

GROSSE ROTE IM DOPPELPAK

Die Toskana verzeichnete 2007 eine der frühesten Weinlesen der vergangenen Jahrzehnte. Bereits Mitte September waren die Trauben im Großraum Montalcino weitgehend eingebracht. Kerngesund und hochreif waren sie, mitunter aber auch schon überreif und mit sehr hohen Zuckerwerten. Nun kommen die Weine aus diesem außergewöhnlichen Jahrgang auf den Markt. Mit verführerischen Duftnoten, erstaunlich zugänglich und mit viel reifer Frucht, geschmeidig, mit reifen, sehr gut eingebauten Tanninen und mit viel süßem Schmelz ausgestattet: So präsentieren sich die besten aus 2007. Aber es gibt auch die Kehrseite der Medaille – und das leider nicht selten: Überreife, gekochte und betont marmeladige Noten, trockene, harsche Tannine und brandig vom hohen Alkoholgehalt, Weine, die müde und ausgezehrt wirken. Bei 2007 sollte man genau wählen. Im Normalfall gilt: Die Riservas halten selten, was die Annata-Qualitäten im Jahr zuvor versprochen haben. Die 2006er Riservas sind die Ausnahme von dieser Regel. Noch nie gab es so viele großartige Riservas. Die Weine haben alles, was man sich von einem großen Brunello, von einem großen Wein wünschen kann: betörende Nase, frische Frucht, geschliffenes, präsent Tannin, saftige Säure, Tiefe und Komplexität. Im Vergleich der beiden aktuellen Jahrgänge ziehe ich daher eindeutig 2006 vor. Aber auch 2007 bietet im Spitzenbereich beeindruckende Weine, die mit ihrer Geschmeidigkeit und Unmittelbarkeit viele Liebhaber finden werden.

NOTIZEN VON OTHMAR KIEM

Die mit großer Spannung erwarteten Riserva-Weine des Jahrgangs 2006 aus Brunello werden ihren Vorschusslorbeeren voll gerecht. Noch nie zuvor gab es derart viele Riservas wie in diesem Jahr.

97

Casanova di Neri – Brunello di Montalcino Cerretalto 2006

Funkelndes, sattes Rubin. Kompakte und vielschichtige Nase, intensive Noten von frischen dunklen Kirschen, Zwetschge, etwas Unterholz, Trüffel und Lakritze im Hintergrund. Dicht und satt in Ansatz und Verlauf, verliert dabei aber nicht den Trinkfluss, viel reife Himbeere, Gewürznelken, enorme Länge, im Finale schöner Schmelz.

www.superiore.de; www.fischer-trezza.de; € 170,-

95

Casanova di Neri – Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2007

Sattes, funkelndes Rubin. Dichte und komplexe Nase, kommt mit Noten von Brombeeren, eingelegten Kirschen, etwas Sandelholz, Kardamom. Füllt den Gaumen satt aus, zeigt zunächst volle Frucht, vor allem Himbeere und Zwetschge, entfaltet sich dann mit dichtem, feinkörnigem Tannin, satter Schmelz im Finale, sehr langer Nachhall, viel Potenzial.



Vom pittoresken Städtchen Montalcino blickt man in die hügelige Weinlandschaft der Toskana

www.superiore.de; www.fischer-trezza.de; € 65,-

Siro Pacenti – Brunello di Montalcino 2007

Leuchtendes, sattes Rubin. Vielschichtige Nase, zeigt Noten von Veilchen, Zwetschgen und Lakritze. Weich und füllig am Gaumen, öffnet sich mit viel feinmaschigem Tannin, verwoben und vorbildlich eingebaut, sehr langer Nachhall, fein nach Himbeere.

www.extraprima-weinversand.de; www.belvini.de; € 55,-

Biondi Santi – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Sattes, leuchtendes Rubin mit Granatrand. Vielschichtige, intensive Nase, nach Fenchelsamen und Tee, dann sehr viel reife Kirsche, Brombeere, sehr klar, im Hintergrund Gewürznelken. Eröffnet am Gaumen mit viel saftiger, satter Kirschfrucht, entfaltet sich dann mit präsentem, festem Tannin, im Kern süßer Schmelz, baut sich lange auf, salzig, im Finale langer Nachhall. Ein Erlebnis!

www.abayan.de; € 220,-

La Gerla – Brunello di Montalcino Riserva Gli Angeli 2006

Funkelndes, sattes Rubingranat. Beeindruckende Nase, satt nach reifen Brombeeren

und Himbeeren. Am Gaumen dicht, breitet sich mächtig aus, kerniges, festes Tannin, schöner süßer Schmelz, saftig und lange.

www.vinifera.de; € 70,-

94

Costanti – Brunello di Montalcino 2007

Sattes Rubin mit Granatrand. Kompakte und dichte Nase, viel süße Frucht, nach Dörripflaumen und Kirschen, etwas frische Feigen im Hintergrund. Salzig und satt am Gaumen, zeigt viel dichtes Tannin, verwoben und fein, ummantelt von süßem Schmelz, hallt im Finale lange nach.

www.alpinawein.de; € 50,-

Poggio Antico – Brunello di Montalcino Altero 2007

Funkelndes, sattes Rubin mit Granatrand. Sehr klare und satte Nase, viel reife Waldhimbereen, etwas Gewürznelken und Kirschen, einladend. Zeigt sich am Gaumen sehr geschliffen, öffnet sich zunächst mit viel reifer Beerenfrucht, entfaltet sich dann mit dichtem, feinmaschigem Tannin, geradlinig und klar, singt im Finale.

www.superiore.de; € 49,-

Salvioni Giulio – Brunello di Montalcino 2007

Glänzendes Rubingranat. Zeigt in der Nase feine würzige Noten, nach Nelken und Kardamom, dann viel Kirsche, klar. Am Gaumen saftig und dicht, öffnet sich mit stoffigem, zupackendem Tannin, ummantelt von feinem Schmelz, verspielt und sehr lange.

www.gute-weine.de; € 100,-

Campogiovanni – Brunello di Montalcino Riserva Il Quercione 2006

Glänzendes, sattes Rubingranat. Tiefgründige und dichte Nase, nach Veilchen, eingelegten Kirschen und Himbeeren. Klar und geradlinig, zeigt sich am Gaumen mit viel saftiger Frucht, dichtmaschiges Tannin, zupackend und tief, im Finale sehr langer Nachhall, hat noch viel Reifepotenzial, salzig.

www.rebhof-weine.de; € 90,-

Capanna – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Glänzendes, sattes Rubin. Sehr klare Nase, viel reife Kirsche, etwas Unterholz, Tee im Hintergrund, verspielt. Zeigt sich am Gaumen sehr konzentriert, öffnet sich mit dichtmaschigem, zupackendem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, feiner Schmelz, sehr satter Druck.

www.enoteca-italiana.de; € 42,-

93

Altesino – Brunello di Montalcino Montosoli 2007

Sattes, funkelndes Rubingranat. Eröffnet in der Nase mit würzigen Noten, viel Kardamom, im Hintergrund etwas Geranie, dann reife Kirsche. Geschliffen und rund in Ansatz und Verlauf, zeigt viel süßen Schmelz, öffnet sich dann mit geschliffenem Tannin, langer Nachhall.

www.superiore.de; € 65,-

Ciacci Piccolomini – Brunello di Montalcino Pianrosso 2007

Funkelndes Rubingranat. Klare und einprägsame Nase, satt nach Himbeeren und Brombeeren. Zeigt sich am Gaumen sehr geschliffen, viel reife Frucht, entfaltet sich mit feinkörnigem Tannin, baut sich lange auf, im Finale feine Gewürznoten.

www.fischer-trezza.de; € 45,-

Lisini – Brunello di Montalcino 2007

Glänzendes, sattes Rubingranat. Fein gezeichnete, klare Nase, duftet nach reifen, baumfrischen Kirschen, im Hintergrund etwas Gewürznelken, einladend. Sehr klar und saftig am Gaumen, zeigt viel reife Frucht, hat aber auch gute Frische, entfaltet sich mit geschliffenem, festem Tannin, spannt einen weiten Bogen.

www.garibaldi.de; www.weinkontorfreund.de; www.gute-weine.de

€ 40,-

Mastrojanni – Brunello di Montalcino Vigna Loreto 2007

Glänzendes, sattes Granatrot. Sehr intensive und klare Nase, satt nach Himbeere und dunkler Kirsche, einladend. Eröffnet am Gaumen mit dichtmaschigem, straffem Tannin, baut sich vielschichtig auf, im Finale satter, fester Druck.

www.georg-hack.com; www.pieromassi.de; € 65,-

Mocali – Brunello di Montalcino 2007

Sattes, glänzendes Rubin. Kühle und klare Nase, präsentiert sich mit ausgeprägten Noten von Kirschen, etwas Gewürznelken. Am Gaumen sehr klare und satte Frucht, viel Kirsche, Brombeere, entfaltet sich mit griffigem Tannin, im Finale schöner Schmelz, geschmeidig und saftig.

www.schenk-weine.de; € 32,-

San Polino – Brunello di Montalcino Helichrysum 2007

Glänzendes Rubingranat. Dichte Nase mit Noten von reifen Zwetschgen, etwas Brombeere, im Hintergrund Gewürznelken. Saftig im Ansatz, zeigt feine Kirschnoten, sehr klar, entfaltet sich dann mit herzhaftem, zupackendem Tannin, vibrierend, im Finale satter Druck.

www.barolobrunello.de; € 62,-

Uccelliera – Brunello di Montalcino 2007

Glänzendes, sattes Rubingranat. Kompakte Nase, zeigt schöne Noten von reifen dunklen Kirschen, Brombeere und Rumtopf. Sehr saftig und geschliffen am Gaumen, öffnet sich mit viel feinkörnigem Tannin, baut sich geradlinig auf, langer Nachhall mit satten Kirschen.

www.superiore.de; www.weinhandlung-drexler.de; www.assello.de; www.50second-finish.de; € 45,-

Fuligni – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Glänzendes Rubingranat. Fein gezeichnete Nase, kompakt, viel saftige Kirsche, etwas Brombeere und Zedernholz. Auch am Gaumen sehr geschliffen und elegant, baut sich gut auf, viel klare Kirschfrucht, langer Nachhall mit festem Druck.

www.superiore.de; € 60,-

Il Poggione – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Funkelndes, sattes Rubin. Beeindruckende, dichte Nase, duftet nach Zwetschgen und reifen dunklen Kirschen, dazu etwas Granatapfel, im Hintergrund dezent erdige Noten. Zeigt sich am Gaumen sehr geschliffen, viel feinkörniges Tannin, sehr gute Länge, reife, frische Frucht, im Finale langer Nachhall.

www.superiore.de, [Dresden](http://www.pellegrini.de); www.pellegrini.de; € 50,-

La Fuga – Brunello di Montalcino Riserva Le Due Sorelle 2006

Funkelndes Rubingranat. Sehr klare Nase, zu

Beginn Noten von weißem Pfeffer, dann viel reife Kirsche und Zwetschge. Geschmeidig und klar in Ansatz und Verlauf, viel frische Kirsche, baut sich satt auf, viel griffiges, herzhaftes Tannin, im Finale satte Tiefe.

www.vinizia.de; € 45,-

Lisini – Brunello di Montalcino Ugolaia 2006

Glänzendes, sattes Rubingranat. Klare und frische Noten, eröffnet mit dezenten Noten nach Zedernholz, dann nach Kirsche und Zwetschge. Zeigt sich am Gaumen sehr geschliffen, entfaltet sich mit feinkörnigem Tannin, baut sich schichtweise auf, feine Kirsche, im Finale sehr langer Nachhall, saftig.

www.garibaldi.de; www.weinkontorfreund.de; www.gute-weine.de; € 68,-

Mocali – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Funkelndes, sattes Rubin. Klare und einprägsame Nase, duftet nach Himbeere und Zwetschgen, im Hintergrund nach Kardamom. Am Gaumen sehr geschliffen, zeigt zunächst satte Frucht, entfaltet sich dann mit feinmaschigem Tannin, wie aus einem Guss, im Finale langer Nachhall mit feinen Gewürzen, macht Spaß.

www.schenk-weine.de; € 55,-

Poggio Antico – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Glänzendes Rubingranat. Verwobene Nase mit Noten von Kirschenkonfitüre, Himbeere, Gewürznelken und etwas Leder. Am Gaumen klar und geradlinig, baut sich schön auf, viel stoffiges, festes Tannin, wirkt noch sehr jung, im Finale satter Druck.

www.superiore.de; € 68,-

Tenimenti Angelini – Brunello di Montalcino Vigna Spuntali 2006

Leuchtendes Rubin mit Granatschimmer. Sehr spannende und vielschichtige Nase, eröffnet mit Noten nach Himbeere und Brombeere, dahinter feine Lakritze, etwas Leder. Kompakt und dicht am Gaumen, zeigt ein schönes Spiel, viel satte, reife Frucht, öffnet sich dann mit zupackendem, festem Tannin, spannt einen weiten Bogen, im Nachhall nach Zimt.

www.ges-sorrentino.de; € 80,-

92

Biondi Santi – Brunello di Montalcino 2007

Funkelndes, sattes Rubin mit Granatrand. Eröffnet in der Nase mit betont würzig-erdigen Noten, etwas Trüffel, dann schöne Kirsche. Geschliffen und klar am Gaumen, zeigt viel saftige Kirschfrucht, präsent, kerniges Tannin, herzhaft, salzig, sehr schöner Trinkfluss.

www.abayan.de; € 90,-



Campogiovanni – Brunello di Montalcino 2007

Sattes, funkelndes Rubin. Sehr dichte und einprägsame Nase, duftet nach Tabak und Erde, dann viel Brombeere und Zwetschge. Stoffig und dicht am Gaumen, zeigt viel kompakte, süße Frucht, öffnet sich mit kernigem, dichtem Tannin, baut sich lange auf, im Finale satter Druck.

www.rebhof-weine.de; € 39,-

Caprili – Brunello di Montalcino 2007

Sattes, funkelndes Rubin. Sehr klare und vielschichtige Nase, viel reife, dunkle Kirsche, etwas Himbeere. Dicht und sehr gute Konsistenz, öffnet sich mit dichtmaschigem Tannin, salzig und mit guter Tiefe, im Finale satter Druck.

www.garibaldi.de; € 32,-

Castiglion del Bosco – Brunello di Montalcino Campo del Drago 2007

Funkelndes Rubin. Beeindruckende dichte Nase, satt nach Kirschenkonfitüre und Brombeere, klar. Zeigt sich am Gaumen frisch und geschliffen, öffnet sich mit sattem Tannin, warm und rund, im Finale langer Nachhall.

www.castigliondelbosco.com; € 65,-

Mate – Brunello di Montalcino 2007

Glänzendes Rubingranat. Intensive und klare Nase, duftet nach Himbeere und Weichselkirschen. Saftig und klar am Gaumen, baut sich sehr gut auf, griffiges Tannin mit süßem Schmelz, im Finale langer Nachhall, macht Spaß.

www.sassewein.de; € 48,-

Mocali – Brunello di Montalcino Vigna delle Raunate 2007

Sattes, funkelndes Rubingranat. Intensive und klare Nase, duftet nach reifen Zwetschgen, etwas Pfirsich, einladend. Stoffig und satt in Ansatz und Verlauf, zeigt viel süßen

Beim Jahrgang 2007 ist Vorsicht geboten. Manches ist zu reif und etwas zu alkoholisch ausgefallen.



Fruchtschmelz, warm, entfaltet sich dann mit dichtem, feinem Tannin, im Finale viel Himbeere.
www.schenk-weine.de; € 45,-

Pian dell'Orino – Brunello di Montalcino 2007

Funkelndes, sattes Rubingranat. Dichte und ansprechende Nase, nach Preiselbeeren, reifen roten Kirschen, etwas Lorbeer und Thymian. Saftig und klar, breitet sich geschmeidig aus, feinkörniges, geschliffenes Tannin, erstaunlich frisch, im Finale lange nach saftigen Kirschen.
www.vinaturel.de; € 45,-

Pieve di Santa Restituta – Gaja – Brunello di Montalcino Sugarille 2007

Funkelndes Rubingranat. Kompakt und dicht in der Nase, schöne Zwetschge, etwas Lakritze. Baut sich am Gaumen mächtig auf, viel sattes, griffiges Tannin, mit würziger Unternote, im Finale etwas Rumtopf und Tabak.
www.segnitz.de; www.stecher-krahn.de; www.nicolay-schartner.de; € 105,-

Poggio Antico – Brunello di Montalcino 2007

Funkelndes Rubingranat. Sehr klare, einprägsame Nase, frisch nach saftigen Kirschen, etwas Kardamom. Geschliffen und klar am Gaumen, wirkt wie aus einem Guss, baut sich schön auf, viel frische Frucht, geschmeidig und lange.
www.superiore.de; € 39,-

San Polo – Brunello di Montalcino 2007

Funkelndes, sattes Rubin. Klare und duftende Nase, etwas Anis, dann Kirschen und Holunderbeeren. Stoffig und straff in Ansatz und Verlauf, zeigt feine Frucht, zugleich auch sattes, dichtes Tannin, volle Kraft.
www.ges-sorrentino.de; € 40,-

Stella di Campalto – Brunello di Montalcino 2007

Leuchtendes Rubin mit leichtem Granatrand. Vielschichtige Nase, zeigt Noten von getrockneten Pilzen, dann von Himbeeren und reifen dunklen Kirschen, im Hintergrund dezent erdige Töne. Am Gaumen viel reife Frucht, saftig und hohe Konzentration, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, entfaltet sich mit großer Eleganz, im Finale viel reife Kirschfrucht.
www.kierdorfwein.de; € 60,-

Tenuta Oliveto – Brunello di Montalcino 2007

Glänzendes, sattes Rubingranat. Intensive Nase mit Noten von reifen Himbeeren und Dörripflaumen. Am Gaumen sehr geschmeidig im Ansatz, öffnet sich dann mit griffigem, feinmaschigem Tannin, satte Frucht und feine Würze, im Finale süßer Schmelz.
www.steines-weine.com; www.ilpanino.de; € 40,-

Ciacci Piccolomini – Brunello di Montalcino Riserva Santa Caterina d'Oro 2006

Sattes, funkelnendes Rubingranat. Spannende und intensive Nase, zeigt Noten nach Kardamom, reifen Zwetschgen und Brombeeren. Am Gaumen viel straffes Tannin, zupackend und herzhaft, zeigt im hinteren Bereich schöne Kirschfrucht, saftig, im hinteren Bereich dann etwas rau, wirkt im Moment noch recht streng, hat aber viel Stoff und Potenzial.
www.fischer-trezza.de; € 75,-

Collosorbo – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Leuchtendes, sattes Rubingranat. Zeigt in der Nase feine Noten von Zwetschgen, reife Himbeeren. Geschliffen und ausgewogen am Gaumen, eröffnet mit viel frischer, kompakter Frucht, entfaltet sich dann mit geschliffenem Tannin, sehr geradlinig, im Finale lange.
www.weinkontor-freund.de € 60,-

Costanti – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Leuchtendes, sattes Rubingranat. Sehr kompakte Nase, nach Lakritze, Kardamom und Zwetschgen. Am Gaumen schönes Spiel, zeigt sich geschmeidig und weich, viel feinkörniges, geschliffenes Tannin, im Finale viel Himbeere.
www.alpinawein.de; € 80,-

Cupano – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Funkelndes, sattes Rubingranat. Satte Nase mit viel reifer Himbeere und Zwetschge, unterlegt mit Noten von Zedern- und Sandelholz. Dicht und straff am Gaumen, eröffnet mit satter, reifer Frucht, entfaltet sich mit kernigem, dichtmaschigem Tannin, im Finale süß und mächtig.
www.c-und-d.de; € 90,-

Gianni Brunelli – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Sattes, funkelnendes Rubingranat. Fein gezeichnete, intensive Nase, nach Tabak und Wild, dann auch viel reife Zwetschgen. Am Gaumen sehr saftig, breitet sich schön aus, viel Kirsche, entfaltet sich mit kernigem, festem Tannin, langer Nachhall.
www.salomon-online.com; € 55,-

La Fortuna – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Fein gezeichnete Nase mit viel knackigen dunklen Kirschen, etwas Gewürznelken, im Hintergrund leicht grünliche Noten. Zeigt sich am Gaumen sehr kompakt, öffnet sich mit dichtmaschigem, präsentem Tannin, saftig und tief.
www.tenutalafortuna.it; € 65,-

La Rasina – Brunello di Montalcino Il Divasco 2006

Funkelndes, sattes Rubingranat. Fein angelegte, etwas kühle Nase, dezent nach Minze, dann viel Kirsche, klar und geradlinig. Kerniges, festes Tannin, entfaltet sich mit guter Länge, stoffig, im Finale satt nach Gewürzen.
www.larasina.it; € 50,-

San Polino – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Funkelndes Granatrot. Fein gezeichnete Nase mit satten Noten von Zwetschgen, etwas getrocknete Tomaten, würzig. Geschmeidig und rund im Ansatz, entfaltet sich mit griffigem, zupackendem Tannin, schöne Tiefe, salzig, satter Druck.
www.barolobrunello.de; € 80,-

Sesti – Brunello di Montalcino Riserva Phenomena 2006

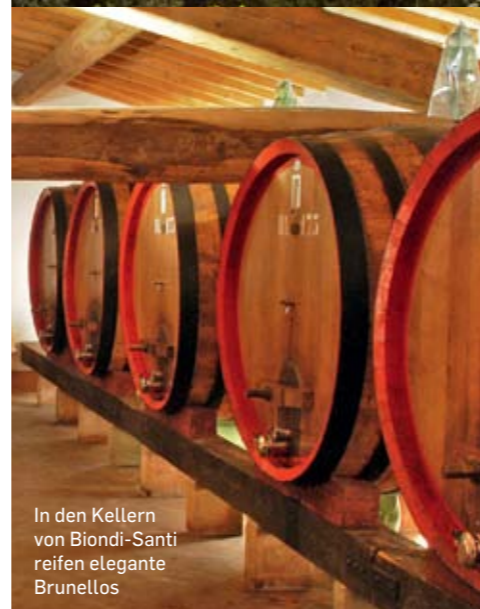
Leuchtendes Rubingranat. Sehr fein gezeichnete Nase mit satter Himbeerfrucht, unterlegt mit Kardamom. Zeigt sich am Gaumen sehr geschliffen, entfaltet sich präzise, mit viel feinmaschigem Tannin, saftig, feine Würze, im Finale langer Nachhall.
elisa@sesti.net; € 60,-

Siro Pacenti – Brunello di Montalcino Riserva PS 2006

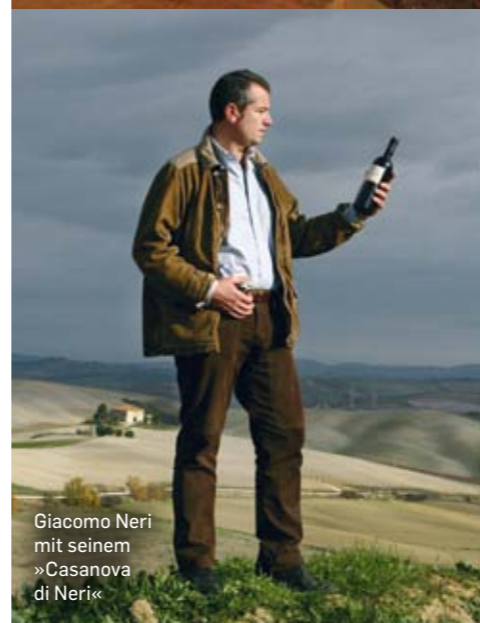
Leuchtendes Rubin mit Granatschimmer. Zu Beginn etwas verhaltene Nase, nach Fenchelsamen, im Hintergrund nach Zwetschgen und reifen Kirschen. Zeigt sich am Gaumen noch recht rau und verschlos-



Frühling in Montalcino



In den Kellern von Biondi-Santi reifen elegante Brunellos



Giacomo Neri mit seinem »Casanova di Neri«

Fotos: Getty Images, iStock Images, Othmar Klem (4), beige stellt

sen, kraftvolles, zupackendes Tannin, zeigt sich im hinteren Bereich mit schöner, klarer Frucht, im Nachhall aber noch etwas Holzüberhang, zusätzliche Lagerung ist sicher kein Schaden.
www.extraprima-weinversand.de; www.belvini.de; € 75,-

Terre Nere – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Leuchtendes dunkles Rubingranat. Ansprechende Nase mit viel reifer dunkler Frucht, nach eingelegten Kirschen, etwas Zwetschge, Cassis. Zeigt sich am Gaumen sehr saftig, viel reife Kirsche, entfaltet sich mit geschmeidigem Tannin, im Finale schöner Schmelz.
kessler-konsulting@t-online.de; € 50,-

91

Casanova di Neri – Brunello di Montalcino 2007

Leuchtendes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Ansprechende Nase mit klar herausgearbeiteter Frucht, viel Kirschen und Zwetschge. Sehr geschliffen in Ansatz und Verlauf, baut sich satt auf, öffnet sich mit feinem, griffigem Tannin, langer Nachhall, zeigt im Finale guten Druck.
www.fischer-trezza.de; www.superiore.de; € 37,-

Colle degli Angeli – Brunello di Montalcino 2007

Funkelndes Rubin mit Granatrand. Dichte, vielschichtige Nase, nach Teer und eingelegten Kirschen. Am Gaumen sehr gute Dichte, baut sich kontinuierlich auf, schöne salzige Komponente, öffnet sich mit griffigem, dichtem Tannin, langer Nachhall.
www.ilparadisone.it; € 30,-

Cupano – Brunello di Montalcino 2007

Funkelndes, sattes Rubingranat. Eröffnet in der Nase mit erdigen Noten, etwas Trüffel und Schweiß, dann satt nach Zwetschgen. Geschmeidig am Gaumen, zeigt im Verlauf sehr gute Fülle, viel süßer Schmelz, baut sich gut auf, im Finale langer Nachhall nach Himbeeren.
www.c-und-d.de; € 60,-

Il Paradiso di Frassina – Brunello di Montalcino 2007

Glänzendes, sattes Rubingranat. Verwobene Nase, leicht nach Sandelholz und Lakritze, dann viel reife Zwetschge, spannend. Satt und stoffig am Gaumen, öffnet sich mit griffigem Tannin, üppig.
www.viani.de; € 39,-

Il Poggione – Brunello di Montalcino 2007

Leuchtendes Rubin mit Granatschimmer. Klare Nase, etwas Tabak, dann feine Kirsche und Himbeere. Saftig und frisch am Gaumen, entfaltet sich geschmeidig, mit feinem sü-

ßem Schmelz versehen, im Finale feine Himbeernote.
www.pellegrini.de; www.superiore.de; € 30,-

La Fiorita – Brunello di Montalcino 2007

Leuchtendes Rubin mit Granatrand. Sehr klare Nase mit viel Himbeerduft, im Hintergrund nach Kardamom und Anis. Geschmeidig und rund am Gaumen, baut sich gut auf, zeigt viel griffiges Tannin, im Finale etwas vom Alkohol geprägt.
www.weinhalle.de; www.alleswein.com; www.steines-weine.com € 45,-

Le Ragnaie – Brunello di Montalcino Ragnaie V. V. 2007

Leuchtendes, sattes Rubingranat. Fein gezeichnete, intensive Nase mit ausgeprägten Aromen nach reifen Kirschen, etwas Preiselbeer- und Himbeermarmelade. Dicht und geschmeidig am Gaumen, öffnet sich mit griffigem, dichtem Tannin, tiefgründig und kernig, langer Nachhall.
www.50second-finish.de € 60,-

Luce della Vite – Brunello di Montalcino 2007

Sattes Rubin mit Granatrand. Einprägsame Nase mit viel satter Beerenfrucht, Brombeere und Waldhimbeere, im Hintergrund etwas Lakritze. Geschliffen und feinkörnig im Ansatz, zeigt viel klare Frucht, baut sich gut auf, im hinteren Bereich dann etwas trocknendes Tannin, leichte Noten von Vanille.
www.schlumberger.de; www.superiore.de; € 99,-

Renieri – Brunello di Montalcino 2007

Sattes Rubin. Schöne Nase, viel klare Himbeerfrucht, tiefgründig. Sehr saftig und klar am Gaumen, baut sich mit feinmaschigem, dichtem Tannin auf, feurig und rund, schöne reife Frucht, im Finale langer Nachhall.
www.giovo.de; € 50,-

Rodolfo Cosimi – Brunello di Montalcino Terra Rossa 2007

Funkelndes, sattes Rubingranat. Verwobene Nase mit Noten von reifen Kirschen und Brombeeren, im Hintergrund Rosen. Sehr saftig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel reife Kirschfrucht und würzige Noten, entfaltet sich mit geschmeidigem Tannin.
www.ilpoggiolomontalcino.com; € 45,-

Sesti – Brunello di Montalcino 2007

Glänzendes, sattes Granatrot. Intensive Nase, duftet nach Pfirsich und Orangenschalen, dann viel Kirsche, unterlegt mit Gewürznelken. Saftig und klar am Gaumen, sehr geschliffen, entfaltet sich mit feinkörnigem Tannin, süßer Schmelz, im Finale nach Himbeere.
elisa@sesti.net; € 40,-

Talenti – Brunello di Montalcino 2007

Funkelndes Rubingranat. Fein gezeichnete Nase mit ausgeprägten Noten von Pfirsich, Weichselkirschen und Gewürznelken. Geschmeidig und weich am Gaumen, zeigt viel süße Frucht, entfaltet sich mit feinkörnigem Tannin, im Finale nach Zwetschgen.
www.frischeparadies.de; € 40,-

Valdicava – Brunello di Montalcino 2007

Sattes Rubingranat. Klare und einprägsame Nase, duftet nach reifen Kirschen und Zwetschgen, Brombeere, im Hintergrund etwas Lakritze. Satt und dicht in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit kernigem, festem Tannin, baut sich gut auf, im Finale satter Druck.
www.bacchus-vinotek.de; www.gute-weine.de € 75,-

Antinori – Brunello di Montalcino Riserva Pian delle Vigne Vignaferronia 2006

Glänzendes, sattes Granatrot. Feine, offene Nase, zeigt Noten von reifen Himbeeren, etwas Zwetschgen, im Hintergrund nach Lorbeer. Klar und geradlinig am Gaumen, öffnet sich mit geschliffenem Tannin, feiner Schmelz, im Finale langer Nachhall, nach Himbeeren und Lakritze, wirkt sehr süß.
www.abayan.de; € 85,-

Lisini – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Funkelndes, sattes Rubingranat. Sehr klare und einprägsame Nase, duftet nach frischen Zwetschgen, etwas Pfirsich. Saftig in Ansatz und Verlauf, entfaltet sich mit griffigem, festem Tannin, verwoben, knochentrocken, im Finale satter Druck.
www.garibaldi.de; www.weinkontor-freund.de; www.gute-weine.de € 55,-

Pertimali – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Sattes Rubin. Fein gezeichnete Nase, etwas Minze, dann Gewürznelken und reife Kirschen. Saftig und klar am Gaumen, präsentiert sich mit viel frischer Kirschfrucht, entfaltet sich mit griffigem, festem Tannin, im Finale feine Würze.
www.barolobrunello.de € 50,-

Valdicava – Brunello di Montalcino Riserva Madonna del Piano 2006

Sattes, funkelnendes Rubin. Eröffnet in der Nase mit leicht überreifen Noten, viel Zwetschgenkonfitüre und eingelegte Kirschen, etwas Himbeere, im Hintergrund leicht malzig. Dicht und satt in Ansatz und Verlauf, hat viel reife Frucht, öffnet sich mit festem, zupackendem Tannin, im Finale sehr satt, bricht aber etwas rasch ab.
www.bacchus-vinotek.de; www.gute-weine.de; € 115,-

90

Canalicchio – Brunello di Montalcino 2007

Sattes Rubin mit Granatrand. Dichte und klare Nase, duftet nach Trüffel und Leder, dann viel reife Kirsche, Himbeere, vielschichtig. Am Gaumen füllig und klar, zeigt viel Fruchtschmelz, öffnet sich mit griffigem, feinmaschigem Tannin, salzig.
www.falstaff-weinhandel.de; www.profumo-del-vino.de; www.weinrefugium.de; www.giovaniscantina.de; € 32,-

Canalicchio di Sopra – Brunello di Montalcino 2007

Sattes, dunkles Rubingranat. Feiner Duft nach Rosen, viel reife Kirsche, Zwetschge. Am Gaumen sehr saftig, kernig und herzhaft, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, im Finale guter Druck.
www.dehlwisch.de; € 40,-

Carillon – Brunello di Montalcino 2007

Sattes Rubingranat. Feine, satte Nase, duftet nach Kirsche, etwas Zwetschgen, tiefgründig. Zupackendes, griffiges Tannin, baut sich vielschichtig auf, saftig und tief, hält hinten lange nach, etwas Tabak.
brunellocarillon@yahoo.it; € 40,-

Citille di Sopra – Brunello di Montalcino Vigna Poggio Ronconi 2007

Glänzendes, sattes Rubin. Fein und intensive Nase mit Noten von reifen Kirschen, Zwetschgen, dann auch Gewürznelken. Klar und geradlinig am Gaumen, öffnet sich mit feinkörnigem Tannin, geschliffen, spannt einen weiten Bogen, im Finale guter Druck.
www.citille.com; € 30,-

Corte Pavone – Brunello di Montalcino 2007

Intensives, funkelnendes Rubin. Zeigt zunächst Noten von Trüffeln, dann viel reife Zwetschge, Kirsche. Stoffig und straff am Gaumen,



baut sich satt auf, zeigt dann aber auch recht ruppige Tannine, trocknet im Finale leicht aus, sollte sich mit zunehmender Reife bessern.

www.weinladen.com; € 40,-

Croce di Mezzo – Brunello di Montalcino 2007

Glänzendes, sattes Rubingranat. Fein gezeichnete Nase mit ausgeprägten Noten nach Himbeere und Kirsche. Saftig und geschliffen am Gaumen, öffnet sich mit feinem Tannin, langer Nachhall.

www.weingerg.de; € 35,-

Il Marroneto – Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2007

Sattes, funkelndes Rubin. Kompakte, klare Nase, duftet intensiv nach reifen Brombeeren und Holunderbeeren, im Hintergrund etwas Fenchel. Am Gaumen viel griffiges, straffes Tannin, baut sich satt auf, ummantelt von süßer Frucht, im Finale stoffig.

www.garibaldi.de; www.enoteca-il-calice.de; www.barolobrunello.de; € 60,-

La Fuga – Brunello di Montalcino 2007

Funkelndes Rubin. Klar, etwas verhalten, aber sehr feine Nase, viel Himbeere. Am Gaumen sehr saftig, entfaltet sich mit feinkörnigem Tannin, viel Kirsche.

www.vinizia.de; € 35,-

La Gerla – Brunello di Montalcino 2007

Funkelndes Rubingranat. Sehr schön gezeichnete Nase, eine ansprechende Mischung aus Zwetschgen und Rumtopf. Geschmeidig und voll am Gaumen, präsentiert sich mit viel Würznoten, öffnet sich mit dichtmaschigem, straffem Tannin, baut sich lange auf, im Finale guter Druck.

www.vinifera.de; € 50,-



Nie war die Auswahl an Spitzen-Brunellos so groß wie heute.

Poggio il Castellare –

Brunello di Montalcino 2007

Sattes Rubin. Dichte Nase mit ausgeprägten Noten von Kirschen und reifen Zwetschgen. Klar und satt am Gaumen, sehr präzise, öffnet sich mit griffigem, festem Tannin, nach Himbeeren und Brombeeren, langer Nachhall.

www.enobis.it; € 30,-

Sesta di Sopra – Brunello di Montalcino 2007

Leuchtendes Rubingranat, Einladende, fein gezeichnete Nase, zeigt Noten von Kirschenkönig und etwas Zwetschgen. Geschmeidig und weich am Gaumen, viel süßer Schmelz, baut sich stoffig auf, rund und im Finale schöner Nachhall.

www.superiore.de € 45,-

Tornesi – Brunello di Montalcino 2007

Leuchtendes Rubingranat. Sehr schöne, ansprechende Nase, Noten nach reifen Kirschen, Zwetschgen, etwas Rumtopf. Am Gaumen klar und geradlinig, öffnet sich mit satter Frucht, viel Kirsche, dann feinkörniges Tannin, entfaltet sich mit guter Länge.

www.vinismusura.de; € 40,-

Altesino – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Sattes Rubingranat. Sehr schön gezeichnete Nase, zeigt Noten von Siegelack, Kirschen und Zwetschgen. Geschmeidig und rund am Gaumen, öffnet sich mit feiner Kirschnote, sehr elegant, entfaltet feinkörniges, geschliffenes Tannin.

www.superiore.de; € 50,-

Canalicchio di Sopra – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Funkelndes Rubingranat. Zunächst verschlossen, dann nach Unterholz und Gewürzen. Am Gaumen präsent, dichtes Tannin, baut sich vielschichtig auf, feine Würznoten, im Finale süßer Schmelz, braucht noch Zeit.

www.dehlwisch.de; € 65,-

Citille di Sopra – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Funkelndes Rubingranat. Klare und einprägsame Nase, viel frische Kirsche. Salzig und tiefgründig am Gaumen, baut sich sehr gut auf, feinmaschiges Tannin, lange und geschmeidig.

www.citille.com; € 45,-

Mocali – Brunello di Montalcino Riserva Vigna delle Raunate 2006

Leuchtendes Rubin mit Granatschimmer. Zeigt im Auftakt leichte Noten von Sandelholz und Karamell, dann viel Zwetschge. Geschmeidig am Gaumen, zeigt viel satte Frucht, im Finale anhaltend, sehr stark auf Frucht getrimmt, im hinteren Bereich leicht grüne Tannine.

www.schenk-weine.de; € 65,-

Renieri – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Leuchtendes, klares Rubin. Sehr intensive und klare Nase, viel reife, konzentrierte Kirschfrucht, Himbeere. Saftig und salzig am Gaumen, öffnet sich mit feinmaschigem, dichtem Tannin, baut sich schön auf, im Finale fester Druck.

www.giovo.de; € 70,-

Tornesi – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Funkelndes, sattes Rubingranat. Klare Nase mit Noten nach eingelegten Kirschen und Zwetschgen, etwas Leder. Zeigt sich am Gaumen sehr saftig, viel reife Kirsche, öffnet sich dann mit kernigem, dichtem Tannin, tragend und lange.

www.vinismusura.de; € 60,-

Villa Le Prata – Brunello di Montalcino Riserva Massimo 2006

Funkelndes, sattes Rubin. Duftet zunächst dezent nach Minze und Eukalyptus, dann viel Kirsche und Zwetschge. Stoffig in Ansatz und Verlauf, baut sich satt auf, kerniges Tannin, im Finale salzig.

www.villaleprata.com; € 45,-

Vitanza – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Sattes dunkles Rubin. Sehr klare und präzise Nase, duftet intensiv nach dunklen Brombeeren, etwas Zwetschgen. Zeigt sich am Gaumen sehr geschliffen, entfaltet sich mit feinkörnigem Tannin, baut sich schön auf, im Finale klar und lange.

www.tenutavitanza.it; € 45,-

Col d'Orcia – Brunello di Montalcino Riserva Poggio al Vento 2004

Funkelndes, sattes Rubingranat. Verwobene Nase, duftet zunächst nach Unterholz und moosigem Waldboden, dann nach Gewürzen und eingelegten Kirschen. Kerniges, zupackendes Tannin am Gaumen, entfaltet sich mit sehr guter Länge, frisch und tiefgründig, bricht im Finale aber etwas rasch ab.

www.superiore.de; € 60,-

AUSSERDEM
VERKOSTET:

89

Castelgiocondo – Brunello di Montalcino 2007

Castiglione del Bosco – Brunello di Montalcino 2007

Citille di Sopra – Brunello di Montalcino 2007

Donna Olga – Brunello di Montalcino Le Cacce in Villa 2007

Franci – Brunello di Montalcino 2007

Fuligni – Brunello di Montalcino 2007

Lambardi – Brunello di Montalcino 2007

Le Potazzine – Brunello di Montalcino 2007

Le Ragnaie – Brunello di Montalcino Fornace 2007

Padelletti – Brunello di Montalcino 2007

Pieve di Santa Restituta – Gaja – Brunello di Montalcino Rennina 2007

Rodolfo Cosimi – Brunello di Montalcino Il Poggiolo 2007

San Polino – Brunello di Montalcino 2007

Tenimenti Angelini – Brunello di Montalcino Val di Suga 2007

Villa I Cipressi – Brunello di Montalcino 2007

Voliero – Brunello di Montalcino 2007

Brunelli – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Caprili – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Colombaio – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Fattoi – Brunello di Montalcino Riserva 2006

La Fiorita – Brunello di Montalcino Riserva 2006

La Lecciaia – Brunello di Montalcino Riserva 2006

La Palazzetta – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Le Gode – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Piancornello – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Podere La Vigna – Brunello di Montalcino Riserva 2006

Poggio Nardone – Brunello di Montalcino Riserva 2006

San Lorenzo – Brunello di Montalcino Riserva Bramante 2006

Talenti – Brunello di Montalcino Riserva Pian di Conte 2006

Fotos: Othmar Kiem