Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

WEINWISSER

Best of Brunello • Ikone San Leonardo
Burgund 2016 • Kultwein G-Max – alle Jahrgänge









- 4 Wein.Persönlichkeit des Monats: EXKLUSIV-Interview mit «Tantris»-Chef Felix Eichbauer
 - 6 Best of Brunello 2013 und 2012 13 Boutique-Weingut Salicutti
 - 14 Brunello Col d'Orcia die 8er-Jahrgänge 15 Conti Costanti Adel verpflichtet
 - 16 Tenuta San Leonardo 18 Burgund 2016: Ende gut, alles gut
- 22 Rare Süssweine Top-Banyuls 24 Vertikale: Deutscher Kultwein G-Max 27 Ausblick



Das idyllische Montalcino beherbergt die Anteprima Brunello

2013 Brunello: In der Spitze beeindruckend

von Thomas Boxberger

Während im warmen Jahrgang 2012 nahezu jeder Winzer in Montalcino einen sehr guten Brunello hervorbrachte, bereitete der kühlere, regnerische Witterungsverlauf von 2013 deutlich mehr Schwierigkeiten. Die Temperaturen waren recht konstant und ausgewogener, die resultierenden Weinqualitäten sind es indes nicht. Die Spitzenbetriebe haben durchweg hervorragende, extrem frische, langlebige und tiefgründig transparente Weine erzeugt! Zwar wirken sie in ihrer Jugend weniger spektakulär und üppig als die 2012er Vorgänger, dafür werden sich die besten 2013er Brunello langfristig sehr gut entwickeln. WEINWISSER-Autor Thomas Boxberger war eine Woche vor Ort unterwegs und berichtet.

Die Mehrzahl der erzeugten Brunello aus 2013 zeigt Schwächen wie mangelnde Konzentration und Dichte, in der Spitze finden sich ausgezeichnete Qualitäten. In vielen Fällen wurde im Rahmen der erlaubten Möglichkeiten mit dem kraftvollen 2015er aufgefrischt, was oftmals allein an der Farbe erkennbar ist. Wie sich das mit der Reife entwickelt, wird man abwarten müssen. Die Brunello Riserve aus 2012 sind wiederum auf breiter Front begeisternd! In der Spitze erreichen sie das Qualitätsniveau der grandiosen 2010er – allerdings sind sie bereits jetzt trinkfreudiger und geschmeidiger.

Gemeinsam mit Chefredakteur Giuseppe Lauria haben wir insgesamt 330 Brunello «Annata» und «Riserva» verkostet. Unser besonderes Augenmerk bei der Bewertung der Weine lag auf Präzision und Frische, Reife und Intensität, sowie innere Balance und Länge. Aus Platzgründen beschreiben wir die Farbe nur dort, wo sie besonders auffällig ist, beziehungsweise mit zart orangefarbenem (Oxidations-)Rand fortgeschrittene Reifetöne aufweist.

Die besten aktuellen Brunello Riserva

2012 Brunello di Montalcino Riserva, San Polino: Dichtes, süsses, extrem konzentriertes Duftbild mit balsamischer Kopfnote und feinem Holz. Grossartige Fülle und reichhaltige Struktur im Mund, extrem weit gefasst, generös und mit monumentaler Intensität. Grandiose Länge, immer nachsaftend, mit gigantischer, vollreifer Gerbstoffausbeute, ewig lang. 19.5/20 –2040

2012 Brunello di Montalcino Riserva PS, Siro Pacenti: Hochreif, massiv, süss und intensiv im Geruch, ausladend und massiv, mit balsamischer Fülle. Verführerischerer Duft als die 2010er PS Riserva. Sehr kraftvoll, reif, weit, üppig und massiv im Mund, mit enorm dichter, engmaschiger Gerbstoffausbeute, satt, druckvoll, feinkörnig und reichhaltig. Benötigt vermutlich mehr Zeit als der Vorgänger aus 2010. 19.5/20 2025 – 2045

2012 Brunello di Montalcino Riserva, Poggio di Sotto: Tief, süss und reichhaltig duftet die Riserva von Poggio di Sotto, enorm finessenreich, mit delikater Kopfnote, verführerisch und aristokratisch. Hochfeine Gerbstoffe, delikat verbunden mit dem voluminösen Körper, sehr ausgewogen, vielschichtig und ewig weit und lang am Gaumen. Rassige, finessenreiche Säure, immer frisch, mit delikater Extraktsüsse, die dem lang nachsaftendem Spiel folgt.

2012 Brunello di Montalcino Riserva, Capanna: Ganz süss, offensiv, weit gefächert und vollreif im Duft, mit fein durchdeklinierter Frucht, konfierte Noten, Dörrobst, sowie frische Akzente darin. Ansprechend und offensiv am Gaumen, sehr spielerisch und samtig, mit feinkörnigen, engmaschigen Gerbstoffen, reichhaltig, mit süssem Hintergrund und geschmeidiger Fülle. Sehr ansprechend, lebendig und klar, mit guter Länge. Nicht ganz so gross wie der 2010er. 18.5/20 –2035

2012 Brunello di Montalcino Riserva, Caprili: Fetter, süsslich gereifter Riserva-Duft mit schokoladiger Fülle und mächtigem, konzentriertem Hintergrund. Schmelzig-gereifter und intensiver Auftakt im Mund mit opulenter Gerbstofffülle und satter, konfierter Frucht, sehr kompakt und üppig. Stoffige Struktur, feinkörnig, hochverdichtet und kraftvoll, mit delikatem Säurespiel und grossem Nachhall.

2012 Brunello di Montalcino Riserva Fontelontano, Collemattoni: Süsslich, reif und opulent im Geruch, satt und korpulent, mit dezent oxidierter, schokoladiger Süsse in der Kopfnote. Satte, dichte Struktur im Mund, sehr klar und reif, intensiv, weit gespannt und körperreich. Eine klassisch anmutende Riserva mit enorm druckvoller Nachhaltigkeit und viel Kraft mit schmelziger Fülle.

2011 Brunello di Montalcino Riserva, Lisini: Süsslich und tief im Geruch, mit guter Vielschichtigkeit und schokoladiger Kopfnote, frische Kernaromatik mit steinigen Noten, zurückhaltend und jugendlich. Satter, dichter Auftakt im Mund, gute straffe Struktur, sehr klar und reif, tiefgründig und intensiv, mit ausgezeichneter Tiefenstaffelung. Ewig lang und natürlich, eine

grosse Riserva mit enormer, packender Gerbstoffwürze und feiner süsser Rückaromatik. 18.5/20 2022 – 2035

2012 Brunello di Montalcino Vigneti del Versante, Pian dell'Orino: Dieser erste Brunello aus 2012 kommt im Oktober und der Bassano di Sopra 2012 erst im nächsten Jahr auf den Markt. Delikat, fein und hochdistinguiert im Duft, mit fein deklinierten Fruchtnuancen und delikater Dörrobstnote. Tiefgründige Frucht auch im Mund, elegante, geschliffene Gerbstoffe, spielerisch und finessenreich, ganz frisch und mit grossem Rückhalt. Weit, lang und feinsinnig, erinert er fast an einen grossen Nebbiolo.

2012 Brunello di Montalcino Riserva Pian del Conte, Talenti: Süss, üppig und reif im Duft, sehr voluminös und strukturiert im Mund, massiver Auftritt, körperreich und klar. Grosse klassische Riserva im alten Stil mit massiver Extraktion und weit gespannter Würze. Mittlere Finesse, eher etwas hemdsärmelig aber nachhaltig, leicht rustikal aber stimmig.

2012 Brunello di Montalcino Riserva, Canalicchio di Sopra: Süsslich kompakter, offener Geruch mit guter Tiefenstaffelung und likörig satter Kopfnote, nicht gross aber gut gebaut. Satter, dichter, cremig-fülliger Auftakt im Mund mit schmelziger Süsse. Sehr ausgewogen mit kristalliner Säure, engmaschige, feinkörnige Gerbstoffe, dicht gestaffelt und langanhaltend. Satter Verlauf mit Nachhaltigkeit. 18+/20 –2035

2012 Brunello di Montalcino Riserva, Canalicchio di Sotto, Franco Pacenti: Süsslicher Duft mit gereifter Fülle, sehr ansprechend, mit guter Tiefe und präzise gestaf-



Riserva Pian del Conte, Talenti: Grosse klassische Riserva im alten Stil

felter Dichte. Satt und reif im Mund, sehr elegante Struktur mit gut durchziehender Säure und feiner, tiefer Gerbstoffwürze. Satt, extraktreich, mit viel Spiel und klarer, nachhaltig-frischer Art. 18+/20 -2035

2012 Brunello di Montalcino Riserva, La Fiorita: Süsslich, satt und reif im Duft, weniger oxidativ und üppig wie sonst, mehr auf Frische und Präzision gearbeitet. Satt, tief und anziehend im Duft, klar und würzig im Mund, mit viel Spiel und straffer, frischer, delikat linearer Struktur. Ausgezeichnete Fülle und Spiel mit Saft und körperreichem Hintergrund.

2012 Brunello di Montalcino Riserva Ugolaia, Lisini: Süsslicher, massiver Duft mit balsamischer Kopfnote, weniger auf Frische gebaut als die einfache Riserva 2011, deutlich offensiver. Dicht am Gaumen, sehr stoffig und kraftvoll. Klar strukturiert und rassig, keine Primärfrucht, alles auf balsamische Noten konzentriert, gute Länge und Tiefenstaffelung. 18+/20 –2035

2012 Brunello di Montalcino Riserva, Solaria: Süsslich, korpulent, offensiv und üppig im Geruch, mit kompottig oxidierten Nuancen. Sehr füllig, intensiv und reif im Mund, massiv, sehr strukturiert, mit viel Durchzug und Kraft. Gross strukturierte Riserva mit viel Spiel und leicht harter Adstringenz im Nachhall, was wiederum von Extraktsüsse und einem kristallinen Säurespiel abgefedert wird.

2012 Brunello di Montalcino Riserva, Tenuta Le Potazzine: Stimmiges Geruchsbild mit feiner, liköriger Kopfnote, die mit dem saftig-gereiften Kernaroma gut verbunden ist, warmherzig, feminin und einladend. Sanfter Auftakt im Mund mit feiner Gerbstoffstruktur, guter Cremigkeit und rassiger Säure, die nach hinten an Energie aufnimmt und mit den würzigen Gerbstoffen ein kerniges Gegengewicht zur grossen Fülle bietet. Elegante Riserva mit vielschichtiger Tiefe.

2012 Brunello di Montalcino Riserva Poggio Doria, Tenute Silvio Nardi: Süsslich offensiv, vordergründig und kompakt im Duft. Satte dichte Struktur im Mund, sehr kraftvoll, schmelzig und klar. Wirkt frisch, ist möglicherweise mit jüngerem Jahrgang und neuem Holz aufgemotzt. Druckvoll, modern, wenig klassische Noten, sehr geschliffen, baut auf Frische, leicht indifferent. Viel Alkohol (15%) und Intensität.

2012 Brunello di Montalcino Riserva Vigna del Lago, Val di Suga: Verhaltener, zarter und verdichteter Duft, sehr konzentriert, kompakt und süss im Hintergrund.

BEST OF BRUNELLO 2013 UND 2012

Bewässerung und optische Sortiermaschinen

Bei den diesjährigen Weinguts-Besuchen in Montalcino wurde sehr viel über den schwierigen Jahrgang 2017 gesprochen. Zuerst verzögerte eine Kaltfront mit partiellen Frostschäden einen gleichmässigen Wachstumsbeginn, später litten die Reben unter monatelanger Trockenheit und Hitze. Bei manchen Reben platzten sogar die Stämme aufgrund der Trockenheit. Die Lese erfolgte teilweise bereits Ende August. Sei es dem Klimawandel zuzuschreiben oder nicht, die Schwierigkeiten häufen sich und steigern die Anforderungen in der Rebpflege. Insbesondere über eine Zulassung der permanenten Bewässerung der Weinberge wird viel diskutiert. Bislang ist dieses nur im «Notfall» erlaubt! Sicherlich, um Mengenproduzenten davon abzuhalten, massenweise Schleuder-Brunello zu erzeugen. Seriöse Winzer würden mit einer gezielten Bewässerung nicht die Erntemenge steigern wollen, sondern versuchen, ihre Pflanzen vor Trockenheit zu schützen. Bei der Ernte, sagen manche Erzeuger, ist der Einsatz von optischen Sortiermaschinen heute unumgänglich. Um die bestmögliche Selektion der Trauben zu gewährleisten, setzen Vorreiter wie Casanova di Neri und Siro Pacenti derartige Maschinen bereits erfolgreich ein. Auch Jan-Hendrik Erbach hat ein solches Gerät für seinen biodynamisch geführten Betrieb Pian dell'Orino angeschafft. Weitere werden folgen, sofern die Investition nicht zu hoch ist.

Satt, rassig, schmelzig und vielschichtig im Mund, mit feinkörnigen Gerbstoffen mit viel Druck und Nachhall. Hohe Konzentration und ausgezeichnete Tiefe, sehr kompakt und straff, lang und finessenreich.

18+/20-2032

2012 Brunello di Montalcino Riserva, Capanne Ricci: Süsslich und vordergründig im Geruch, mit feinem Holzaroma und geschmeidig schokoladiger Art. Sehr rassig im Mund, würzig, mit hohler Mitte, in der sich Wacholder und Nelke breit macht. Trockene Gerbstoffe mit satter Ansprache, vollmundig und mit süssem Extrakt abgepuffert, wirkt die Struktur dennoch etwas roh und hart nach hinten. Feines süsssaures Spiel.

2012 Brunello di Montalcino Riserva, Argiano: Satter konzentrierter Geruch, verschlossen, kernig und kraftvoll. Viel Stoff im Mund, saftige Struktur mit Druck und Frische, sehr vielschichtig und weit gefächert, durchdringend und reif.

18/20 –2028

2012 Brunello di Montalcino Riserva Poggio alle Mura, Banfi: Zarte Farbe mit deutlichem Oxidationsrand, ebenso gereift, tiefgründig und wenig offensiv steht der Geruch vor einem kompakten Hintergrund. Süsslicher, satter Auftakt mit gereiften Fruchtaspekten, der Geschmack erscheint deutlich frischer als der Duft es vermuten lässt. Straff und fest am Gaumen mit sehr guter vertikaler Struktur. feinkörnigen Gerbstoffen und verhaltener Aromatik. Saftiger Rückfluss mit feinem Säurespiel, etwas hohle Mitte, wirkt jugendlich, kann sich noch 10 Jahre weiter entwickeln. 18/20 2020 - 2028

2012 Brunello di Montalcino Riserva Gualto, Camigliano: Einladende Frucht im Geruch mit feiner Kernsüsse und guter Tiefe, delikat. Finessenreicher und offensiver Ansatz mit Gewürznoten und Frische. Satt, frisch und lebendig im Mund, viel Präsenz im Auftakt, mit guter Tiefenstaffelung, weit gefächert, klar und ausgewogen. Sehr geschliffen und fest am Gaumen, feinkörnige, auf der Zungenmitte konzentrierte Gerbstoffe, gute Länge.

2012 Brunello di Montalcino Riserva, Caparzo: Dezenter, verhaltener Duft, nicht sehr voll und intensiv. Feiner, geschmeidiger Auftakt im Mund, leicht raue Gerbstoffe, wirkt jugendlich und roh, wenig Nachhall, etwas schlanker gebaut, was auch die 13,5 % Alkohol bereits signalisieren. Frische und Klarheit stehen vor maximaler Reife.

2012 Brunello di Montalcino Riserva Vigna le Macchiarelle, Fanti: Maximal offensiv und vordergründig, süss und satt im Geruch, dennoch mit gutem Hintergrund ausgestattet. Massiver Auftakt im Mund mit schokoladiger Süsse, gereifter Frucht,

sehr üppig, eher oxidiert und fein durchgereift. Stumpfe Gerbstoffe, satt, mit viel Druck und Körper. 18/20 –2028

2012 Brunello di Montalcino Riserva, Fattoi: Zarte gereifte Frucht im Geruch mit guter Fülle und dezenter Frische und Kräuternoten im Hintergrund. Ausgewogene, seidige Struktur auf der Zunge, eher schlank für Fattoi. Rassige, würzige Gerbstoffe, guter Durchzug mit kerniger Mitte. Sauber gearbeitete und klare, gereifte Frucht mit präziser Definition.

2012 Brunello di Montalcino Riserva, Fornacina: Süssliche, offensive Kopfnote im Geruch, weniger Kernaroma. Süss und reif im Mund, etwas schlank, mit feiner Säure und guter, druckvoll schmelziger Mitte, Kaffee, Schokolade, viel Extrakt, dennoch etwas helltönig. Könnte sich gut entwickeln, klassischer, gereifter Riservatyp. 18/20 –2030

2012 Brunello di Montalcino Riserva Vigna Paganelli, Il Poggione: Satter dichter Geruch, viel Kraft und Würze, schöne Süsse, aber nicht mit der Tiefe und explosiven Fülle wie in grossen Jahren. Dicht und schmelzig im Mund, mit viel Saft und Kern, sehr finessenreich, mit viskoser Textur und sattem Nachhall. Mittig auf der Zunge fixiert, mit balsamischer Süsse und grossem Finale.

2012 Brunello di Montalcino Riserva, La Fornace: Süsslicher offensiver Duft mit frischem, süssem Holz, opulent, vordergründig und klar. Satte, dichte Art im Mund, mit viel Schmelz und Extrakt, das Holz wirkt leicht bitter und trocknet am Gaumen aus, gute Intensität und kernige Fülle. Dürfte mit der Flaschenreife eher eine trockene, balsamisch süssliche Riserva werden, mit schokoladig schwindender Frucht.

2012 Brunello di Montalcino Riserva, Le Macioche: Duftig, delikat und fein, mit finessenreicher Tiefe und schmelzig subtil durchdeklinierter Frucht. Druckvoller Auftakt im Mund, sehr straff geführte Gerbstoffe, viel Stoff und geradlinige Struktur. Dezent finessenreiche, zurückhaltende Riserva. 18/20 –2035

2012 Brunello di Montalcino Riserva, Martoccia di Brunelli: Zarter, gereifter Duft, satt, mittlere Tiefe. Schöne satte, reife Ansprache im Mund, mit extraktreicher Süsse, viel Druck und Körper. Sehr strukturiert und kraftvoll, mit guter Sauberkeit und Länge. 18/20 –2035

2012 Brunello di Montalcino Riserva, Piancornello: Viel frisches Holz und feine klare Frucht im offensiven, jugendlichen

Cerbaiona vertikal - rustikal

Matthew Fioretti öffnete bei unserem diesjährigen Besuch einige ältere Jahrgänge, die teilweise mit dem Kauf von Cerbaiona übernommen worden waren. Nora und Diego Molinari lagerten ihre abgefüllten Weine bedauerlicherweise in der kleinen Kapelle, welches der wärmste Raum des Gehöfts war, erläutert Matthew. Daher ist es durchaus möglich, dass sich eine «gut gelagerte Flasche Cerbaiona in New York besser präsentiert als hier». Da Matthew bekanntermassen keine Punktbewertungen schätzt, belassen wir es bei einer knappen Beschreibung der Weine.

Zur Erinnerung: Die letzte Vinifikation von Diego Molinari war im Jahr 2015, der letzte von ihm gefüllte Brunello war der 2011er. Den ausgezeichneten 2012er Cerbaiona Brunello erzeugte Matthew aus zugekauften Trauben, da er den vorhandenen Wein wegen starker <Infektion> von Brettanomyces deklassiert hatte. Der 2013er besteht wieder aus reinem Lesegut von Cerbaiona und auch die Verkostungen der Jungweine aus 2015, 2016 und 2017 vom Fass waren ausserordentlich vielversprechend. Um es gleich vorweg zu nehmen, der grandiose 2010er Brunello von Cerbaiona war der beste Wein der kleinen Privat-Vertikale. Reichhaltig und charaktervoll, mit unglaublicher Intensität und einer

anziehenden Rustikalität. Ein coravinierter 2011er war leider komplett oxidiert, der frisch geöffnete Brunello 2009 zeigte sich süss, dumpf, breit und leicht unsauber, mit zur Härte neigenden Gerbstoffen. Der ebenfalls zuvor mit einem Coravin teilentleerte Brunello 2007 besass eine rassige Struktur, körperreich und satt am Gaumen, mit schokoladiger Fülle und nachhaltig üppigem, süss-säuerlichem Spiel im Finale. Demgegenüber präsentierte sich der 2005er aus dem vermeintlich schwächerem Jahrgang noch frischer, mit charaktervoller, etwas derber und doch sehr eigener Charakteristik und guter Länge. Nachdem dann die mit Spannung geöffnete Flasche Brunello des Jahrgangs 1995 Kork hatte, wandten wir uns wieder dem überragenden 2010er zu und beinahe hätten wir ihm auch eine Punktbewertung gegeben.

2013 Brunello di Montalcino, Cerbaiona: Etwa 8.000 Flaschen gibt es vom Brunello 2013 von ausschliesslich eigenem Traubenmaterial. Dunkelbeeriger, reichhaltiger Duft, satt, reif und massiv. Dicht und massiv im Mund, mit viel Stoff, kernig, gerbstoffbetont und üppig für den Jahrgang. Etwas breiter als 2012, mit guter Saftigkeit, erreicht aber nicht dessen Schmelz und Tiefe.



Gaia Gaja mit ihren drei Schätzen. Ihr Brunello aus der Einzellage Sugarille ist diesmal ganz vorne dabei

Duftbild. Satt und reif im Mund, ganz rund und ausgewogen, sehr gut assembliert mit weit gefasster Struktur und tiefer Würze, wirkt ein wenig unwirklich und konstruiert. Sehr gute füllige Struktur mit grosser Frische und likörig süsser, lang anhaltender Tiefe. Etwas stumpf und streng im Nachhall.

2012 Brunello di Montalcino Riserva, Poggio dell'Aquila: Finessenreich, delikat und vielschichtig im Duft, sehr offen und reif, mit guter Tiefenstaffelung. Geschliffene, delikate Struktur mit feinkörnigen Gerbstoffen, sehr lebendig und finessenreich, kristalline, transparente Art, sehr fein und mit gutem Durchzug. 18/20 –2035

2012 Brunello di Montalcino Riserva, Uccelliera: Rassiger Ansatz mit saftigem Duft und guter Tiefe. Viel Druck im Mund, straff, mit kernig zupackenden Gerbstoffen, kompakt, satte Extraktion und Süsse im Fond. Kraftvolle, dichte Riserva mit viel Intensität.

18/20 – 2030

2012 Brunello di Montalcino Riserva Vigna Spuntali, Val di Suga: Finessenreich, sehr weit und offen im Duft, ausgewogen, transparent und präzise. Satte, dichte Attacke im Mund, sehr offen und klar, schmelziger Auftakt, kernig kraftvoll und eindeutig, sehr würzig und tief am Gaumen stehend mit druckvollen Gerbstoffen und grossem Spiel.

2012 Brunello di Montalcino Riserva, Villa al Cortile: Sehr süss und likörig im Duft, massiv, offensiv und voll. Satte, rassige Art im Mund, viel Schmelz und Süsse, rassig geschliffene Gerbstoffe mit gutem Spiel und würziger Struktur. Schöner extraktreicher, feiner Nachhall. 18/20 –2030

Die besten aktuellen Brunello Annata

2012 Brunello di Montalcino Cerretalto, Casanova di Neri: Diesen Wein durfte der WEINWISSER-Chefredakteur bereits vor rund einem Jahr anlässlich einer Moderation auf der ProWein vorab verkosten und bewerten, siehe Ausgabe 08/17. Imposant, reif, süss und intensiv, mit balsamischer Süsse in der Kopfnote. Massive, süsse, kompakte Struktur im Mund, sehr opulent und körperreich. Seine satte, rassige Säure verleiht Frische, Länge und Spiel. 19/20 2020 – 2040

2013 Brunello di Montalcino Sugarille, Pieve Santa Restituta: Deutlich frischer, offener und weiter im Duft als der Rennina [18], intensiver, mit satter, leicht konfierter, rotbeeriger Fülle, sehr tief und üppig. Sehr finessenreich und weit ausholend im Mund, saftig-spielerisch, mit delikater Säure und schokoladiger Konzentration im Rückaroma. Sehr kompakt, aus einem Guss gearbeitet, vertikale, geschliffene Gerbstoffe, lang und kraftvoll. 15% Alkohol sind nicht spürbar, sofort zugänglich, 20 Jahre Reife sind aber auch kein Problem.

2013 Brunello di Montalcino Vecchie Vigne, Siro Pacenti: Fein gereifte, tiefgründige und präzise Fruchtaromen mit balsamischer Süsse im Geruch, rotbeeriger und deutlich frischer als 2012, elegant und imposant. Satt und weit gespannt im Mund, sehr elegant strukturiert, immer frisch und lebendig präzise, mit feingliedriger, eleganter Säure und grosser Fülle. Braucht mehr Zeit als 2012!

2013 Brunello di Montalcino Fiore del Vento, Corte Pavone: Massiv, schwarz, enorm dicht und konzentriert in der Farbe. Likörig satt, dicht und tief im Geruch, sehr üppig und konzentriert, ausgezeichnete Tiefenstaffelung, noch etwas frischer und klarer, mit intensiv likörigbalsamischer Kopfnote. Satt und hochverdichtet am Gaumen, sehr konzentriert und kernig, enorm generös, frisch und klar. Druckvoll und körperreich, mit kristalliner Säure und weit gefasstem Spiel. Einer der besten Annatas des Jahrgangs, ewig lang und frisch.

2013 Brunello di Montalcino, Poggio di Sotto: Duftig, süss, reichhaltig und reif im Geruch, mit enormer Extraktsüsse und Tiefe, sehr ausgewogen und delikat. Auch im Mund zeigt sich der Poggio di Sotto sehr typisch, fein degenerierter Frucht mit konfierten und frischen Akzenten. Sehr delikate, feine und rassige Struktur, vielschichtig und lang, mit kernig-kraftvollen Gerbstoffen, sehr ausgewogen und klar.

BEST OF BRUNELLO 2013 UND 2012

2013 Brunello di Montalcino Piaggione, Salicutti: Saftig, süsslich und fein im Geruch, mit eleganter, delikat gereifter Sangiovese-Frucht. Sehr lebendig und finessenreich im Mund, zuerst schlank, nach hinten nimmt er Fülle und Volumen auf. Feinkörnige, reife, weit verteilte Gerbstoffe, aus einem Guss gearbeitet, sehr ausgewogene, hochfein gewirkte Architektur, ewig weit und komplex, ruht in sich und bleibt immer frisch.

2013 Brunello di Montalcino, Salvioni: Im Geruch klassisch, in gewohnt duftiger Manier, mit feingliedrig tiefer, likörig reichhaltiger Frucht und grosser Aromenvielfalt. Wie aus einem Guss gearbeitet, im Duft delikat, sehr kompakt und dabei immens verführerisch. Sehr differenziert und filigran im Mund, mit finessenreicher delikat gereifter Frucht, immer frisch und virtuos saftig, mit vibrierend krokanter Säure, die sich mit grosser Detailschärfe mit den fein verwobenen Gerbstoffen verschmolzen hat. Ein wahrhaft finessenreicher, unglaublich frischer Brunello mit enormer Konzentration und Tiefe, der ohne jegliche Anstrengung den gesamten Mundraum erfüllt und beseelt hinterlässt. 18.5/20 -2040

2013 Brunello di Montalcino Helichrysum, San Polino: Grandioser, enorm stoffiger und massiver Geruchseindruck, sehr üppig und reif, enorm massiv und frisch. Sehr tief und massiv auch am Gaumen, generös, weit gefächert und intensiv. Ein grosser Brunello, ewig lang und verführerisch.

2013 Brunello di Montalcino, Canalicchio di Sopra: Zarter, feiner, sehr delikater und vielschichtiger Geruch mit gutem Tiefgang, Finesse und Energie. Satter, süsser Auf-



Poggio di Sotto: Auch in diesem Jahr ein Überflieger



Die Weine des Salvioni-Clans gehören auch in diesem Jahr zur Spitzengruppe

takt, sehr feingliedrig und vielschichtig am Gaumen, weit verteilte Gerbstoffe, tief und saftig, mit gutem Schmelz, sehr gute Präsenz und druckvolle Struktur. Ausgewogen und elegant, ein ausgezeichneter, klassisch anmutender Brunello mit sehr guter Transparenz und Kraft. 18+/20 -2035

2013 Brunello di Montalcino Tenuta Nuova, Casanova di Neri: Tiefer, reifer Duft mit zart konfierten Noten, offensives und weit tragendes Kernaroma, braucht Zeit. Dicht, samtig, konzentriert und weit aufgespannt im Mund, sehr opulent, mit hoher Extraktdichte und extrem süssem Rückaroma, Amarenakirschen. Bleibt derzeit bei Opulenz und Üppigkeit stehen, muss den Durchzug und Tiefgang noch entwickeln. 18+/20 2020 - 2035

2013 Brunello di Montalcino, Cupano: Süss, duftig und gereift, mit delikater, flüchtiger Note und leichtem Anflug von Holz im Geruch. Feiner, delikater Auftakt im Mund, sehr elegant und mit feiner Säurepräsenz, breit gefächert, süsslich und weit ausholend im Mund. Ein klassischer. hochreifer, finessenreich komponierter und zarter Brunello mit viel Spiel und saftiger Delikatesse. Ausgezeichnete Nachhaltigkeit und kraftvolle Struktur. 18+/20 -2040

2013 Brunello di Montalcino, Lazzeretti: Gereifter Duft mit altmodisch wirkender, dichter Süsse, liköriger Kopfnote und massiver Extraktion im Hintergrund. Satt und kompakt am Gaumen, sehr süss und intensiv, körperreich und stoffig, gereifte Aromen, immer unglaublich reichhaltig und dicht gewoben. Ewig lang und intensiv, mit brachial weit aufgespreizter, reichhaltiger Struktur. Immer frisch und tief, trocken und 18+/20 -2040 massiv.

2013 Brunello di Montalcino Fornace, Le Ragnaie: Während der einfache Ragnaie und der Vecchie Vigne es nur auf 17 und 17+ geschafft haben, kann sich der Fornace deutlich erfolgreicher positionieren. Gereiftes Duftbild, sehr intensiv und tiefgründig, feingliedrig und verführerisch. Unglaublich fein und vielschichtig auch im Mund, sehr finessenreich und würzig, satt, mit guter dichter und stoffiger Intensität. Kraftvoller, trockener Verlauf mit immer feinsaftig nachströmender Extraktsüsse im Nachhall, tief, vielschichtig und delikat 18+/20 -2040

2013 Brunello di Montalcino Pelagrilli, Siro Pacenti: Ganz weit und reif im Geruch. offen und vielschichtig, mit präziser, frischer Frucht, ganz entspannt und klar. Fein, frisch und delikat im Mund, mit enorm viel Spiel und Würze. Ausgereifte, geschliffen feinkörnige Gerbstoffe, lebendig und lang. 18+/20 2022 - 2040

2013 Brunello di Montalcino, Capanna: Süsslicher, offensiv liköriger Duft, sehr weit gefasst und klar, mit ausgezeichneter Tiefenstaffelung und angetönter Frische. Lebendiger Auftakt im Mund mit viel Spiel von delikat gereifter, extraktreicher Frucht, feinwürzig durchgereiften Gerbstoffen mit weiter Verteilung am Gaumen und eleganter, energiereicher Säure, Vielschichtig und klar, sehr ausgewogen, füllig und frisch im langen Nachhall. 18/20 -2035

2013 Brunello di Montalcino, Casanova di Neri: Noch verschlossener, dichter, satter Geruch mit viel Frucht und Fülle. Cremiger Auftakt im Mund, satt und druckvoll, ganz spielerisch und deutlich jugendlicher als es der 2012er war. Abgerundet ausgereifte Gerbstoffe, sehr transparent und klar, wirkt zart und elegant, besitzt jedoch viel Kraft und Intensität, die mit zunehmender Reife hervortreten wird. 18/20 2022 - 2035

2013 Brunello di Montalcino, Corte Pavone: Süss, likörig, tief, spielerisch und weit gefasst im Duft, sehr lebendig und reif, mit enorm dichter und kompakter, druckvoller Intensität im Kernaroma. Satt am Gaumen, likörig, vollreif und üppig, sehr lebendig, alles frisch und transparent. Ausgezeichnete Tiefenstaffelung und ausgereifte Gerbstoffe, sehr vielschichtig und lang, mit grosser Fülle und tiefgründi-18/20 -2035 gem Spiel.

2013 Brunello di Montalcino Origini, La Fornace: Süss, intensiv und schokoladig im Geruch, mit massigem Hintergund, sehr kompakt und locker. Satt und massiv auch im Mund, sehr offensiv und reichhaltig, mit schokoladiger Fülle, likörig süsser Kopfnote und Lakritze, sehr tief und lang, ausgezeichnet strukturiert. 18/20 -2035

2013 Brunello di Montalcino, La Palazzetta: Kompakt, fein und tief im Geruch, sehr offen und vielschichtig mit finessenreicher, liköriger Kopfnote. Satte, dicht gewobene, rassige Struktur, viel Saft und Tiefe, etwas gläserne, unnahbare Säure, nicht sehr schmelzig, wirkt hohl in der Mitte, aber mit sehr gutem, dichtem Nachhall und körperreicher Fülle. Die mächtigen 15% Alkohol sind absolut nicht zu spüren, sehr aus-18/20 -2035 gewogen und lang.

2013 Brunello di Montalcino Vigna delle Raunate, Mocali: Likörige, balsamische Kopfnote im Geruch, sehr extraktreich und intensiv. Satte, klare, dichte Extraktion im Mund mit schmelzig offensiver Frucht und grosser Intensität. Rassiger, satter Brunello



San Polino Riserva: Gehört zu den zwei Besten des **Jahrgangs**

mit leicht trockener, stumpfer Anmutung, ewig lang und intensiv, sehr körperreich und ausgewogen. 18/20 -2035

2013 Brunello di Montalcino Vigneti del Versante, Pian dell'Orino: In 2013 wurde nur ein Brunello mit 7.500 Flaschen auf Pian dell'Orino erzeugt. Offener, helltöniger und dichter Geruch mit schöner, liköriger Kopfnote, sehr frisch und offensiv. Schmelzig und rassig im Mund, mit kristalliner Säurepräsenz, delikater Extraktsüsse und klarer, dichter Gerbstoffstruktur, etwas rauer als sonst, satte Fülle im Nachhall mit feiner Süsse. 18/20 -2040

2013 Brunello di Montalcino Rennina, Pieve Santa Restituta: Sehr finessenreich und klar im Duft, mit leicht konfierten Noten, ewig tief, transparent und fein. Satt, kraftvoll und weit im Mund, mit feiner, duftiger Aromatik, viel Spiel und leicht trockenen, delikat gereiften Nuancen und cremiger Textur. Die mächtigen 15% Alkohol sind nicht spürbar. 18/20 -2040

2013 Brunello di Montalcino Altero, Poggio Antico: Feingliedriger, sehr zurückhaltender Duft mit viel Süsse im Hintergrund, dicht, konzentriert und üppig, in Wartestellung. Dicht, saftig und schmelzig im Mund, mit feingliedriger Textur und reifen Gerbstoffen, süsslich und deutlich schmelziger als der einfache Brunello. Guter, süsslicher, extraktreicher Nachhall, 18/20 -2035 finessenreich und delikat.

2013 Brunello di Montalcino, Renieri: Satter, reichhaltiger Duft mit dunkler, schokoladiger Extraktion und massivem, dichtem Fruchtkern. Körperreich, schokoladig und intensiv im Mund, dicht und kraftvoll, massive, etwas überkonzentrierte Struktur. 18/20 - 2030

2013 Brunello di Montalcino, San Polino:

Opulent süsser, reichhaltiger Geruch, sehr reif, massiv und likörig, mit fein deklinierter, tiefer und reifer Frucht. Sehr präzise und schmelzig im Mund, ausserordentlich komplex und reif, lang und sehr 18/20 - 2035 kernia.

2013 Brunello di Montalcino Tassi Selezione, Tassi di Franci Franca: Süss. reif, tief und vielschichtig im Duft, zurückhaltend, mit fein degenerierter Frucht, guter Tiefe. Satt am Gaumen, süss und intensiv, sehr klar und druckvoll schmelzig, mit schokoladigem Nachhall. 18/20 -2030

2013 Brunello di Montalcino Selezione Zebras, Villa I Cipressi: Süss, frisch und fest im Duft, mit feinem Holz untermalt, reichhaltig und üppig, mit dezent liköriger

Top-Brunello 2013

| Pieve Santa Restituta | 19/20 |
|-----------------------|---|
| Poggio di Sotto | 19/20 |
| Siro Pacenti | 19/20 |
| Cerbaiona | xx/20* |
| Corte Pavone | 18.5/20 |
| Pian dell' Orino | 18.5/20 |
| Salicutti | 18.5/20 |
| Salvioni | 18.5/20 |
| San Polino | 18.5/20 |
| Canalicchio di Sopra | 18+/20 |
| Casanova di Neri | 18+/20 |
| Cupano | 18+/20 |
| Lazzeretti | 18+/20 |
| Le Ragnaie | 18+/20 |
| Siro Pacenti | 18+/20 |
| | Poggio di Sotto Siro Pacenti Cerbaiona Corte Pavone Pian dell' Orino Salicutti Salvioni San Polino Canalicchio di Sopra Casanova di Neri Cupano Lazzeretti Le Ragnaie |

Top-Riserva 2012

| 2012 Brunello di Montalcino Riserva | San Polino | 19.5/20 |
|--|-----------------------|---------|
| 2012 Brunello di Montalcino Riserva PS | Siro Pacenti | 19.5/20 |
| 2012 Brunello di Montalcino Riserva | Poggio di Sotto | 19/20 |
| 2012 Brunello di Montalcino Riserva | Capanna | 18.5/20 |
| 2012 Brunello di Montalcino Riserva | Caprili | 18.5/20 |
| 2012 Brunello di Montalcino Riserva Fontelontano | Collemattoni | 18.5/20 |
| 2012 Brunello di Montalcino Riserva Pian del Conte | Talenti | 18.5/20 |
| 2012 Brunello di Montalcino Riserva | Canalicchio di Sotto, | |
| | Franco Pacenti | 18+/20 |
| 2012 Brunello di Montalcino Riserva | La Fiorita | 18+/20 |
| 2012 Brunello di Montalcino Riserva Ugolaia | Lisini | 18+/20 |
| 2012 Brunello di Montalcino Riserva | Solaria | 18+/20 |
| 2012 Brunello di Montalcino Riserva | Tenuta Le Potazzine | 18+/20 |
| 2012 Brunello di Montalcino Riserva Poggio Doria | Tenute Silvio Nardi | 18+/20 |
| 2012 Brunello di Montalcino Riserva Vigna del Lago | Val di Suga | 18+/20 |

Top-Rosso 2015 und 2016

In diesem Jahr haben wir uns ausführlich den Rosso di Montalcino gewidmet und einige ausgezeichnete Best Buys für Sie gefunden: Unsere Top-15

| 2015 Rosso di Montalcino | Cupano | 17.5/20 |
|--------------------------|----------------------|---------|
| 2015 Rosso di Montalcino | Poggio di Sotto | 17.5/20 |
| 2015 Rosso di Montalcino | Salicutti | 17.5/20 |
| 2015 Rosso di Montalcino | Siro Pacenti | 17.5/20 |
| 2015 Rosso di Montalcino | Conti Costanti | 17+/20 |
| 2016 Rosso di Montalcino | Corte Pavone | 17+/20 |
| 2016 Rosso di Montalcino | Pian dell'Orino | 17+/20 |
| 2016 Rosso di Montalcino | San Polino | 17+/20 |
| 2016 Rosso di Montalcino | Siro Pacenti | 17+/20 |
| 2016 Rosso di Montalcino | Canalicchio di Sopra | 17/20 |
| 2016 Rosso di Montalcino | Capanna | 17/20 |
| 2016 Rosso di Montalcino | Caprili | 17/20 |
| 2015 Rosso di Montalcino | Casanova di Neri | 17/20 |
| 2016 Rosso di Montalcino | La Fiorita | 17/20 |
| 2016 Rosso di Montalcino | La Leccaia | 17/20 |
| 2016 Rosso di Montalcino | La Rasina | 17/20 |
| | | |

^{*} Das Weingut bittet, nicht in die Punkte bewertet zu werden, siehe Seite 9

Kopfnote und guter Tiefe. Satt, rund und schmelzig im Mund, mit fettem Körper und rassigem Gerbstoffgerüst. Gut eingebundene, weiche Säure, delikates Spiel von extraktreicher Süsse, guter Balance, jugendlicher Frische, brillant, transparent und weit gefasst. 18/20 2022 - 2035

2013 Brunello di Montalcino, Caprili: Süsslicher, offensiver Geruch mit Kaffee und schokoladige Süsse, vielschichtige Aromen, sehr kraftvoll und potent. Satter Auftakt am Gaumen, rassige Gerbstoffe mit guter, fülliger Süsse, fein durchdeklinierte, konfierte Frucht, straff, mit viel Druck und Fülle. Sehr ausgewogener Brunello mit guter Stoffigkeit. 17.5/20 -2035

2013 Brunello di Montalcino, Corte dei

Venti: Duftiges, feines, vielschichtiges Geruchsbild mit guter Tiefe und angetönter Fülle, sehr ausgewogen und klar. Weit gefasst und reif im Mund, mit frischen, jüngeren Reflexen, bestens integriert und zu einem festen ausgewogenen Brunello geformt. Weit gefasste Gerbstoffe mit sehr guter Tiefe und druckvoller Struktur, etwas helltönige Mitte, gute kompakte Grundaus-17.5/20 -2030

2013 Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie, Il Marroneto: Dichter, liköriger Duft mit satter Süsse, sehr konzentriert und üppig, reif und voll. Straff und geradlinig im Mund, dann bleiben die Gerbstoffe stumpf und roh stehen, zeigen wenig Schmelz und Kraft, bleibt deftig und dumpf. Etwas süss-saures Spiel mit leicht balsamischer Kopfnote, trockenes Finale. Irgendwie bleibt der Madonna delle Grazie indifferent, mit jugendlichen und gereiften Nuancen zugleich. 17.5/20 -2035



Tenuta Nuova 2013 mit Jubiläumsetikett. In jeder 6er-Kiste befindet sich davon eine Flasche

2013 Brunello di Montalcino, La Fiorita: Satt und saftig im Geruch, mittlere Tiefe, sehr reif und üppig. Satt am Gaumen, viel Stoff und Druck, sehr kompakt und dicht gewoben, mit Körper und Fülle. Hochkonzentrierter, rassiger Brunello mit ausgezeichneter Spannung, grosser Würze und beachtlichen 15% Alkohol. 17.5/20 -2030

2013 Brunello di Montalcino, La Fortuna: Süss, intensiv und gereift im Duftbild, mit feinen, oxidierten Noten, sehr massiv und vielschichtig. Reichhaltiger, dichter Verlauf im Mund, satt, intensiv und ausgewogen, zeigt leicht harte Gerbstoffe mit tendenzieller Unreife, kristalline Säure mit Druck und Strenge, lang, nachhaltig. 17.5/20 - 2030

2013 Brunello di Montalcino, La Poderina: Süsslich fruchtige und likörige Kopfnote im Geruch, mit feinem Holz unterfüttert, recht ansprechend und klar. Sehr tief und rassig mit feiner Würze und finessenreicher Tiefe im Mund. Strukturierte Gerbstoffe mit viel Druck und Klarheit, wirkt etwas stumpf 17.5/20 -2030 und gläsern.

2013 Brunello di Montalcino, Lambardi: Dumpfer, satter, süsser Geruch von mittlerer Tiefe. Satter, dichter Ansatz im Mund, mit straffen Gerbstoffen, verschlossen, noch wenig Spiel bei guter Konzentration. Sehr kernig und körperreich, jugendlicher Brunello mit guter Prognose, derzeit etwas streng, hat jedoch gute Anlagen, lange frisch zu bleiben. Potenzial für 18/20 ist vorhanden 17 5/20 2022 - 2038

2013 Brunello di Montalcino, Lisini: Satt und süss im Duft, mit feiner, kräutriger Kopfnote, viel Druck und Körper, kernige, intensive fruchtbetonte Aromen mit sehr gutem Tiefgang. Satt und reif im Mund, sehr differenziert und vielschichtig, leicht trockene Mitte, hohl und stumpf, mit harter Säure darin. Guter, dicht gepackter Körper. 17.5/20 -2035

2013 Brunello di Montalcino Vigna Loreto, Mastrojanni: Der Vigna Loreto übertrifft den einfachen Brunello (17+) knapp. Zarte, gereifte Frucht im Geruch, verhaltene Intensität. Rund und gereift im Mund, mit tertiärer Würze, rassigen, straffen Gerbstoffen und mittlerer Intensität. Gutes Spiel, weit gefasst. mehr auf der Finesse gearbeitet als auf der Fülle, stimmig und klar. 17.5/20 -2035

2013 Brunello di Montalcino. Mocali: Süsslich und reif im Duft, mit zart balsamischer Kopfnote, sehr rassig und kernig. Kernig auch im Mund, mit viel Druck und massiver Struktur, sehr körperreich und füllig, satte, schmelzige Dichte und lang 17.5/20 -2030 gestaffelte Struktur.

2013 Brunello di Montalcino, Piancornello: Intensiver, rassig-dichter Geruch mit viel Stoff und Kraft, enorm würzig und reichhaltig, sehr offensiv und kernig am Gaumen. Druckvoller, sehr kompakter Brunello mit limitiertem Schmelz und eher harter Ausstrahlung. 17.5/20 -2030

2013 Brunello di Montalcino, Poggio Antico: Duftig, finessenreich und tiefgründig zeigt sich der einladende Geruch mit delikater Süsse im Hintergrund. Feingliedrige Attacke im Mund, mit leicht grünlich durchscheinenden Nuancen, was ihm eine reizvolle Frische verleiht. Süsslicher Extrakt. delikater Verlauf mit guter Länge und leicht stumpfem Nachhall. 17.5/20 -2030

2013 Brunello di Montalcino, Poggio dell'Aquila: Feinduftiges, zartes, delikates Geruchsbild, eher helltönig und finessenreich als ausdrucksstark und voll. Satte, kraftvolle Attacke im Mund mit viel Körper und Kraft. Schon der 2011er machte auf sich aufmerksam. 17.5/20 -2030

2013 Brunello di Montalcino, Poggio Landi: Offensiver, reifer Duft, sehr klar und mit guter Dichte. Satter, kraftvoller Ansatz im Mund, sehr würzig und komprimiert, wirkt etwas konstruiert und unnatürlich. Sehr lang und reif, mit viel Druck und Kern im Nachhall. 17.5/20 -2030

2013 Brunello di Montalcino, San Polo: Helltöniger, zarter Duft mit schöner, frischer Frucht. Rassige Struktur im Mund, von mittlerer Dichte, sehr ausgewogen und kernig, mit guter innerer Spannung und Kraft, bleibt etwas trocken und streng zurück. 17.5/20 -2030

2013 Brunello di Montalcino, Talenti: Elegantes, füllig-reifes Duftbild mit fein degenerierter Frucht und schönem Holz dabei, klassisch, einladend, vollreif und satt. Sehr klar und reif auf der Zunge, mit schmelziger Fülle, saftige Art, vielschichtig und rund. Bleibt etwas roh im Abgang zurück, mit kristalliner Säure. 17.5/20 -2030

2013 Brunello di Montalcino. Terralsole: Viel Saft und Fülle, gute vielschichtige Art, differenziert und fruchtbetont, tief 17.5/20 -2030 und reif

2013 Brunello di Montalcino, Villa I Cipressi: Dichter, weit angelegter, satter Geruch mit frischen, primärfruchtigen Reflexen, sehr ausgewogen und klar. Dicht gestaffelte Struktur im Mund mit guter Präzision und Frische, sehr klar arrangiert und tiefgründig. Ausgezeichnete, rassige Säure, feinwürzige, reife Gerbstoffe, leicht hohle Mitte, süsser Nachhall. 17.5/20 -2030