

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

# WEINWISSER

## Das grosse Toskana-Spezial:

Chianti Classico • Pinot «Best Buys» • Mosel-Juwelen



- 4 Wein.Persönlichkeit des Monats: Giovanni Poggiali, Chef vom Kultweingut Fèlsina
  - 6 Fèlsina: Vertikale der Top-Weine «Fontalloro», «Rancia» und «Colonia»
- 8 Best of Chianti Classico • 12 Barbara Widmers Jubiläum: 20 Jahre Brancaia
  - 14 Pinot Noir «Best Buys» unter 25 €
- 18 Württembergs Weinmythos: Albrecht Schweglers «Granat»
- 20 Mosel-Juwelen – Teil 2 • 23 Ausblick

## CHIANTI CLASSICO COLLECTION 2018



Der «Gallo Nero», der schwarze Hahn, ist das Wahrzeichen des Chianti Classico

## Chianti Classico 2015 – Annata, Riserva und GS\*: Hohe Erwartungen, oft erfüllt

von Thomas Boxberger

**Der Jahrgang 2015 schürte hohe Erwartungen und tatsächlich wurden diese in vielen Fällen erfüllt. Aber es war bei Weitem kein Selbstläufer. Neben der dunklen Farbe, kraftvollen Struktur und extraktreicher Fülle erschienen die Gerbstoffe bei manchen Weinen nicht ganz so schmelzig und rund. Auch die Fruchtkomponente zeigte sich zuweilen entweder roh und schlank oder aber kompottig und breit. Der optimale Erntezeitpunkt war also überaus wichtig. Erfreulich ist die fortschreitende Renaissance der autochthonen Rebsorten. Die Beimischung von Cabernet und Merlot wurden neben dem Barriqueinsatz bei vielen Betrieben zurückgenommen. Die Besinnung auf den Ursprung des Chianti Classico steht ganz oben auf der Agenda.**

Und zu den Themen reinsortiger Sangiovese und Gran Selezione\* (GS) gibt es spannende Hintergründe im Interview von Chefredakteur Giuseppe Lauria mit Giovanni Poggiali, Chef von Felsina. Der WEINWISSER stellt Ihnen die erfolgreichsten Chianti Classico, Riserva und Gran Selezione hauptsächlich aus 2015 vor, die bei der diesjährigen Chianti-Collection vorgestellt wurden. Auf Seite 11 finden Sie unser Best-of nach Punkten sortiert.

**2015 Chianti Classico Riserva Vigna Barbischio – Maurizio Alongi:** Duftig, feinfruchtig und sehr jugendlich im Geruch. Sehr ausgewogen und fein, auch im Mund mit eleganter Struktur, sowie viel Saft und Delikatesse in den Gerbstoffen. Ausgezeichnetes Debüt für den eigenen Wein des Önologen Maurizio Alongi! **18/20 –2030**

**2015 Chianti Classico Gran Selezione Vigne di Montornello – Bibbiano:** Sehr offensiv und reichhaltig im Geruch, körperreich und satt am Gaumen. Dichte und nachhaltige Art, körperbetont, mit feiner Gerbstoffwürze und guter Länge. **17.5/20 –2032**

**2015 Chianti Classico La Ghirlanda – Bindi Serghardi:** Süsse, opulente Kopfnote im Geruch, voll und mit kernigem Hintergrund. Satt am Gaumen, sehr konzentriert, dabei frisch und weit gefasst. Ausgezeichnete straffe Struktur, polierte klare Frucht, sehr sauber und mit Energie. **17+/20 –2028**

**2015 Chianti Classico – Borgo Scopeto:** Offensiver, reifer Duft mit cremiger Fülle, etwas konfierter Frucht und einladender Stoffigkeit. Feine, delikate Gerbstoffe, ausgewogen und tief am Gaumen, sehr stimmig und klar; feine, weich gezeichnete

Säure, sehr lebendig und reif im Nachhall. Gute Fülle, nicht ganz so lang, aber sehr ausgewogen. **17+/20 –2030**

**2015 Chianti Classico Gran Selezione – Brogioni Maurizio:** Massiver, opulenter Geruch, sehr offensiv, mit likörig dichter Süsse. Voll und kräftig im Mund, mit strenger Säure und harter Anmutung in den Gerbstoffen. Gute Würze und Fülle. **17.5/20 –2030**

**2013 Chianti Classico Gran Selezione – Capannelle:** Delikate, feine Frucht, sehr ausgewogen und nachhaltig, mit rassiger Struktur. Dicht, satt und kernig, sehr gute Frische, bleibt sehr fest am Gaumen, mit ausgezeichneter Tiefenstaffelung. **18/20 –2030**

**2015 Chianti Classico – Carobbio:** Fassmuster. Satt, süß, etwas karamellig und offensiv im Geruch, sehr fest und fleischig, üppig, mit extraktreichem Hintergrund. Sehr voll und intensiv im Mund, massiver Chianti Classico mit grosser Fülle und Reife, körperreich, weit getragen und kernig. Leicht hohle Mitte, braucht vielleicht noch etwas Zeit. **17+/20 –2028**

**2015 Chianti Classico – Castello della Paneretta:** Süß, offensiv und saftig im Duft, mit reichhaltiger, liköriger Frucht, sehr typisch für Paneretta. Sehr stoffig und saftbetont, mit viel Kraft am Gaumen, nachhaltig und klar, mit ausgezeichneter Tiefe. **17+/20 –2030**

**2015 Chianti Classico Gran Selezione Vigneto Bellavista – Castello di Ama:** Feiner, satter Duft, tief und ausdrucksstark, mit balsamischen und konfierten Noten, elegant und anziehend. Sehr tief und straff im Mund, dicht gestaffelt, viel feiner und fester als La Casuccia. Samtene Fülle, leicht raue Gerbstoffe, weit gefasst und ausgewogen, druckvoll. **18/20 –2040**

**2015 Chianti Classico Gran Selezione La Casuccia – Castello di Ama:** Dichter, süß, jugendlicher Geruch, deutlich fülliger, reifer und intensiver als San Lorenzo. Satt und reif im Mund, straff strukturiert, sehr konzentriert, leicht hohle Mitte. Seine harte Gerbstoffausstrahlung wird vom süßen Nachhall und kühler Frucht aufgefangen. Liegen lassen. **18/20 2020 – 2040**

**2015 Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo – Castello di Ama:** Delikatere Duft mit Tiefgang und Finesse. Dicht, süß und kraftvoll kernig, sehr klar und mit enorm druckvoller Würze, satt am Gaumen. Balancierte, lineare Frucht, durchgängig und klar, gute Länge und feiner, satter Extrakt. Wird mit Reife noch zulegen können. **18/20 –2035**

## CHIANTI CLASSICO COLLECTION 2018

**2015 Chianti Classico Riserva Ser Lapo – Castello di Fonterutoli:** Fassmuster. Reservierter Duft, sehr massiv und dicht im Kern. Helltönige Süsse im Mund, verhaltenes Kernaroma, satt, kompakt, mit stumpfen Gerbstoffen, druckvoll aber noch wenig Spiel am Gaumen. **17.5/20 –2030**

**2015 Chianti Classico Riserva Ser Lapo Riserva Privata – Castello di Fonterutoli:** Fassmuster. Reservierter Duft, etwas weniger offen als Ser Lapo, satt und süss im Hintergrund. Dicht und straff im Mund, sehr konzentriert und kernig, kompakt am Gaumen, packt mehr zu und zeigt viel Druck. Gute Struktur und Kraft. **18/20 –2035**

**2015 Chianti Classico Gran Selezione Castello Fonterutoli – Castello di Fonterutoli:** Satt, dicht und kraftvoll, mit weit gefasster Süsse im Duft, raumgreifend. Weit aufgespannt und schmelzig im Mund, mit viel Saft und Fülle, druckvolle Mitte, kristalline Säure und massige Süsse mit viel Schwung und Energie. **18/20 –2040**

**2015 Chianti Classico Riserva Vigna Casi – Castello di Meleto:** Delikater, feiner Geruch mit reservierter Süsse und guter Transparenz, etwas holzige und balsamische Noten dabei. Sehr saftig und dicht am Gaumen, kernig, kraftvolle Gerbstoffe, sehr strukturiert, immer frisch und klar, sehr konzentriert mit zupackender Säure und kerniger Struktur. **17.5/20 –2032**

**2015 Chianti Classico – Castello di Verrazzano:** Offener, süsser, reifer Geruch, recht füllig, mit ansprechend klarer Frucht. Straff am Gaumen, sehr geradlinig, vertikal, mit guten fruchtigen Noten, sehr strukturbetont und klar am Gaumen, festfleischig und würzig. Leicht trockene Struktur. **17+/20 –2030**

**2015 Chianti Classico Gran Selezione Coltassala – Castello di Volpaia:** Lebendiger Duft, rassige Säure, frische, saftige Struktur mit dicht gewebten Gerbstoffen unterlegt. Sehr ausgewogen und klar, drahtige Art, lebendig und voll, mit satter, frischer Art, schmelzig und einladend. **18/20 –2032**

**2015 Chianti Classico – Castello La Leccia:** Dichte, rassige Art im Geruch. Kompakt und stoffig im Mund, sehr opulent und weit gefasst, satte, saftige Gerbstoffe mit Zug und Rasse. Viel Spiel und Kraft, sehr stimmig und lang. **17+/20 –2030**

**2015 Chianti Classico – Concadoro:** Zartheit, leicht grünlich wirkende Frucht im Duft, würzig, tief, ansprechend und mit samtener Fülle. Sehr geradlinig und straff im Mund, mit runder, extraktreicher Fülle

und guter Länge. Dichter, geradlinig fester und ausgewogener Chianti Classico mit Stil und Saft. **17.5/20 –2028**

**2015 Chianti Classico Riserva Villa Cerna – Famiglia Cecchi:** Dicht und kernig, mit viel Kraft und Körper, sehr stoffig und leicht streng. Korpulente, satte Riserva mit Rückgrat und dichter Struktur. **17.5/20 –2028**

**2015 Chianti Classico Riserva – Fattoria Le Fonti:** Sehr straff und klar im Geruch, schmelzige Süsse im Mund, ausgewogen, vielschichtig und voll. Grossartige, dichte Struktur mit kernigen Gerbstoffen, tief und lang, süss und abgerundet. Ausgezeichnete, reichhaltige Riserva mit Finesse und Nachhaltigkeit. **17.5/20 –2030**

**2015 Chianti Classico Riserva Le Baròncole – Fattoria San Giusto a Rentennano:** Fassmuster. Hochdicht und enorm kompakt im Duft, satt, massiv und konzentriert am Gaumen, mit grossartiger Finesse und weit gefasster Struktur, grandiose Konzentration mit unglaublichem Fluss. **18/20 –2035**

**2015 Chianti Classico Riserva Rancia – Fèlsina:** Sehr delikater, tiefer Geruch mit schokoladiger Süsse und enorm körperreicher Präsenz. Ganz reif und delikat im Mund mit feiner Gerbstoffwürze und grosser Extrakt Süsse. Sehr lang und ausgewogen, mit grossartiger Delikatesse und Länge. Kann noch zulegen. **17.5+/20 –2040**

**2013 Chianti Classico Gran Selezione Colonia – Fèlsina:** Sehr massiv und kernig, hochverdichtet und konzentriert. Sehr vielschichtig, körperreich, distinguiert und fein, mit kerniger Würze, sehr satt am Gaumen, korpulente, satte, rassige Struktur. **18+/20 –2040**

**2015 Chianti Classico – Fontodi:** Leuchtend dichte Farbe. Tiefer, dichter Geruch, verschlossen, jugendlich und kompakt. Satt und dicht am Gaumen, sehr feine delikate Frucht, weit gefasst und ausgewogen, mit lebendiger Säure und straffer Struktur. Sehr ansprechender, dichter Chianti Classico mit Rasse und Herz. Sehr klar, geradlinig, lang, immer frisch und saftig, mit ausgezeichneter Kraft. **17.5/20 –2035**

**2014 Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo – Fontodi:** Sehr klar und fein, intensiv und finessenreich, hochelegant und kraftvoll, mit grandioser Fülle. Satter, drahtiger und extraktreicher, tiefer Sangiovese. **18+/20 –2035**

**2015 Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo – Fontodi\* 18.5/20 –2040**

**2015 Chianti Classico Rubiolo – Gagliole:** Duftig, fein und tief, mit ausgezeichnete delikater Frucht, sehr einladend und weit gefasst. Satte, dichte Struktur im Mund mit eleganten geschliffenen Gerbstoffen. Gute Fülle am Gaumen, sehr stimmig und klassisch, mit schlanker Aromatik und viel Nachhall. **17+/20 –2028**

**2015 Chianti Classico – I Sodi:** Leichtfüssige Frucht im Geruch, helltönig und feminin. Stilvoll, elegant und feinsinnig im Mund, sehr schmackhaft und saftig, mit guter Klarheit. Delikate, likörige Süsse, ausgewogen am Gaumen, mit viel Spannung und Rasse. **17+/20 –2030**

**2015 Chianti Classico – Isole e Olena:** Feine, delikate Duftigkeit, dicht und tief, sehr klassischer Ansatz im Geruch. Elegante Struktur im Mund, mit feinem, süsssem Extrakt, delikater Säure und vielschichtiger Gerbstoffwürze. Ein ausgewogener, dichter und charaktvoller Chianti Classico mit Stil und Rasse. Ansprechende Süsse im Rückaroma, sehr klar und finessenreich. **17+/20 –2032**

**2015 Chianti Classico – Le Fonti-Panzano:** Satte, rassige Art im Duft, mit viel Kraft und Körper. Reife Frucht im Mund mit sehr guter Fülle und Spiel. Kerniger, weit gefasster, natürlicher und lockerer Chianti Classico mit Tiefgang und Würze. **17.5/20 –2032**

**2015 Chianti Classico Riserva Il Campitello – Monteraponi:** Fassmuster. Dicht, weit, tief und offen, ganz locker und weit gefasst im Duftbild. Enorm finessenreiche Frucht mit grandiosem Spiel im Mund. Vielschichtige, klassische Riserva mit Kraft und mannigfaltiger, weit aufgefächerter Persönlichkeit. **18/20 –2035**

**2015 Chianti Classico Riserva Bugialla – Poggerino:** Tief und klar, sehr stoffig und würzig, weit gefasst, sehr kompakt am Gaumen mit dichter Struktur und feiner Säure. Sehr konzentrierte Riserva mit Stil. **17.5/20 –2030**



Fontodi, einer der grossen Jahrgangssieger

\* Notiz folgt in der Datenbank (verkostet von gl)

## CHIANTI CLASSICO COLLECTION 2018

**2015 Chianti Classico – Poggio al Sole:**

Delikate, etwas reduktive, klassische Sangiovese-Frucht im Duft, mit viel Spannung und Kraft am Gaumen. Sehr ausgewogen, rassig und schlank. Ein feiner, druckvoller Chianti Classico mit Kern und Würze, der gerne auf schmeichelnde Fruchtsüsse verzichtet und sich dem klassischen Chianti verschrieben hat. **17+/20 –2032**

**2015 Chianti Classico Casasilia – Poggio al Sole:**

Fassmuster. Dichter, satter Ansatz, sehr körperreich und füllig, mit viel Saft und Kern. Körperbetonter, fülliger Stil mit holzigem Schmelz und extraktreicher, fein konturierter Süsse, sehr lang und klar, unglaublich vielschichtig und ausgewogen. **18/20 –2035**

**2015 Chianti Classico Riserva Cortevecchia – Principe Corsini – Villa Le Corti:**

Zurückhaltender, frischer, festfleischiger Duft mit ausgezeichnetem Tiefgang und viel Stoff im Hintergrund. Satt am Gaumen, druckvoll, sehr energiegeladen, jugendlich, mit Biss und straffer Gerbstoffführung, engmaschig, würzig und mit dezenter Strenge. Eine langlebige, dicht gewebte Riserva mit sehr guter Zukunftsprognose. Potenzial für 18/20 ist vorhanden. **17.5/20 –2035**

**2014 Chianti Classico Gran Selezione Don Tommaso – Principe Corsini – Villa Le Corti:**

Satt und finessenreich, mit ausgezeichneter Kraft und Würze. Sehr strukturiert und kernig, mit guter Rasse und noch verhaltener Süsse im Abgang, aber es ist alles da an Reichhaltigkeit und Kraft. **18/20 –2035**

**2015 Chianti Classico – Querciabella:**

Süss, duftig, feinfruchtig und mit delikater, konfierter Note im Geruch, gute Frische, feines Holz, sehr ausgewogen und tief. Satte, rassige Struktur im Mund, sehr konzentriert und geradlinig, körperreiche, füllige Mitte bei schlankem Gesamtaufbau, aber mit guter innerer Dichte ausgestattet. Saftig, nachhaltig und fleischig, mit klarer, rassischer Frucht im Fond. **17+/20 –2032**

**2015 Chianti Classico Riserva Famiglia Zingarelli – Rocca delle Macie:**

Satte, massige Aromen im Duft mit reichhaltiger Süsse und ausgezeichneter Fülle. Intensive Riserva mit vollreifer Frucht. Satt, süss und opulent im Auftakt, sehr stoffig, reif und breit im Ansatz. Massiv stehen die Gerbstoffe im Mund, eher quer als lang am Gaumen. Deftig, saturiert und schwer, mit liköriger Fülle im Nachhall, sehr kompakt. Trotz der stattlichen Grösse von mehr als 200 Hektar gelingen hier Weine mit äusserst attraktivem Preis-Genuss-Verhältnis **17.5/20 – 2030**



Castello di Ama räumte dreimal die Spitzenbewertung von 18 Punkten ab

**2014 Chianti Classico Gran Selezione Sergio Zingarelli – Rocca delle Macie:**

Schöne süsse Art, sehr dicht und kernig, mit kraftvoller, süsser Struktur, viel Druck und Körper, sehr ausgewogen und klar. Tolles Spiel von feingliedriger Säure und extraktreicher Süsse mit kernigen Gerbstoffen unterlegt. **18+/20 –2035**

**2015 Chianti Classico Gran Selezione Cellole – San Fabiano Calcinaia:**

Dichte, likörige, satte Frucht mit enormer Fülle und strengen Gerbstoffen, Durchzug und Kraft stehen hier im Vordergrund. Süsse, extraktreiche Frucht folgt im Nachhall. **17.5/20 –2032**

**2015 Chianti Classico Riserva Il Grigio di San Felice – San Felice:**

Süss, reif, massiv und opulent im Duft, mit vollreifer, etwas marmeladiger Fruchtkomponente, rotbeerig, kirschtig und intensiv. Satt, rassig und straff im Mund, sehr geradlinig und klar, feine Gerbstoffführung, linear und kraftvoll. Eine opulente, volle Riserva mit Druck und Charme, eher weniger elegant. **17.5/20 –2032**

**2015 Chianti Classico Gran Selezione Il Grigio di San Felice – San Felice:**

Satte, dichte, rassige Struktur, körperreich und füllig, sehr imposant und fett. Ganz grosser Körper mit kompakter Frucht aus einem Guss. Gigantische Fülle am Gaumen, sehr stoffig und massiv, ewig lang, mit mächtigem Nachhall. **18/20 –2035**

**2015 Chianti Classico – Savignola Paola:**

Süsslich duftend und feingliedrig im Geruch, mit sehr finessenreicher saftiger Frucht und guter Dichte. Lebendige Struktur im Mund mit reifer, feiner Säure

und grosser Spannung. Ausgezeichneter, klassischer Chianti mit vielschichtiger Würze und geradliniger, delikater Gerbstoffstruktur. Saftig-rassischer Nachhall mit Klasse. **17+/20 –2030**

**2015 Chianti Classico – Vallepiciola:**

Opulent, süss und reichhaltig im Duft, mit viel Kraft und Würze, imposantes Geruchsbild. Dichte, gereifte Frucht im Mund, mit feinem Holzeinsatz, stilvoll, rassig, lang und tief. Sehr ausgewogen und reichhaltig, körperreich und intensiv, sehr kernig und lang. **17+/20 –2028**

**2015 Chianti Classico Riserva – Vallepiciola:**

Süss, intensiv und fett im Geruch, mit dunkler, satter Frucht, die an Merlot erinnert, reichhaltige Extraktfülle im Fond. Untypischer, reichhaltig moderner Chianti mit grosser Fülle und Intensität. Wenig Sangiovese-Typizität, straff, ausladend, süsslich und likörig voll. Eine gross strukturierte, fette Riserva mit enormer Kraft und limitierter Eleganz oder Finesse. Ein Muskel-Chianti. **17.5/20 –2028**

**2015 Chianti Classico Riserva – Vecchie Terre di Montefili:**

Fassmuster. Delikate, süssliche und gereifte Frucht im Duft, sehr apart und anziehend, mit seidener Fülle und eleganter Tiefe. Sehr elegant und finessenreich auch im Mund, hochkomplex arrangiert und stimmig zusammengefügt. Eine ausgezeichnete, vielschichtige Riserva mit sehr delikatsten, rassigen Gerbstoffen und feinem Nachhall. **17.5/20 –2030**

**2015 Chianti Classico Gran Selezione Monna Lisa – Vignamaggio:**

Satter, fetter Geruch, sehr likörig und hochreif, ganz leicht in die oxidative Richtung entweder von später Lese und/oder langem Ausbau im Holzfass. Sehr massiv am Gaumen, nicht sehr fein, eher mörderhaft korpulent und saturiert. **18/20 –2030**

**2015 Chianti Classico Gran Selezione Vigna Contessa Luisa – Villa Calcinaia:**

Dichter, intensiver Duft, sehr frisch und körperreich im Mund, mit viel Saft und Fülle. Kernig-dichter Nachhall, irgendwie zwar konzentriert und satt, aber auch etwas eindimensional. **17.5/20 –2030**

**2015 Chianti Classico Gran Selezione Vigna La Fornace – Villa Calcinaia:**

Dicht und aufreizend, sehr süss und weiter gefasst als der Contessa Luisa. Sehr üppig, reichhaltig, supervoll und körperreich, raumgreifend, mit ausgezeichnetem Spiel, dabei ewig lang und wahrhaft gross. Gehört mit ausgezeichneten 18+/20 zu den besten Gran Selezione des Jahrgangs. **18+/20 –2035**

## CHIANTI CLASSICO COLLECTION 2018

TOP-ANNATA 2015		
2015 Chianti Classico Annata Casasilia – Poggio al Sole		18/20
2015 Chianti Classico Annata – Fontodi		17.5/20
2015 Chianti Classico Annata – Le Fonti – Panzano		17.5/20
2015 Chianti Classico Annata La Ghirlanda – Bindi Serghardi		17+/20
2015 Chianti Classico Annata – Borgo Scopeto		7+/20
2015 Chianti Classico Annata – Carobbio*		17+/20
2015 Chianti Classico Annata – Castello della Paneretta		17+/20
2015 Chianti Classico Annata – Castello di Verrazzano		17+/20
2015 Chianti Classico Annata – Castello La Leccia		17+/20
2015 Chianti Classico Annata – Concadoro		17+/20
2015 Chianti Classico Annata Rubiolo – Gagliole		17+/20
2015 Chianti Classico Annata – I Sodi		17+/20
2015 Chianti Classico Annata – Isole e Olena		17+/20
2015 Chianti Classico Annata – Poggio al Sole		17+/20
2015 Chianti Classico Annata – Querciabella		17+/20
2015 Chianti Classico Annata – Vallepiciola		17+/20
2015 Chianti Classico Annata – Savignola Paolina		17+/20

TOP-RISERVA 2015		
2015 Chianti Classico Riserva Riserva Privata – Castello di Fonterutoli		18/20
2015 Chianti Classico Riserva Le Baròncole – Fattoria San Giusto a Rentennano		18/20
2015 Chianti Classico Riserva Rancia – Fèlsina		18/20
2015 Chianti Classico Riserva Vigna Barbischio – Maurizio Alongi		18/20
2015 Chianti Classico Riserva Il Campitello – Monteraponi		18/20
2015 Chianti Classico Riserva Ser Lapo – Castello di Fonterutoli		17.5/20
2015 Chianti Classico Riserva Vigna Casi – Castello di Meleto		17.5/20
2015 Chianti Classico Riserva Villa Cerna – Famiglia Cecchi		17.5/20
2015 Chianti Classico Riserva Le Fonti – Fattoria Le Fonti		17.5/20
2015 Chianti Classico Riserva – Fattoria Le Fonti		17.5/20
2015 Chianti Classico Riserva Bugialla – Poggerino		17.5/20
2015 Chianti Classico Riserva Cortevicchia – Principe Corsini – Villa Le Corti		17.5/20
2015 Chianti Classico Riserva Famiglia Zingarelli – Rocca delle Macie		17.5/20
2015 Chianti Classico Riserva Il Grigio di San Felice – San Felice		17.5/20
2015 Chianti Classico Riserva – Vallepiciola		17.5/20
2015 Chianti Classico Riserva – Vecchie Terre di Montefili		17.5/20

TOP-GRAN SELEZIONE		
2013 Chianti Classico Gran Selezione Colonia – Fèlsina		18+/20
2014 Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo – Fontodi		18+/20
2014 Chianti Classico Gran Selezione Sergio Zingarelli – Rocca delle Macie		18+/20
2015 Chianti Classico Gran Selezione Vigna La Fornace – Villa Calcinaia		18+/20
2013 Chianti Classico Gran Selezione – Capannelle		18/20
2015 Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo – Castello di Ama		18/20
2015 Chianti Classico Gran Selezione La Casuccia – Castello di Ama		18/20
2015 Chianti Classico Gran Selezione Vigneto Bellavista – Castello di Ama		18/20
2015 Chianti Classico Gran Selezione Castello Fonterutoli – Castello di Fonterutoli		18/20
2014 Chianti Classico Gran Selezione Don Tommaso – Principe Corsini – Villa Le Corti		18/20
2015 Chianti Classico Gran Selezione Il Grigio di San Felice – San Felice		18/20
2015 Chianti Classico Gran Selezione Monna Lisa – Vignamaggio		18/20

## Der 1968er-Glücksbringer



Glücklicher 1968er: Chefredakteur Giuseppe Lauria mit dem sensationellen Brunello

Auf unserer wunderbaren Wein- und Gourmetreise in die Toskana hatten gleich mehrere «1968er» eines ihrer grössten Weinerlebnisse überhaupt. So, als hätten sie den «1968er-Fluch» gebrochen. Denn es ist nicht gerade als grosses Weinjahr berühmt – abgesehen von ein paar genialen Ausnahmen wie etwa die sündhaft teuren Vega Sicilia Unico und Heitz Cellar Martha's Vineyard. Aus Italien überzeugte zuletzt der exzellente 1968er Barolo von Marchesi di Barolo und auf besagter Weinreise verzauberte uns der 1968er-Brunello von Col d'Orcia. Die Gruppe war in bester Stimmung – und was sollte zu hausgemachter Pasta mit Sommertrüffel besser passen als gereifte Weine. So wie der sensationelle 1995er Brunello oder der 1999er Riserva Poggio al Vento. Doch der absolute Höhepunkt war der 1968er, der allerdings seinen Preis hat (um die 400 € auf dem Gut).

**1968 Brunello di Montalcino, Col d'Orcia, 13%:** Schon die Farbe ist eine herzöffnende Augenweide: sattes Granatrot, etwas Rand. Der Duft subtil, tiefgründig, mit feinsten Tertiäraromatik, aparte Anklänge an Orangenschale, Maulbeeren und feinstem Tabak. Ein trinkanimierendes Finesststück mit sublimer Süsse, feinsten Säureadern, salzig und mit seidig-feinen Tanninen. **19/20 trinken**

**Unsere nächsten Wein- und Gourmetreisen gehen nach SÜDTIROL (28.9. bis 3.10.) und nach SÜDAFRIKA (22. bis 29.1.2019) zu den besten Winzern und Restaurants. Die Plätze sind limitiert, es gibt nur wenige Restplätze. Infos unter: [weinjournalist@yahoo.de](mailto:weinjournalist@yahoo.de)**