERTISE UND FREUNDSCHAFT



Mit 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.

*Giuseppe Gorelli*

Deshalb war es auch 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 Außergewöhnliches schaffen würde. Und tatsächlich, bei der Verkostung vom Fass konnte man sie wieder spüren, diese Magie, die seinen Weinen von DUE PORTINE innewohnte. 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 unterhalb



## ROSSO IM STIL VON POGGIO DI SOTTO UND SALVIONI

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

### Geheimtipp

*extraprima 93* | 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. 13,5% Alkohol.

von Montalcino. 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 im Februar 2020 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.

## EIN OLIVENÖL MIT PHANTASTISCHER TEXTUR

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

*extraprima 94* | inklusive Geschenkverpackung

Das Olivenöl von Giuseppe Gorelli ist eines der besten aus Montalcino! Es besitzt die typisch toskanische Fruchtigkeit, die den Ölen aus dieser Gegend eine ungemein aromatische Fülle verleiht. Dabei zeigt es auch feine Kräuterwürze mit delikater phenolisch-ätherischen Akzenten. Ganz mild und mit cremiger Textur hat 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. Ernte: 2020/2021. MHD bis: 10/2022



# SAN POLINO

## UNGEBREMSTE LEBENSFREUDE



Aufgefallen ist uns der biodynamisch geführte Betrieb SAN POLINO erstmals mit dem Jahrgang 2004 bei der alljährlichen Verkostung *BENVENUTO BRUNELLO* in Montalcino. Insbesondere die Selektion mit dem einprägsamen Namen *Helichrysum* hält sich seither auf höchstem Niveau. Im *WEINWISER* wurden die Brunello von SAN POLINO seit eben jenem 2004er Jahrgang permanent hoch bewertet. 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!

SAN POLINO liegt im süd-östlichen Teil des Anbaugebietes in der Nähe der alteingesessenen *FATTORIA DEI BARBI*, nahe Castelnuovo dell'Abate. In direkter Nachbarschaft liegt des ebenfalls biodyna-

misch geführten *PODERE SALICUTTI*, das mittlerweile der Familie EICHBAUER vom Restaurant *TANTRIS* in München gehört. Sandiger und tonhaltiger Lehm mit Einsprengungen von Galestro (kalkhaltiger Schiefer) und roter Erde in 22%iger, südlicher Neigung bilden das Bodenprofil. SAN POLINO geht vermutlich zurück auf eine Behausung aus dem zehnten Jahrhundert. Sehr wahrscheinlich wurden damals bereits Rebberge angelegt, vermutet LUIGI. Erstmals urkundlich erwähnt wurde SAN POLINO im Jahr 1581, als Besitz des Hospitals von Montalcino, in welchem auch die Existenz von Rebanlagen belegt sind. LUIGI FABBRO und KATIA NUSSBAUM kauften 1991 das Anwesen, renovierten die Gebäude und legten im Jahr 1998 neue Wein-

berge an. Die 2,5 Hektar für Brunello und ein Hektar für Rosso di Montalcino wurden von Anfang an biodynamisch bewirtschaftet. Der erste Jahrgang entstand 2001. Der Aufwand, den die beiden



sympathischen Idealisten betreiben ist enorm, die Qualitäten sind spektakulär. Selbst den Kompost machen sie mittlerweile selbst aus einem natürlich bewachsenen Strauchgelände, das sie eigens dafür gepachtet haben. 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 CILASKA 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. Qualitativ spielt SAN POLINO in einer Liga mit SIRO PACENTI, jedoch unterscheiden sich die Weine stilistisch ungemein. Die SAN POLINO-Weine sind ganz offen und einladend, mit einer unglaublich reifen, dichten Fruchtsüße und schwelgerischem Extrakt. Man kann sie sofort mit großem Genuss trinken, ohne Jahre der Flaschenreife abwarten zu müssen.

Luigi Fabbro und Katia Nussbaum



LUIGI FABBRO wurde im Friaul geboren und half seinem Vater in jungen Jahren bei der Weinbergsarbeit des kleinen, landwirtschaftlichen Mischbetriebes. Als junger Mann bereiste er die ganze Welt, erlebte diverse Abenteuer, war in der IT-Branche und für den Bau von Windkraftanlagen tätig. Zuletzt arbeitete er an einem Projekt zur Kartierung der Biodiversität des Regenwaldes im Amazonas-Gebiet. Danach kam er nach Montalcino und widmet sich seither mit seiner Lebensgefährtin dem Anwesen SAN POLINO.

■ 2019 Sant'Antimo San Polino bio 25,20 €/Ltr. **18,90€**

*extraprima 91–92 | Der Sant'Antimo 2019 besitzt eine helle, zarte Farbe und einen sehr duftigen Geruch mit leicht schokoladig-rotbeeriger Aromatik, sowie feiner, saftiger Kirschrucht im Hintergrund. Im Mund zeigt er sich als ein sehr einladender, unkompliziert auftretender Sangiovese mit hoher Distinktion und ausgezeichneter Präzision und Frische. Sehr linear strukturiert, feingliedrig und klar auf der Zunge, besitzt er eine wunderbare Ausgewogenheit und Tiefe. Seine reduzierte Fülle gegenüber dem Rosso di Montalcino kommt auch vom Ausbau im Stahltank. Die Gerbstoffe sind sehr reif und geschmeidig, mit jugendlicher Würze. Sehr seidiger Sant'Antimo von echter Klasse und für einen kleinen Sangiovese ausgezeichneter Länge. 13,5 % Alkohol.*





24

■ **2018 Rosso di Montalcino San Polino bio** 34,00 €/Ltr. **25,50€**

*extraprima 92* | 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 Befriedigung hervorruft. Der 2018er ist wieder ungemein tiefgründig, lang und finessenreich, noch sehr jugendlich, und wird erst mit weiterer Reife seine wahre Größe preisgeben. Wie immer ein großartiger Sangiovese. 14,5% Alkohol.

■ **2019 Rosso di Montalcino San Polino bio** 35,33 €/Ltr. **26,50€**

*extraprima 93* | Der Rosso di Montalcino von San Polino übertrifft einen großen Teil aller Brunello auf dem Markt. Daher ist er zwar für einen Rosso nicht ganz billig, gemessen an seiner Qualität und Trinkfreude ist er allerdings ein Schnäppchen! Der 2019er Rosso hat eine sehr ansprechende, zart leuchtende Farbe. Feine, tiefe, sehr duftige Nase, mit leicht balsamischen Noten vom Holzfassausbau und einer reichhaltig konzentrierten Frucht im Hintergrund, die ebenfalls, wie der Sant'Antimo, große Distinktion ausstrahlt. Seine Aromatik wirkt etwas gereifter und komplexer, sowie leicht konfiert durch die gezielte Oxidation im Holzfass. Im Gegenzug erscheint er bereichert durch ein seidenes Negligée von samtener Süße und feinwürzig durchdeklinierten Fruchtnuancen von frisch bis eingemacht. Sehr ausgewogen, weit



aufgespannt und enorm tiefgründig eröffnet sich der Rosso im Mund, von der Struktur her wie ein echter Brunello. Saftig, kraftvoll und kernig, besitzt er eine enorm fleischige Fülle und noch jugendlich zupackende Gerbstoffe, die sich mit der Flaschenreife noch glätten werden. Ein toller, satter und hochkonzentrierter Rosso di Montalcino, der viele Brunellos locker abhängt. Lang, druckvoll und körperreich wirkt er etwas mehr gerbstoffbetont und auch mehr von Kraft und Struktur bestimmt als die Vorgänger aus 2017 und 2018, die mehr mit ihrer verschwenderischen Süße gepunktet hatten. Der 2019er erscheint hingegen länger und nachhaltiger, mit einem unglaublich druckvollen Mittelstück und seidig-süßlichem Sangiovese-Nachhall mit Noten von Schokolade, Teer und Agrumen. Ein großartiger Sangiovese, der schmeckt als käme er aus der Preisklasse um 40–50€. 14 % Alkohol.

## ÜBERRAGENDER BASIS-BRUNELLO

■ **2016 Brunello di Montalcino San Polino bio** 75,33 €/Ltr. **56,50€**

extraprima 95 | Suckling 97

**extraprima 95** | Mit dichter, leuchtend tiefer Farbe erscheint der 2016er deutlich frischer als der 2015er vor einem Jahr. Süßlich, seidig, frisch und verführerisch duftet der 2016er Brunello angelehnt an einen seidigen Burgunder. Er besitzt ein wunderbares Spiel von gereifter, leicht konfiertter Frucht, sowie einem absolut knackig-frischem Aromenkern und einer delikate abgeschmelzten Süße vom langjährigen Holzfassausbau. Fleischig, hedonistisch und ganz klar, verströmt er ein dezent gereiftes Sangiovese-Geschmeide mit viel Charme und anziehender Fülle, delikater, feiner und seidiger als 2015. Im Mund vollzieht er einen überraschend druckvollen Auftakt, denn aufgrund der Nase würde man eher einen Schmeichler erwarten. Doch hier packen die Gerbstoffe dieses großen Brunello an und zeigen eben jene grandiose Typizität und Mächtigkeit dieser toskanischen Ikone. Körperreich, weit gefasst und sehr invasiv bleibt er fest auf der Zunge verankert und

scheint sich zuerst gar nicht zu bewegen. Dann beseelt eine feine, sehr energiereiche, delikate abgeschmelzte Säure gepaart mit reichhaltiger Süße den gesamten Mundraum. Später bleiben die mächtigen Gerbstoffe erst präsent und schmelzen dann ganz langsam mit einem schwelgerischen Aromenakkord bis lang in den Nachhall ab. Ein sehr junger, noch entwicklungsbedürftiger Brunello, der ein wenig an die Gerbstoffwürze von Nebbiolo erinnert. Irgendwie scheint man im Jahrgang 2016 gewisse Ähnlichkeiten zwischen Barolo und Brunello feststellen zu können. Die Körnung der Gerbstoffe ist fein, deren Verteilung und Struktur sehr ausgewogen und elegant, der konzentrierte Nachhall zeigt viel Kraft und enormes Volumen. Ein sich langsam entwickelnder Brunello, der nach Zeit und Luft dürstet. Absolut beeindruckend und sehr preiswert, ein Brunello, der ungemein viel Charakter und Tiefe in sich trägt. 14,5 % Alkohol.

**Suckling 97** | Attraktive Aromen von Kirsche, dunklem Pilz, Rinde und Walnuss führen zu einem vollen Körper mit viel reifer Kirsche und Bienencharakter in der Mitte des Gaumens. Feste, zähe Tannine ziehen sich den Gaumen hinunter. Äußerst lang. Aus biologisch angebauten Trauben. Besser als der großartige 2015er? Trinkbar ab 2023 und später.

## Ebenfalls noch verfügbar:

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

extraprima 95 | Suckling 95



# HELICHRYSUM 2016

EINER DER BESTEN  
BRUNELLO ALLER ZEITEN!

26



■ **2016 Brunello di Montalcino Helichrysum** 93,20 €/Ltr. **69,90€**  
San Polino **bio**

extraprima 98 | Suckling 98

### EINER DER BESTEN BRUNELLO ALLER ZEITEN!

**extraprima 98** | Der Helichrysum 2016 ist deutlich dunkler in der Farbe als der einfache Brunello von San Polino und zeigt mehr Extrakt, mit tiefen Kirchenfenstern am Kelch. Deutlich jugendlicher und verschlossener im Geruch, besitzt der Helichrysum eine brachiale, wuchtige Nase mit wesentlich mehr Agrumen und fleischiger Würze als der Basis-Brunello. Letzterer ist weitaus mehr fruchtbetont, der Helichrysum ist deutlich jugendlicher und ein absolut großer, entwicklungsbedürftiger, raumgreifender Brunello. Ungemein engmaschig, hochverdichtet und enorm weit aufgespannter Sangiovese am Gaumen. Ein grandioser Helichrysum der eindeutig an den genialen 2010er erinnert, der damals die 100 Punkte bei Suckling erhalten hatte. So überflügelt der 2016er eindeutig auch den schwelgerischen, sofort zugänglichen 2015er, der sich schnell zum großen Spaßwein entwickeln konnte. Das wird der 2016er in dieser Form nie sein, denn er fordert auch eine gewisse Schulung um diese noblen Gerbstoffe, feine Säurespannung und grandiose Balance richtig einzuschätzen. Ein weniger erfahrener Genießer wird vermutlich den 2015er bevorzugen. Wer die Welt der großen Weine bereits bereist hat, wird sich mit einem breiten Lächeln in den Sessel zurücklehnen und daran freuen welchen unglaublich preiswerten Spitzenwein er gerade im Glas hat. Die ganz süßlich durchdringenden Agrumennoten kriechen durch jeden Schlitz im Mundraum und bevölkern Duftapparat und Rachen mit einer betörenden Tiefe. Die Gerbstoffe sind energiegeladen, reichhaltig und grandios feinkörnig, mit druckvoll engmaschigem Verlauf, der minutenlang im Nachhall stehenbleibt und sich mit seiner überwältigenden, immer nachstrahlenden Süße und den wuchtigen Gerbstoffen zu einem haptisch wahrnehmbaren, dreidimensionalen Aromenstrang verdichtet. Dieser grandiose Brunello ist eine Tour de Force für Sangiovese, ein echter Meilenstein, ein baumfester Charakter und Fels in der Gerbstoffbrandung. Einfach legendär. Wirklich komplex mit wundervoller Fruchttiefe und cremigen Gerbstoffen. 14,5% Alkohol.

**Suckling 98** | Wow! In der Nase ist er wirklich komplex mit schwarzen Kirschen, Pilzen, getrockneten Blumen und Zedernholz. Etwas Schotter und trockene Erde oder Ziegel. Er ist vollmundig und sehr vielschichtig mit wunderbarer Fruchttiefe und cremigen Tanninen. Er ist konzentriert und ruhig. Besser als 2015. Aus biologisch angebauten Trauben. Probieren Sie ihn 2024 und später.

#### Ebenfalls noch verfügbar:

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

extraprima 97 | Suckling 97

■ **2015 Brunello di Montalcino Riserva** 160,00 €/Ltr. **120,00€**  
San Polino **bio**

extraprima 97 | Suckling 97

**extraprima 97** | Für Brunello-Kenner ist die Riserva von San Polino bereits ein Klassiker und ein von internationalen Verkostern vielfach weit unterschätzter Wein! Mit einem dunklen, dichten Farbkern zeigt die Riserva 2015 wenig vom jahrgangstypischen Oxidationsrand, sehr viskos, massiv. In der Nase zeigt sich diese Riserva noch ungemein jugendlich und verschlossen. Wo der 2012er damals bereits mehr süßliche Aromenschwaden freigesetzt hatte, ist der 2015er noch sehr reser-

viert und noch ein wenig in Wachspapier gehüllt. Obschon die Ansätze da und das Fundament gegossen scheint, benötigt der 2015er noch reichlich Zeit, um sich im Geruch zu öffnen. Satt, süß und generös, mit enormer, süßlich fleischiger Fülle überwältigt die Riserva hingegen im Mund. Sie hat nicht die Noblesse und Feinkörnigkeit des Helichrysum 2016 und doch bringt sie mit ihrer Wucht und Intensität, der immer nachrückenden Aromenfülle und Reichhaltigkeit einfach ein Gewicht an den Gaumen, welcher mit schokoladiger Übersättigung ›mayday‹ meldet. Ein brachialer, groß angelegter und wahnwitzig wuchtiger Brunello, der kaum weiß wohin mit seiner Kraft. Dies ist wieder ein beeindruckender Brunello Riserva, der wiederum für den nicht ganz so geübten Genießer ein einmaliges Genusserebnis darstellt und den Kenner sehr zu beeindrucken weiß. Extrem süß, schwelgerisch, mit leicht konfierten Noten, viel Schokolade, Teer und kaum Primärfrucht, zeigt diese Riserva einen sehr klassischen Charakter. Ewig lang, druckvoll und kernig, besitzt er die Wucht und Kraft, die Riserva-Liebhaber so sehr schätzen. 14,5% Alkohol.

**Suckling 97** | Die Schönheit und Ausgewogenheit dieses Brunello ist wundervoll, mit Noten von Heidelbeeren, schwarzen Kirschen und Veilchen. Er ist vollmundig und doch so vielschichtig und raffiniert mit einem ultrafeinen Gaumen mit seidigen Tanninen. Eine Freude zu schmecken. Aus biologisch angebauten Trauben. Ein Wein zum Trinken und für den Keller.



#### Ebenfalls noch verfügbar:

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

extraprima 98 | Suckling 96 | WeinWisser 19.5/20

# SIRO PACENTI

## 2 × 100 PUNKTE IN EINEM JAHRGANG

Nachdem der *Vecchie Vigne 2015* von SIRO PACENTI im vergangenen Jahr bei JAMES SUCKLING mit 100 Punkten bewertet und als »Wine of the Year« gekrönt wurde, bekam die *PS Riserva 2015* heuer folgerichtig auch 100 Punkte bei SUCKLING. Schließlich ist der *PS Riserva* die Steigerung zum *Vecchie Vigne*. Das wird einem sofort klar, wenn man die beiden Weine nebeneinander verkostet. Bei extraprima hatte der *2015er Vecchie Vigne* 98 und der *PS Riserva* nun 100 Punkte erreicht. Bei SUCKLING bekamen beide *2015er Vecchie Vigne* und *PS Riserva* die vollen 100 Punkte. Bravo, GIANCARLO! Ich wüsste nicht welcher Brunello-Erzeuger das bisher geschafft hat! Unserer bescheidenen Meinung nach ist der *PS Riserva 2015* neben seinem 2010er Vorgänger der beste je erzeugte Brunello di Montalcino!

28



Nach diesen überwältigenden 2015ern waren wir nun natürlich sehr gespannt auf die 2016er Brunello von GIANCARLO PACENTI. Denn der Jahrgang 2016 ist ja ebenfalls absolut überragend für Brunello. Tatsächlich zeigen sich die 2016er von SIRO PACENTI zuerst deutlich weniger zugänglich als die 2015er im vergangenen Jahr. Während die 2015er mit ungemein fülliger Intensität vom Start weg begeisterten, wollen sich die 2016er noch nicht gleichermaßen öffnen. Verblüffend ist allerdings der Effekt, wenn man die ganz großen Gläser für diese hochkonzentrierten Brunello' einsetzt. Denn erst im großen Kelch des Bordeaux Pokals der Sommeliers Serie oder dem Veritas New World Shiraz, beide von Riedel, öffnen sich die 2016er PACENTIS auf wundersame Weise. Auf lange Sicht, bin ich überzeugt, wird 2016 den 2015er noch überragen! Denn die so unglaublich jugendlichen *Brunello Pelagrilli 2016* und *Vecchie Vigne 2016* von SIRO PACENTI danken es, wenn sie viel Zeit zum Atmen in einer Karaffe bekommen. Derzeit präsentieren sich beide Weine im Anbruch am nächsten Tag noch deutlich besser! Das zeugt vom großartigen Entwicklungspotenzial, welches noch in diesen großen *Pacentis* schlummert.

■ **2019 Rosso di Montalcino Siro Pacenti** 31,87 €/Ltr. **23,90€**

*extraprima 93* | Der 2019er Rosso von Siro Pacenti braucht Zeit und Luft. Am besten eignet sich für diesen ausgezeichneten Sangiovese der Bordeaux Pokal aus der Serie Sommeliers oder das Vinum XL Cabernet-Glas, beide von Riedel. In kleineren Gläsern kann er sich nicht richtig entfalten und wirkt dann unzugänglich und hart. Im Bordeaux Pokal zeigt er sich offen und erhaben. Dichte, leuchtende, konzentrierte Farbe. Fruchtbetont offensiv, sehr frisch und klar duftet der 2019er Rosso von Pacenti im Frühjahr 2021 in seinem jugendlichen Stadium noch etwas verhalten. Eine süßliche, rotbeerig-likörige Kopfnote kommt hervor, frisch, sehr seidig und lebendig, mit viel Rasse und Energie. Im Mund ist er sehr präsent und drahtig-rassig, mit dicht gestaffelten Gerbstoffen und enorm fleischiger Fülle. Seine berstend frische Frucht erscheint sehr kühl und durchdringend auf der Zunge. Stimmig, vielschichtig und markant griffig am Gaumen, setzt sich dieser jugendliche Rosso mit engmaschiger Struktur sehr forsch und fordernd in Szene. Lang, sehr nachhaltig am Gaumen und allzeit präsent, besitzt er einen kühl gehaltenen, frischen und knackigen Charakter, mit strahlender Fruchtigkeit. Derzeit wirkt er zwar noch etwas schlank, schließlich wurde er erst Ende 2020 abgefüllt wird. Mit zunehmender Flaschenreife wird er jedoch noch an Volumen und Fülle gewinnen. Die Intensität nebst grandioser Tiefgründigkeit und großer Feinwürze besitzt er ja bereits. Im Anbruch legt er zum nächsten Tag durchaus noch zu, woraus man auch schließen kann, dass dieser Rosso ungewöhnlich langlebig ist. 14,5% Alkohol.

Ebenfalls noch erhältlich:

■ **2018 Rosso di Montalcino Siro Pacenti** 31,87 €/Ltr. **23,90€**

dito | 0,375-Ltr. Halbe 18,53 €/Ltr. **13,90€**

**Exklusivabfüllung für extraprima**

*extraprima 93* | Galloni 92



■ **2016 Brunello di Montalcino Pelagrilli** 60,00 €/Ltr. **45,00€**

Siro Pacenti

extraprima 95 | Parker 94 | Suckling 96

**Große Gläser erforderlich für Siro Pacenti 2016**

**extraprima 95** | Zarte, leuchtende Farbe, aufhellender Rand. Sehr samtig und schmelzig zeichnet der Pelagrilli ein Duftbild mit weicher, seidiger Frucht, dezent gereiften Nuancen und hochansprechender Würze. Ausgewogen, weit gefächert und klar, besitzt er im Mund viel Druck und eine konzentrierte innere Dichte, setzt derzeit jedoch noch nicht so viel Schmelz und Reife in der Aromatik frei. Vielmehr wirkt er in seiner enormen Konzentration heuer eher gedrunken und in sich verschachtelt, braucht dringend Luft und ein großes Glas, um sich weiter zu entfalten. So wirkt der 16er derzeit wesentlich jünger und abweisender als der 15er vor einem Jahr. Mit jeder Viertelstunde weitet sich das Aromenspektrum und setzt Feingliedrigkeit, detaillierte Aromenpräsenz und abgerundete Extraktsüße frei. Ewig lang, sehr nachhaltig am Gaumen, verfügt er mit großem Druck über eine mächtige Intensität, die immer schiebt und schiebt mit großer Vielschichtigkeit und Rasse. Ganz seidig und mit weichen Gerbstoffen, süßlich und radikal druckvoll im Abgang zeigt der Pelagrilli nach einigen Stunden ein sogar noch weiter gefasstes Aromenprofil als der große 2015er. Dringend in großen Gläsern genießen! 14,5% Alkohol.

**Parker 94** | Siro Pacenti ist das Weingut, das einige der modernsten und fruchtigsten Weine aus Montalcino hervorbringt ... Der Siro Pacenti 2016 Brunello di Montalcino Pelagrilli konzentriert sich eindeutig mehr auf die Aromen von schwarzen Früchten als auf den Glanz von roten Früchten, gefolgt von einer gesunden Portion von Zedernholz, gerösteten Gewürzen, Bleistiftspuren und Lagerfeuerasche. Brombeere, frische Pflaume und Zwetschgen treten hinter den Aromen der Eiche zurück. Wie bei den anderen Weinen dieses Erzeugers habe ich festgestellt, dass die Tannine der Eiche in nächster Zeit nicht zugänglich sind. Man sollte diesem Wein wirklich mehr Zeit in der Flasche geben. Siro Pacenti bewirtschaftet wunderschöne und sorgfältig gepflegte Weinberge an der Nordseite von Montalcino. Dies ist eine 25.000-Flaschen-Produktion.

**Suckling 96** | Wow! Dieser Wein ist wirklich reichhaltig und vielschichtig mit samtigen Tanninen, die den Gaumen umhüllen. Er ist vollmundig mit reifen Tanninen und einem Abgang von schwarzen Kirschen, Zedernholz, Walnüssen, getrockneten Pilzen und getrockneten Blättern. Braucht Zeit, um weicher zu werden. Besser nach 2024.

**Ebenfalls noch verfügbar:**

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

Siro Pacenti

extraprima 93 | Parker 91+ | Galloni 92 | Suckling 92 | Vinum 18/20

**zweithöchste Bewertung des Jahrgangs**

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

Siro Pacenti

extraprima 93 | Parker 92 | WeinWisser 18+/20 | Suckling 96



■ **2016 Brunello di Montalcino Vecchie Vigne** 118,67 €/Ltr. **89,00€**  
Siro Pacenti

extraprima 98 | Parker 94 | Suckling 97 | Galloni 95

**extraprima 98** | Die 2016er Brunello von Siro Pacenti wirken zuerst verschlossener als die 2015er vor einem Jahr. Verwendet man zu kleine Gläser, entsteht sogar der Eindruck, sie seien deutlich schlanker und weniger konzentriert. Doch das Gegenteil ist der Fall! Im großen Glas und mit genügend Sauerstoff übertreffen die langlebigen 2016er sogar ihre Vorgänger. Absolut verblüffend! Am besten funktionieren der Bordeaux Pokal der Sommeliers Serie oder das Veritas New World Shiraz, beide von Riedel.

Ganz lockere leuchtende Farbe mit dunklem Kern, top. Sehr zurückhaltend präsentiert sich zuerst die Nase des Vecchie Vigne 2016. Wenn man sich zurückerinnert wie offensiv und sofort präsent der 2015er war, dann ist der Unterschied sehr überraschend. Man denkt zuerst der 2016er besitzt wenig Fleisch und Fülle, dabei zeigt er mit einem sehr likörig-süßem Hintergrund im Obertonbereich bereits dezent seine unglaubliche Konzentration an. Etwas Fleischbrühe, viel Saft, hohe schokoladige Intensität und eine frische, klare und polierte Frucht strahlt mit kirschtönen Akzenten hervor. Sehr klar und wuchtig im Ansatz. Im Mund zeigt er dann gleich enorme Fülle und druckvolle Struktur mit leicht kantigen Gerbstoffen, die noch sehr entwicklungsbedürftig sind. Seine große Tiefenstaffelung und grandiose Präzision in den Aromen und der Struktur sind wieder ein typisches Merkmal von Giancarlo Pacentis Perfektionsstreben. Der 2016er Vecchie Vigne bespielt einen enorm großen Rahmen, mit weit und nahtlos verteilten, feinkörnigen Gerbstoffen, drahtiger Säure und endloser Energie. Enorm druckvoll und in sich verschachtelt wirkt der 2016er wie eine aufgezoogene Feder, die vor Spannung vibriert. Ganz süß und nachhaltig treten im Rückaroma schokoladige Aspekte hervor, sehr intensiv und füllig. Hier zeigt er seine enorme Kraft, unglaubliche Konzentration, Intensität und Länge. Mit genügend Luft in der Karaffe und im Bordeaux Pokal besitzt der Vecchie Vigne 2016 eine absolut erhabene Persönlichkeit mit wahnwitziger Rasse und Intensität. Im direkten Vergleich mit dem 2015er besitzt der 2016er mehr Durchschlagskraft, ist ewig lang mit grandiosem Tiefgang, bleibt immer frisch und präsent. 14,5% Alkohol.

**Parker 94** | Ich habe diesen Wein vor einigen Jahren vom Fass verkostet, und es ist schön, seine Entwicklung nachzuvollziehen. Wenn ich auf meine Notizen zurückblicke, bemerkte ich die Großzügigkeit, die Tiefe und die fruchtbetonte Fülle des Siro Pacenti 2016 Brunello di Montalcino Vecchie Vigne. Das sind die gleichen Worte, mit denen ich den Wein heute beschreiben würde. In der Tat fokussiert sich der Stil des Hauses auf die Konzentration, die sorgfältige Auswahl der Beeren und den aufwendigen Eichenausbau in neuen französischen Barriques. Die Trauben von alten Rebstöcken stammen aus zwei Lagen, einer mit felsigen Böden im Süden und einer mit Lehmböden im Norden. Der Wein öffnet sich mit einem schön gesättigten Erscheinungsbild mit dunklen Beeren, Gewürzen und Tabak. Der Wein ist strukturiert und fest und verdankt seine Tannine sowohl den Traubenschalen als auch den Barriques. Ich empfinde die Tannine in diesem jungen Stadium als adstringierend, so dass ich mit dem Öffnen dieser 25.000 Flaschen noch eine Weile warten würde. Wie viele andere Erzeuger in Montalcino hat Giancarlo Pacenti die Geradlinigkeit und den Fokus des Jahrgangs eingefangen, aber sein Hausstil hinterlässt letztlich einen größeren Eindruck bei der Frucht.

**Suckling 97** | So eine wunderbare Opulenz und Schönheit. Die Nase zeigt Trockenblumen und Mineralien mit Brombeeren und schwarzen Kirschen. Reinheit ist das Wort. Vollmundig, mit unglaublicher Tiefe

und Struktur und geschliffenen, seidigen Tanninen, die den Gaumen umhüllen. Die Länge ist wirklich beeindruckend. Probieren Sie ihn nach 2025.

**Galloni 95** | Der Brunello di Montalcino Vecchie Vigne 2016 von Siro Pacenti ist dunkel und jugendlich in sich selbst gefaltet. Er zieht Sie näher an das Glas heran, während er langsam eine nuancierte Präsentation von Brombeeren und Pflaumen mit Olivenaromen, Anklängen von Mokka, balsamischen Gewürzen und gegerbtem Leder enthüllt. Die Textur ist tiefgründig, mit samtigen Wellen reifer schwarzer Früchte, geschnürt mit spürbaren Mineralien, angetrieben von lebendiger Säure, die sein mittleres Körpergewicht mit Leichtigkeit trägt. Der 2016er Vecchie Vigne ist jugendlich dicht, ausgeglichen und auf Langfristigkeit ausgerichtet und benötigt eine lange Lagerung, um seinen ganzen Charme zu entfalten. Ein Hauch von Lakritze und violetten Blumen hallt im langen und strukturierten Finale wider.

**Ebenfalls noch verfügbar:**

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

extraprima 97 | Parker 94+ | Galloni 93+ | Suckling 95 | Vinum 19/20

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

extraprima 96/100 | Parker 95/100 | Weinwisser 19/20 | Vinum 18/20  
**höchste Bewertung des Jahrgangs**

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

extraprima 94 | Parker 93 | Galloni 92+ | Suckling 93 | Vinum 18.5/20  
**Platz 1 höchste Bewertung des Jahrgangs**



# GERINGE VERFÜGBARKEIT UNGLAUBLICHES POTENZIAL



32

■ 2015 Brunello di Montalcino PS Riserva	220,00 €/Ltr. <b>165,00€</b>
Siro Pacenti	
■ dito   1,5-Ltr. Magnum	236,67 €/Ltr. <b>355,00€</b>

*extraprima 100 | Parker 95 | Suckling 100*

Die Riserva PS der Jahrgänge 2010 und 2015 von Siro Pacenti sind nach unserer Meinung die beiden bislang besten, je erzeugten Brunello di Montalcino. Nur etwa 2.000 Flaschen wurden produziert, daher ist die verfügbare Menge extrem gering. Der PS Riserva wird aus den acht besten Barriques von den ältesten Lagen beim Weingut Pelagrilli erzeugt, die der Vater Siro Pacenti Anfang der 70er Jahre gepflanzt hatte. Der Ausbau ist wie beim Pelagrilli und dem Vecchie Vigne auf 24 Monate begrenzt, denn Giancarlo Pacenti möchte keine Reifearomen vom langen Fassausbau. Vielmehr sollen sich seine Brunello' nach der Abfüllung mit der Flaschenreife entwickeln. Der erste Jahrgang dieser Riserva war der legendäre Jahrgang 1990, von dem er nur etwa 900 Flaschen, also 3 Barriques abgefüllt hatte.

**extraprima 100** | Die Riserva PS 2015 ist ein rarer, denkwürdiger Brunello, mit dem sich Giancarlo Pacenti ein eigenes kleines Denkmal geschaffen hat. Sehr dunkle Farbe, massiv, viskos und konzentriert. Enorm tief und weit zeigt sich die Riserva im Geruch und präsentiert sich im direkten Vergleich mit dem 2015er Vecchie Vigne wesentlich verschlossener bei deutlich mehr Fleisch und Kraft. Und das ist auch kein Wunder, denn die Riserva PS ist die Selektion der 8 besten Barriques aus dem Jahrgang 2015. Natürlich ist die Konzentration dieser Auswahl höher, der Ausbau war ebenso auf 24 Monate begrenzt wie beim Pelagrilli und dem Vecchie Vigne. Süßlich und intensiv beginnt der PS 2015 im Mund, mit etwas Tomatensauce, einem Hauch Karamell und röstigen Noten vom Holz, unglaublich wuchtig und endlos tief. Süßlich, ganz weit gefasst, enorm cremig und schmelzig, zeigt er sich satt am Gaumen, enorm verdichtet, sehr facettenreich und transparent, immer frisch und klar, mit massiver, nicht enden wollender Konzentration. Mit grandioser Nachhaltigkeit und berstender Frische bleibt dieser massive Koloss immer präsent und leuchtend im Mundraum, wirkt dabei gelenkig in der Hüfte und saftig im Fluss. Ein Monument von Sangiovese, der nicht die schmelzige Ansprache des 2010er Riserva besitzt, dennoch wirkt er distinguiert und mit mehr Brillanz von den unglaublich feinen, hochkultivierten Gerbstoffen, extrem feinkörnig, mit leicht trockenerer Ausstrahlung, ewig lang, sensationell. Grandios seidig und mit filigraner Süße zeigt diese Riserva extreme Differenzierung und Eleganz, atemberaubend. 14,5 % Alkohol.

**Suckling 100** | Die Reinheit der Frucht ist atemberaubend mit Aromen von Brombeeren, schwarzen Kirschen, schwarzem Trüffel, Blumen und Orangenschalen. Er ist vollmundig und sehr kompakt mit ultrafeinen Tanninen, die reichlich und ausgewogen sind. Er hält sehr lange an. Die Reinheit und Präzision ist etwas ganz anderes, ganz zu schweigen von der Länge und Tiefe. Jetzt so köstlich und eine Freude zu schmecken. Trinken oder aufbewahren.

**Parker 95** | Nachdem ich diesen Wein vor einigen Jahren in einer Vorabverkostung probiert habe, ist es spannend, meine damaligen Eindrücke mit den aktuellen zu vergleichen. Im Fall des Siro Pacenti

2015 Brunello di Montalcino Riserva PS stellte ich fest, dass die Eichensignatur damals sehr stark war und auch heute noch sehr stark ist, sogar zu stark. Zweifellos gibt es hier Schönheit, aber die stilistische Vorliebe für 100% neue Eiche bei Sangiovese ist immer umstritten und diskutabel. Ich finde, dass dies nicht mehr mit meinem Gaumen übereinstimmt, obwohl es vom intellektuellen Standpunkt aus unmöglich ist, die Handwerkskunst nicht zu erkennen ... Der Wein wird zwei Jahre lang in neuer Eiche ausgebaut und im ersten Jahr alle drei Monate umgefüllt. Die detailbesessene Weinbergarbeit führt zu 600 bis 700 Stunden Handarbeit pro Hektar. Das Erscheinungsbild des Weins ist fast undurchdringlich, und das Bouquet ist gut integriert mit Noten von schwarzen Früchten, Gewürzen und Balsam, aber diese Tannine sind einfach zu viel. Dieser Wein wurde weder 2013 noch 2014 produziert, und diese 2015er-Ausgabe umfasst 1.000 Flaschen und 200 Magnum-

flaschen. Im Jahr 2013 wurde das gesamte Lesegut stattdessen für den Brunello Vecchie Vigne verwendet. Im Großen und Ganzen würde ich mir mehr Reinheit des Sangiovese wünschen, aber Hut ab vor der tadellosen Weinbereitung.

#### Ebenfalls noch verfügbar:

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

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



Giancarlo Pacenti



# SALVIONI

## RARE DELIKATESSE UND BURGUNDISCHE ELEGANZ

34

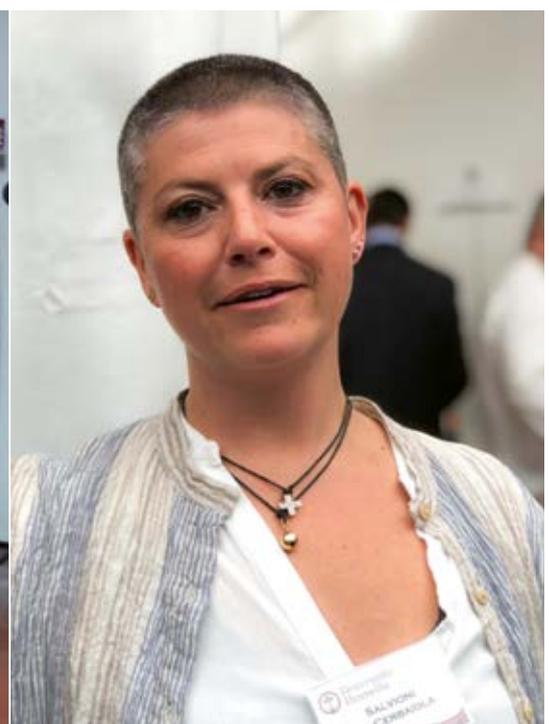
GIULIO SALVIONI ist einer der legendären Winzer von Montalcino. Er ist Vordenker und Wegbereiter, detailversessener Perfektionist und akribischer Weinbergsarbeiter. Brunello von SALVIONI ist eine Rarität, denn die Produktionsmenge ist mit rund 12.000 Flaschen in familiärer Handarbeit pro Jahr auch heute sehr begrenzt. Früher war die Jahresproduktion übrigens mit kleinerer Fläche noch deutlich geringer. Mitte der 80er Jahre begann GIULIO auf einer kleinen Parzelle bei seinem Anwesen La Cerbaiola im nach Osten ausgerichteten Teil des Anbaugebietes nahe Montalcino Wein zu erzeugen. Diese als Cerbaie bekannte Parzelle gilt seit langem als eines der besten Terroirs von Montalcino. Sie gab zwei berühmten Weingütern den Namen, eben SALVIONIS LA CERBAIOLA und dem kleinen Nachbargut CERBAIONA, ehemals von DIEGO MOLINARI geführt. Im Jahr 2016 wurde letzteres an amerikanische Investoren verkauft. Beide profitieren vom einzigartigen Mikroklima. Die Lage CERBAIE befindet sich in etwa 420 Metern Höhe und verfügt über den typischen Galestro-Boden, einem blaugrauen Kalkstein-Schieferboden, und Felsgestein. Mit seiner Frau MIRELLA schuf GIULIO SALVIONI außergewöhnliche Weine, die in ihrer burgundischen Anmutung und Eleganz schon immer einzigartig für Sangiovese waren und weiterhin sind.

Die puristische Klarheit und Brillanz eines gereiften Brunello von Salvioni sind schlicht überragend. Das Hauptaugenmerk bei diesem großartigen Brunello liegt auf Tiefe und Finesse, großer Harmonie mit beseelter Frucht, gepaart mit verschwenderischer Fülle. Dass man die angestrebte Perfektion nur mit aufwändigster Handarbeit und großer Aufmerksamkeit für Pflanzen und Witterung erreicht, ist klar. Den SALVIONIS ist hierbei kein Aufwand zu groß. Der kleine Weinberg ist vielmehr ein Weingarten, überschaubar und mit Liebe gepflegt. Mit dem Erscheinen des Jahrgangs 2010 blickte GIULIO SALVIONI stolz auf das 30jährige Bestehen seines kleinen Weinguts LA CERBAIOLA zurück. In der Zwischenzeit konnten die SALVIONIS weitere kleine Parzellen dazu erwerben, sodass heute bescheidene vier Hektar in Produktion stehen. Die Kinder ALESSIA und DAVID haben seit längerem die Verantwortung auf LA CERBAIOLA übernommen. Daher kann sich GIULIO heute in den Sommermonaten

auf Elba verweilen. MIRELLA und die Kinder arbeiten an der Erlangung der möglichst perfekten Traubenqualität. Die Vinifikation erfolgt traditionell mit langer Maischestandzeit von etwa 30 Tagen in Edelstahltanks. Nach dem Äpfel-Milchsäureabbau gelangt der Brunello in Holzfässer von 18 bis 22 Hektolitern Fassungsvermögen und reift etwa drei Jahre darin bis zur Abfüllung. Wer die Weine der SALVIONIS einmal vom Fass im kleinen Keller im Ortskern von Montalcino verkostet hat, kann bestätigen, dass sie etwas einzigartig Anziehendes in sich tragen.

2014 produzierte ALESSIA SALVIONI nur einen *Rosso di Montalcino*. Für Brunello war der Jahrgang einfach nicht gut genug. Aus den hervorragenden Jahrgängen 2016 und 2017 gibt es jeweils eine kleine Menge *Rosso di Montalcino*. Dies ist ausschließlich den begrenzten Kellerkapazitäten geschuldet. Denn beide Jahre wären gut genug gewesen ausschließlich Brunello zu produzieren, wie es beim 2015er geschehen war.

35



Alessia Salvioni



36

■ 2019 Rosso di Montalcino Salvioni 53,20 €/Ltr. **39,90€**  
**limitierte Verfügbarkeit**

*extraprima 93 | Der Rosso von Salvioni ist immer ein ungemein duftiger und einladender Sangiovese, der mit seiner Eleganz und spielerischen Fülle in einer ganz eigenen Liga spielt. Überhaupt fällt es schwer diesen Wein als einen Rosso di Montalcino zu verstehen, denn von seiner Klasse, Anmut und Aromendichte sollte man ihn eher auf dem Niveau eines Dorfagen-Pinot Noir aus dem Burgund ansiedeln. Sangiovese in einer finessenreicheren Form, wie es die Familie Salvioni erzeugt, ist schwer vorstellbar. Bezaubernd, filigran, durchdringend, saftig, schwelgerisch und verführerisch. Absoluter Sangiovese-Purismus mit Delikatesse und Feingliedrigkeit. 14,5 % Alkohol.*



# PINOTHAFTE BALANCE UND DELIKATESSE

## EINER DER BURGUNDISCHSTEN BRUNELLO

■ **2016 Brunello di Montalcino Salvioni** 153,33 €/Ltr. **115,00€**  
nahezu ausverkauft

Galloni 97\*

Der Brunello von der Familie Salvioni ist immer einer der burgundischsten, duftigsten und einzigartigsten Sangiovese überhaupt. Der Jahrgang 2016 ist überragend. Bedauerlicherweise ist die kleine Zuteilung nahezu ausverkauft ...

**Galloni 97\*** | Der Brunello di Montalcino 2016 erwacht langsam zum Leben und öffnet sich mit einem rauchigen, grüblerischen und dunklen Bouquet. Zuerst entfaltet er seine floralen Noten mit zerkleinerten Rosen und einem Hauch von Geranien, dann vertieft er sich und enthüllt schwarze Kirsche und Himbeere und schließlich einen Chor von Tabak und wilden Kräutern. Man könnte sich in diesem Glas verlieren. Der 2016er ist unglaublich seidig und strukturiert, mit einer jugendlichen Dichte, die die Fantasie anregt, während er ein schmackhaftes Schauspiel von mineralischen dunklen Früchten bietet, mehr schwarz als rot, mit einem Hauch von getrockneter Orange und exotischen Gewürzen. Im Abgang erwartet uns eine Sättigung von feinem Tannin, das zuvor von der primären Kraft des Salvioni überdeckt wurde, während eine Mischung aus Salbei und einem Hauch von Lakritze langsam verblasst. Der 2016er hat so viel Potenzial, aber heute braucht er dringend eine Lagerung im Keller. Ich habe den 2016er im Laufe von zwei Tagen mehrfach verkostet und er hat sich nicht verändert. 14,5% Alkohol.



37









**extraprima®**

Champagner- und Weinimport

Thomas Boxberger

S 6, 10 | 68161 Mannheim

0621 2 86 52

[info@extraprima.com](mailto:info@extraprima.com)

[extraprima.com](http://extraprima.com)