

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

WEINWISSE

Perlen und Juwelen der Toskana – Teil 2



2 EXKLUSIV-Interview mit Wolfgang Reitzle • **4** Villa Santo Stefano im Porträt

6 Villa di Capezzana – Historische Vertikale zurück bis 1931

10 Brunello di Montalcino – Das Beste vom Traumjahrgang 2010 • **14** Best-of Riesling Kabinett-Cup

16 Best-of Véritable 16 • **20** Chivite Colección 125 – Die grosse Verkostung

BRUNELLO DI MONTALCINO – DAS BESTE VOM TRAUMJAHRGANG 2010



Der Jahrgang 2010 sorgte auch bei den Sommeliers des «Benvenuto Brunello» für gute Stimmung

Brunello di Montalcino 2010 – der Massstab für Sangiovese

von Thomas Boxberger

Es gibt Jahrgänge, in denen nahezu alles von alleine gelingt. 2010 war so ein perfekter Jahrgang für Montalcino. Viele Betriebe produzierten ihren bislang besten Brunello. Ein neuer Massstab für Sangiovese ist entstanden. Im vergangenen Jahr hat der WEINWISSE nahezu alle Annatas und in diesem Frühjahr die Riserven verkostet. Im folgenden Bericht stellen wir Ihnen die besten Weine vor. Einige Annatas erreichen so langsam ihr erstes Trinkfenster und werden noch ein langes Leben vor sich haben, die Spitzen-Brunelli werden ohne weiteres zwei bis drei Jahrzehnte überdauern.

2010 Brunello di Montalcino Montosoli – Altesino: Helle Farbe, zart oxidierter Rand. Offenes, aromatisches Duftbild mit viel Frucht, feinstem Cassis und floralen Noten. Gute Tiefe. Saftig und reif im Mund, ganz auf Eleganz gebaut, tiefgründig und durchgängig, gut balanciert, weiche, seidige Textur, eleganter Trinkfluss mit noch leichter Adstringenz, die aber Frische und Präsenz verleiht, hallt lange nach.

18.5/20 – 2028

2010 Brunello di Montalcino Il Greppo – Biondi Santi: Leuchtend dichte Farbe, dunkler als sonst. Offenes, tiefes Bouquet mit feinsten Sangiovese-Würze, duftige, verführerische Kopfnote mit Feuer und balsamischen Noten. Reichhaltig süsser Auftakt im Mund, schmelzig und stoffig, mit weit aufgespannter Struktur. Dicht am Gaumen, nicht ganz so schwebend und delikat wie in vergangenen Jahren. Vielmehr auf Dichte und präserter Fülle auf der Zungenmitte ausgerichtet. Steht sehr tief am Gaumen, mit leicht griffige-

ren Gerbstoffen, fein, aber eben nicht superfein. Süsser, fester Abgang mit kompakter, singulärer Fruchtnote. Klassischer Brunello, den man beißen kann, wirkt trocken, mit viskoser Präsenz im Nachhall.

19/20 2022 – 2038

2010 Brunello di Montalcino Riserva Il Greppo – Biondi Santi: 36 Monate reife die Riserva 2010 in einem 100jährigen Fass von slawonischer Eiche. Leuchtende Farbe mit dichtem Kern. Sattes, dichtes, tiefes Bouquet mit viel Frische und grossem Potenzial, bei der etwas das alte Holz durchkommt. Vielschichtig durchgereifte Aromen mit zart liköriger Kopfnote, sehr tief. Dicht und satt im Mund, mit viel Struktur und Kraft, ganz weit verteilte, feinkörnige Gerbstoffe, druckvoll und intensiv, vielschichtig und reichhaltig. Grossartige Extraktsüsse im Abgang, ganz trockene Struktur mit noblen Gerbstoffen, elegant und stoffig, bleibt immer frisch, locker und natürlich.

19/20 2024 – 2045

2010 Brunello di Montalcino Riserva Quercione – Campogiovanni – San Felice: Reichhaltige Farbe, sehr massiv und viskos (16% Alkohol!). Satter, dichter, süsser Geruch mit nussiger Kopfnote und grosser Intensität. Üppig-süsse Riserva von unglaublicher Intensität und stoffiger Würze im Mund. Weit gefasst, mit maximalem Schub, dabei bleibt die knackige Säure immer präsent und druckvoll. Die ausgereiften Gerbstoffe besitzen gute Noblesse und Länge. Grosse, klassische Riserva mit Wahnsinnskraft und Volumen.

18.5/20 – 2028

2010 Brunello di Montalcino Riserva – Canalicchio di Sopra: Klassisch gereifte Farbe, mittlere Intensität. Gutes, vielschichtiges Duftbild mit reifer, schokoladiger Frucht und viel Würze, recht tief, lebendig und druckvoll. Satt am Gaumen, gut verdichtet und würzig, mit schönem Schmelz, süss, druckvoll, feines Tanningerüst mit leicht trockener Strenge, die sich auch mit der Flaschenreife nicht auflösen dürfte. Sehr präzise gearbeitete Riserva mit Stil und Rasse, kraftvoll und intensiv, lang, süss und immer frisch bleibend.

19/20 – 2028

2010 Brunello di Montalcino – Capanna: Leuchtende Farbe. Ganz dicht und würzig im Geruch, sehr klar und mit feiner Frucht, die sich aus dezenten Primärraromen und delikat durchdeklinierten, konfierten Noten zusammensetzt. Sehr fest am Gaumen, kraftvolle Gerbstoffe, ganz reif und weit gefasst, mit intensiver Extraktsüsse und feiner Säure im Hintergrund. Klassischer Brunello mit Fleisch und Fülle, sehr stimmig und reif bei guter Länge. Seine gut integrierten 15% Alkohol verleihen ihm grosse Präsenz.

18/20 – 2028

2010 Brunello di Montalcino Riserva – Capanna: Intensive, viskose Farbe. Sattes, konzentriertes Duftbild in klassischer Ausrichtung, immer frisch und vielschichtig, mit feiner, holziger Süsse und viel Saft. Kernig-druckvolle Riserva mit viel Kraft und Süsse am Gaumen, sowie intensiver, mittelfeiner Gerbstoffstruktur, sehr massiv und männlich. Grossartige Fülle und Intensität mit viel Ausdruck und nachhaltigem Charakter, sehr lang. Trotz der über 15,5% Alkohol zeigt dieser jugendliche Brunello viel Rasse und Würze.

18.5/20 2022 – 2034

2010 Brunello di Montalcino – Caprili: Gereifte Farbe, mittlere Dichte. Intensiv und duftig, etwas Karton und Brotkruste im Bouquet, dahinter verbirgt sich eine wuchtige Extraktsüsse mit dunkler Fruchtanla-

BRUNELLO DI MONTALCINO – DAS BESTE VOM TRAUMJAHRGANG 2010

ge. Sehr offensiv und klar im Mund, schöne rassige Struktur mit frischer Säure, weit gefasst, kraftvoll und körperreich. Ein massiver Brunello mit Wucht und Körper bei satten 15% Alkohol. Die reifen Gerbstoffe wirken etwas trocken und grobkörnig, leicht derb. **18/20 – 2028**

2010 Brunello di Montalcino Riserva – Caparzo: Etwas hellere Farbe. Limitiertes, eher staubiges Bouquet mit wenig Frucht, fast neutral. Dagegen satt am Gaumen, mit gutem Spiel von Süsse und feinen Gerbstoffen bei guter Länge. Kernig-kraftvoll und intensiv, mit lebendiger Rasse und würzig-satter Art. Obwohl er noch jugendlich und verschlossen ist, schwingt immer etwas Süsse im Hintergrund mit. Könnte sich zu einer attraktiven, raumgreifenden Riserva entwickeln. **18/20 – 2028**

2010 Brunello di Montalcino Riserva Adalberto – Caprili: Mittlere Farbtintensität, gute Reflexe. Sehr duftige, tiefe Nase mit würziger Sangiovese-Süsse in der Kopfnote und feiner, delikater Frucht im Fond, die von frisch bis konfiert durchdekliniert ist, schmelzig und anziehend. Dicht gewebte Struktur im Mund, viel Würze und Rasse, sehr kraftvoll, mit sattem Extrakt im Fond. Gutes Spiel von dunkelwürziger, süsser Intensität und lebhafter Saftigkeit mit guter Transparenz. 15% Alkohol. **18.5/20 – 2030**

2010 Brunello di Montalcino – Casanova di Neri: Der einfache Brunello von Giacomo Neri vollzieht mit 42 Monaten in grossen Holzfässern den längsten Ausbau. Dichter, dunkler Farbkern. Satter, wuchtiger Geruch mit gereiften, fein durchdeklinierten Fruchtaromen, klassischer Ansatz mit viel Fleisch und Würze. Im Mund wirkt er deutlich frischer, mit sattem Gerbstoffgerüst, weit aufgespannt, mit würziger Fülle. Die gereifte Frucht schwingt immer dezent im Hintergrund mit. Er zeigt sich sofort zugänglich und trinkbereit, denn die Gerbstoffe sind ganz ausgereift, rund und süss, bei mittlerer Körnung. Massiver, traditioneller Brunello, der irgendwie an den grandiosen 2003er Costanti erinnert, nur wirkt er etwas frischer. Ausgezeichnete Länge mit lebendiger Säure, dunkle Schokolade und Kaffearomen im Nachhall. **18/20 – 2028**

2010 Brunello di Montalcino Tenuta Nuova – Casanova di Neri: Der Tenuta Nuova reifte 32 Monate in Tonneaux, von denen 10% neu waren und erreichte 15% Alkohol. Hochverdichtete, dunkle, viskose Farbe. Sattes, intensives Bouquet, schokoladig-rauchig, mit feinem Holz und grosser Opulenz, offen und weit aufgespannt.

Wirkt weniger süss und gereift wie der einfache Brunello von Casanova di Neri. Dicht und satt am Gaumen, viel Druck, frisch und stoffig. Weit gefasste, noch ungestüme Struktur, laut und noch enorm zupackend, wirkt noch hart, braucht Zeit. Ein hochintensiver, druckvoller Brunello für ein langes Leben, extrem konzentriert, lang und dicht. **18.5/20 2022 – 2034**

2010 Brunello di Montalcino Cerretalto – Casanova di Neri: Weniger als 10.000 Flaschen gibt es vom Cerretalto 2010, der nach 30 Monaten Ausbau noch stolze 15,5% Alkohol mitbringt. Konzentrierte, dunkle Farbe. Ganz süsses Bouquet, intensiv und massiv, weit gefasstes Duftbild mit maximaler Fülle, voluminöse, holzige Süsse, satt und imposant. Weit aufgespannt auf der Zunge, ganz saftig und süss, mit straff organisierter Struktur und würzigen Gerbstoffen. Ein massiver, superkonzentrierter Brunello, ganz auf Intensität und beeindruckende Süsse gearbeitet. Ewig lang und saturiert am Gaumen, braucht viel Zeit. **19.5/20 2022 – 2034**

2010 Brunello di Montalcino – Cerbaiona: 2010 war der 30. Jahrgang, den Diego Molinari vinifizierte! 15 internationale Investoren und Weinliebhaber kauften ihm das Gut Cerbaiona im Herbst 2015 ab. Dunkler Farbkern, etwas wässriger Rand. Frisches Duftbild mit dichter Frucht, tiefgründig und satt. Sehr natürlich im Mund, mit stattlicher Fülle, dicht und vollmundig. Etwas weniger kompakt und fokussiert als sonst, balsamische Süsse mit grosser Würze in klassischer Ausrichtung. Dicht gewebte Gerbstoffe mit viel Schmelz und leicht rauer Färbung, likörig und reichhaltig im Abgang, mit feiner Kräuterwürze. Nicht ganz so fein wie erwartet, doch mit Potenzial für 19 Punkte in der Zukunft. **18+/20 2020 – 2035**

2010 Brunello di Montalcino – Costanti: Der Brunello von Andrea Costanti wird klassisch erzeugt. Er reift 36 Monate in grossen Botte und Tonneaux von 350 Litern. Dunkler Farbkern, aufhellender, leicht oxidiert Rand. Ganz zarte, distinktierte und zurückhaltende Frucht im Bouquet, mit süsslicher Kopfnote. Sehr präsent, recht offensiv und füllig, etwas konfierte Fruchtnoten. Ganz runde, fruchtige Attacke im Mund, sehr offen, etwas Marzipan, gleichzeitig frische Frucht und Dörrobst-Noten dabei, etwas Pflaume, viel Kirsche. Sehr stoffig und fleischig für einen Costanti-Brunello, der sonst mehr auf Distinktion getrimmt ist. Monumental, reichhaltig und dicht, verschwenderisch und opulent ohne fett zu sein. Weit aufgespannte, feingliedrige Säure, die ihm Län-

ge und Frische verleiht, mittelfeinkörnige Gerbstoffe mit guter Würze, sehr füllig und stimmig, satt und saftig. Bester Costanti-Brunello bislang! **18+/20 2020 – 2034**

2010 Brunello di Montalcino – Cupano: Dunkle Farbe, sehr dicht und konzentriert. Sehr üppiges Bouquet: süss, breit, intensiv und kraftvoll, mit balsamischer Süsse und dezent säuerlicher Note. In 2010 geht das Konzept der französischen Winzer auf. Sehr wuchtig und massiv, weit gefasste Struktur mit grandioser Konzentration und sagenhafter Fülle. Sehr schokoladig im Abgang, dabei bleibt er durch seine feine Säure dennoch frisch. Monumentaler Cupano mit eleganten Gerbstoffen, vermutlich der beste Wein, den dieses Gut bislang produziert hat. Langanhaltender Nachhall mit Graphit und samtiger Süsse bei 15% Alkohol. **19/20 – 2032**

2010 Brunello di Montalcino Riserva – Cupano: Dichte, klassische Farbe, nicht sehr oxidiert. Ganz süss und reif im Bouquet, feine Holzwürze, sehr elegant und delikat. Anziehende, etwas flüchtige Aromen, aber sehr fein verbunden mit der delikaten Sangiovesefrucht. Erinnert an Salvioni-Jahrgänge aus den 80ern, absolut einladend und fein. Grosse Delikatesse, feingliedrig und mit schmelzig-süsser Frucht, sanft und nobel, mit etwas rauer Gerbstofffärbung darin. Am Ende bleibt er trocken zurück, was das zarte Duftgebilde etwas zerstört. Nur eine jugendliche Momentaufnahme? Dennoch ist der Cupano eine der feinsten Riserven des Jahrgangs, ewig lang und süss mit 15% Alkohol. **19/20 – 2036**

2010 Brunello di Montalcino – Fuligni: Gereifter Farbkern, leuchtend. Sehr duftig und fein, zarte Holzaromen mit leicht muffiger Note, nicht ganz klar, dennoch führerische Frucht und grosse Delikatesse darin. Klassische Ausrichtung mit viel Persönlichkeit in der Geruchsnote. Gehaltvolle, geschliffene Attacke, sehr feine, geradlinige und distinktierte Gerbstoffe. Unglaublich ausgewogen und delikat, nicht zu breit, sehr auf Frische gebaut, mit klassisch gereiften Fruchtaromen. Feine Kräuterwürze, elegant und finessenreich, zarte 14% Alkohol. **18/20 – 2030**

2010 Brunello di Montalcino Corte Pavone – Loacker: Gute, dichte Farbe. Dicht, süss und massiv, mit 15% Alkohol reichlich motorisiert, satte Frucht, schokoladig, füllig, mit balsamischer Würze und feinen Holznoten. Sehr rund und schmelzig, feine, engmaschige Gerbstoffe, kompakt am Gaumen, sehr natürlich und mit viel Grip.

BRUNELLO DI MONTALCINO – DAS BESTE VOM TRAUMJAHRGANG 2010

Toller lebendiger Brunello mit enormer Fülle und Würze, stimmig, grossartige Extraktsüsse, lang, kraftvoll und kernig. Ein Brunello, der schiebt und schiebt, bleibt immer frisch und klar, weit gefasst, gross strukturiert.

18.5/20 – 2032

2010 Brunello di Montalcino – Mastrojanni: Gereifte Farbe, leuchtend. Zart, süss, dezent, zurückhaltend und distinguert mit feiner Mandelnote, wie sie früher der Brunello von Siro Pacenti hatte. Feine schlanke Attacke im Mund, etwas Fülle und Reife fehlt, leichter Joghurt-Ton, jugendlich frisch, bleibt stumpf und geradlinig. Ein distinguierter, tiefgründiger, fein gewebter Brunello, der etwas Fleisch und Fülle vermissen lässt. Tiefe Aromen mit delikater Süsse im Fond. Sauber, sehr geradlinig und gut strukturiert. Wer schwelgerische Frucht sucht, ist hier schlecht bedient, wer Distinktion und Rasse bevorzugt, wird begeistert sein.

18/20 – 2028

2010 Brunello di Montalcino Vigna Loreto – Mastrojanni: Dichte Farbe, viskos, gereift. Verhaltenes Bouquet, dicht, schöne klare, süsse Aromatik im Fond mit gereifter Frucht und satter Fülle. Leichte Kräutervürze, etwas holzige Noten. Weit aufgestellte Struktur im Mund, bedient einen grossen Rahmen und beherrscht das Konstrukt hauptsächlich über die mächtige Säure und ein weites, geschliffenes Gerbstoffgerüst, recht feingliedrig aber leicht stumpf. Etwas Schmelz und Saftigkeit fehlt, trockenes Finale mit balsamischer Würze, stumpf, karg, ambitioniert, aber wenig Spiel. Mächtiger Brunello mit 15% Alkohol, grosser Wucht und Intensität. Ob die Frucht mit der Zeit das Gerüst ausfüllen kann und der Extrakt mithält, ist derzeit schwer einzuschätzen.

18/20 – 2032

2010 Brunello di Montalcino – Pian dell'Orino: Leuchtende Farbe. Tiefer und deutlich frischer als der 2009er Jahrgang im Bouquet, mit geschliffener, reifer Frucht, weit aufgespannt mit feinen Holznuancen. Runde, feine Attacke im Mund, dicht gewebt und tiefgründig strukturiert, mit delikater durchgereifter Frucht. Kraftvoll konzentriert, mit dunkelbeeriger Aromatik und schokoladigem Abgang, bleibt immer frisch und präzise.

19/20 – 2034

2010 Brunello di Montalcino – Pietroso: Gute Farbe, mittlere Intensität. Schöne Frucht im Duft, sehr klar und eigenwillig, klassische Interpretation, angetönte Tiefe. Sehr schöner Verlauf im Mund, geradlinig, mit feinen Gerbstoffen, sehr kraftvoll und würzig, gute Tiefe, recht lang. Zarte, verhaltene Frucht in allen Facetten, von frisch bis konfiert. Schönes Spiel



Montalcino – der hübsche, kleine Ort ist Namensgeber für den Brunello

von Gerbstoffwürze mit delikaten Frucht-
nuancen, satter Extraktsüsse und eleganter
Säure.

18/20 – 2028

2010 Brunello di Montalcino Riserva – Pietroso: Dunkler Farbkern, aufhellender Rand, leuchtend. Kräutervürzig-offensives Bouquet mit fleischiger Fülle, satt und anziehend, von mittlerer Intensität. Füllige Mitte mit sehr viel Kraft und Süsse, fein durchdeklinierte Fruchtaromen. Sehr gutes Volumen am Gaumen mit stoffig-reifen Gerbstoffen, straff und nachhaltig, sauber und rund, sehr ausgewogen, nicht zu wuchtig. Eine körperreichere, mächtige Riserva mit viel Würze und guter Frische.

18/20 – 2034

2010 Brunello di Montalcino Rennina – Pieve Santa Restituta: Dunkle Farbe. Sehr volumenreiche Geruchsnote mit weicher Ausstrahlung und balsamischer Süsse, grosser Dichte und Fülle. Satt und schmelzig im Mund, mit reichhaltiger Gerbstoffpräsenz und rassiger Säure. Stoffig-fülliges Mittelstück, kraftvoll, schokoladig, mit leichtem Hang zur Härte. 15% Alkohol.

18.5/20 2022 – 2035

2010 Brunello di Montalcino Sugarille – Pieve Santa Restituta: Dunkle Farbe. Dicht, massiv und satt im Bouquet, etwas konzentrierter als Rennina und auch die Fruchtansammlung zeigt sich etwas dunkler geprägt, feines Holz mit speckiger Würze. Dichte Attacke im Mund, sehr straff und intensiv, engmaschig gearbeitet und mit viel Druck auf der Zunge. Weit gefasste Struktur, satt am Gaumen, mit viel Kraft und grosser Distinktion.

19/20 2022 – 2038

2010 Brunello di Montalcino – Poggio Antico: Recht dunkle Farbe für Poggio Antico, leuchtend. Offenes Duftbild, etwas Brotkruste, süssliche Frucht im Hintergrund, noch sehr jugendlich. Satt dichte Frucht, schöne klare Struktur, sehr ausgewogen und elegant, ein typischer Brunello von hochgelegenen Weinbergen, sehr ausdrucksstark und schmelzig. Einer der besten Poggio Antico seit langem, tief, lang und facettenreich.

18/20 – 2028

2010 Brunello di Montalcino Altero – Poggio Antico: Leuchtende Farbe, noch etwas dichter als der Basis-Brunello. Verhaltenes Bouquet, mit sehr viel Kraft im Hintergrund, körperreich, satt, stoffig und sehr konzentriert für einen Brunello aus hochgelegenen Terroirs. Kraftvoll, sehr rund und schmelzig, satt am Gaumen, enganliegend, ganz abgerundete, weiche Tannine, tolle Präsenz, lang und traumhaft balanciert. Viel Aroma, mit feiner Würze und delikater Süsse.

18.5/20 – 2030

2010 Brunello di Montalcino – Poggio di Sotto: Leuchtende, dichte Farbe, dunkler als sonst. Offene, tiefe Geruchsnote mit feinsten Sangiovese-Würze, duftig, mit verführerischer Kopfnote von balsamischer Süsse getragen. Reichhaltiges, klassisches Duftspektrum, etwas weniger intensiv als früher. Weit gefasst im Mund, süsslich und schmelzig, dicht am Gaumen, nicht ganz so schwebend und delikater wie sonst. Vielmehr zeigt er sich deutlich präsenter auf der Zungenmitte mit satter Extraktsüsse. Früher war der Poggio di Sotto erst trocken und die Süsse kam im Nachhall durch. Steht sehr tief am Gaumen mit leicht griffigeren

BRUNELLO DI MONTALCINO – DAS BESTE VOM TRAUMJAHRGANG 2010

Gerbstoffen, fein aber nicht superfein. Vollmundig, fester Abgang mit kompakter, singulärer Fruchtkomponente. Immer noch von burgundischer Eleganz getragen, ist dennoch ein dezenter Stilwechsel seit dem Eigentümerwechsel feststellbar. Könnte mit etwas mehr Flaschenreife 19/20 erreichen. **18.5/20 2020 – 2036**

2010 Brunello di Montalcino Riserva –

Poggio di Sotto: Knapp 5 Jahre verbrachte die Riserva von Poggio di Sotto im grossen Holzfass, 3.500 Flaschen wurden erzeugt. Klassische, zarte Farbe mit brillanter Tiefe. Ganz tief und vielschichtig auch im Duft, mit balsamisch-liköriger Kopfnote, sehr fein durchdeklinierte Fruchtaromen von frisch bis konfiert, rotbeerige Ausrichtung, zarter Anklang von Pfirsich. Unglaublich tief, mit delikater Kräuterwürze und feinstem Holz. Sagenhaft vielschichtig und fein im Mund, weit gefasst und tiefgründig gestaffelt. Ein traditioneller Brunello mit spannungsgeladener Struktur und grossartiger Finesse, dessen Delikatesse und Seidigkeit die Alleinstellung eines grossen Sangiovese in der Weinwelt unterstreicht. Ganz ausgeklügeltes Spiel von Süsse und Säure, ewig lang, mit leicht trockener Spur in den Gerbstoffen, braucht Zeit.

19.5/20 2022 – 2038**2010 Brunello di Montalcino Riserva –**

Renieri: Mittlere Farbe, gereift, dunkel. Sehr dichter Fruchtkern mit guter Frische im Bouquet, likörige Kopfnote, Kräuterwürze, dezent gereift und tiefgründig arrangiert bei mittlerer Dichte und guter Süsse. Die etwas flüchtigen Noten verleihen dem Duft einen gewissen Lift. Trockene Struktur im Mund mit feinen, weit verteilten Gerbstoffen, die auch der vorhandene Extrakt noch nicht auffangen kann. Nicht gerade schmelzig oder schmeichlerisch, dafür aber satt am Gaumen mit delikatem Spiel, tiefgründig, lang und rassig. Braucht Zeit und hat dann Potenzial für 19/20.

18.5/20 2020 – 2028**2010 Brunello di Montalcino – Salvioni:**

Leuchtende Farbe, mittlere Dichte. Duftiges Nasenbild mit feiner, verhalten explosiver Frucht, verführerisch, charaktervoll und eigenwillig, ganz natürlich und harmonisch gewachsen. Weit gefasste Struktur im Mund mit sensationeller Fülle und grossem Schmelz, extrem tiefgründig und detailliert, deutlich präziser als Nachbar Ceraione. Grosse Fruchtausbeute und grandiose Frische, ausserordentlich reintonig und beeindruckend balanciert, mit schwelgerischer Süsse im Nachhall. Lang.

19/20 – 2034

Giacomo Neri überzeugte mit zwei herausragenden Einzellagen-Weinen

2010 Brunello di Montalcino – San Polino:

Dichte Farbe, sehr kompakt und kernig. Jugendlich, süss und deftig im Duft, mit grosser Intensität, dezenter Überreife in der Kopfnote, die mit Belüftung verschwindet, satt, mächtig. Auch im Mund schlägt dieser junge Brunello noch wild um sich, likörig, üppig und weit ausholend. Ein monströser Brunello, der noch ein paar Jahre Zeit benötigt.

18/20 2018 – 2028**2010 Brunello di Montalcino Helichrysum – San Polino:**

Noch dichtere, kompaktere Farbe, sehr intensiv. Stark verdichteter, kraftvoller Geruch, sehr reife Fruchtaromen, üppig und intensiv. Unglaublich reife, saturierte Art im Mund, grossartige Fülle und Tiefe bei gleichzeitig frischer, tiefgründiger Würze, reichhaltig und massiv strukturiert. Ein «Maul voll Sangiovese», der mit seiner mächtigen Intensität und spielerischen Balance überzeugt. Ewig lang und schwelgerisch mit massiver Gerbstoffausbeute.

19/20 – 2034**2010 Brunello di Montalcino Pelagrilli –**

Siro Pacenti: Leuchtende, viskose Farbe. Zuerst verschlossenes Bouquet, braucht etwas Luft, dann aber sehr klare Frucht, reichhaltig, reif und rund. Sehr konzentriert, poliert und saftig. Klar und offen im Mund, mit dichter Frucht und rassig-frischer Säure. Sehr lang und geschliffen, mit ausgezeichnetem Spiel von feiner Süsse und delikater Struktur. Schmelzig und rund, trotz enormer Konzentration klebt er die Zunge nicht zu, deutlich zugänglicher und trinkbereiter als frühere Jahrgänge. Fein gewebte Gerbstoffe mit grosser Präzision, langer, süsser Nachhall. Bester Pelagrilli bislang!

18/20 – 2030**2010 Brunello di Montalcino Vecchie**

Vigne – Siro Pacenti: Seit 2010 berät Eric Boissenot aus Bordeaux bei der Assemblage. Boissenot zeichnet verantwortlich für die Cuvetierung bei 70 der berühmtesten

Bordeaux-Güter am linken Ufer: Unter anderem Lafite, Latour, Margaux und Mouton, etc. Tiefe, leuchtende Farbe. Enorm volles, ausgewogenes Bouquet, weit gefasst und supertief, mit ganz reifer, offener Frucht, vielschichtig und komplex. Ganz weit aufgespannt im Mund, mit enormer Tiefe und Lockerheit. Satt am Gaumen, ganz feinkörnig und unglaublich reichhaltig, süss und geschliffen, mit grosser Spannung. Seine feine Säure hält die Fäden in der Hand, schwebend, tief, mit phantastischem Spiel. 2010 ist ein neuer Schritt bei Giancarlo Pacenti erreicht, der Persönlichkeit, Präzision und Vielschichtigkeit seiner Weine neu definiert.

19/20 2022 – 2038**2010 Brunello di Montalcino Riserva PS**

– Siro Pacenti: Für den PS Riserva selektierte Giancarlo Pacenti die 8 besten Barriques aus seiner ältesten Parzelle und erzeugte 1.800 Flaschen und 350 Magnums. Leuchtende, dunkle Farbe. Noch recht verschlossenes Bouquet mit intensiver, frischer Kopfnote, unglaublich tief und komplex im Duft, massiv und doch hochkultiviert, mit süsser Extrakt, grosser Fülle und feinstem Holz, undurchdringlich. Ewig voll und weit aufgespannt auf der Zunge, satt mit konzentrierter Eleganz, unglaublich körperreich, dabei jedoch immer fein und elegant, mit Frische, grosser Struktur und Präsenz. Ewig lang am Gaumen stehend, mit grosser Gerbstoffausbeute und grandioser Süsse. Die Essenz eines eleganten und komplexen Sangiovese. Hat Potenzial für 20/20.

19.5/20 2025 – 2045**2010 Brunello di Montalcino Riserva**

Pian di Conte – Talenti: Mittlere Farbe, viskos. Reserviertes, süsses Bouquet, etwas dumpf, nicht sehr frisch oder präzise, stoffig, von mittlerer Intensität. Schöne Attacke im Mund, sehr klassischer, kraftvoller Brunello aus dem Süden, weniger Duft, dafür mehr üppige Intensität am Gaumen, mit schönem Spiel von rassigen Gerbstoffen und dezenter Extrakt Süsse, sehr stimmig und klar. Satt am Gaumen, mit viel Druck und guter Würze, mittelweite Verteilung der Gerbstoffe, gute mittelfeinkörnige Struktur. Bleibt immer frisch und enorm saftig am Gaumen, ausgezeichnet.

18/20 – 2030**2010 Brunello di Montalcino – Valdicava:**

Helle Farbe für Valdicava. Süsslich, zart und fein im Duftbild, sehr verhaltene Frucht, stimmig und delikat, nicht so üppig wie erwartet. Weiche, reife Frucht im Mund mit nussiger Note von feinem Holzbausbau, gute, feste Art. Ganz abgerundet und feingliedrig körperreich mit gut aufgefächerter Gerbstoffpräsenz. Sehr reif, recht weit entwickelt und damit weniger frisch als viele andere 2010er Brunello.

18/20 – 2028