

LEGENDE

- Rotwein, trocken
- 95–100 Klassiker
- 93–94 ausgezeichnet
- 91–92 exzellent
- 88–90 sehr gut
- 85–87 empfehlenswert

Tasting Brunello

100

● **BIO Brunello di Montalcino Amore e Magia DOCG 2015, Podere Le Ripi**
Dunkles, funkelndes Rubin-Granat. Sehr ausdrucksvolle Nase, satt nach reifen dunklen Kirschen, frischen Zwetschgen, Brombeere, dazu etwas Leder und Gewürznelken. Am Gaumen viel fester Druck, reife Frucht, sehr klar, entfaltet sich mit dichtem Tannin in vielen Strängen, sehr langer Nachhall. **Berthold Ulrich, Rankweil; Studer, Luzern; Cantina del Mulino, Bern, € 95,-**

99

● **Brunello di Montalcino Piero DOCG 2015, Talenti**
Funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Sehr klare, präzise Nase, nach Brombeere und dunkler Kirsche, feine Gewürznelken im Hintergrund. Singt am Gaumen, feinmaschiges Tannin in vielen Schichten, baut sich lange auf, saftige Beerenfrucht, sehr langer Nachhall, im Finale noch etwas Holzüberhang, der sich aber gut einbauen wird. **Schulz & Partner, Hinterbrühl; Frischeparadies Niederreuther, München; Vergani, Zürich, € 90,-**

98

● **Brunello di Montalcino Vecchie Vigne DOCG 2015, Siro Pacenti**
Sattes funkelndes Rubin mit Granatrand. Sehr intensive und einprägsame Nase, duftet nach Zwetschgen, dunklen Kirschen, etwas Lakritze und Zimt, satt. Rund und geschmeidig im Ansatz, öffnet sich mit viel präsentem, im Kern samtigem Tannin, sehr große Länge, im Finale schöner Biss. **Döllerer, Golling; Extraprima, Mannheim; Vennerhus Wein, Grosshochstetten, € 98,-**

● **Brunello di Montalcino Tenuta Nuova DOCG 2015, Casanova di Neri**
Funkelndes Rubin mit Granat. Feine, klar gezeichnete Nase, nach Himbeere und Ro-

Am Gaumen zupackendes, herzhaftes Tannin, salzig, sehr tiefgründig und mit viel Spannung, im Finale fester Druck, sehr langer Nachhall mit viel präserter Frucht. **Consigliovini, Düsseldorf, € 100,-**

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015 Giudo**
Funkelndes Rubin-Granat. Kompakte Nase, zugleich auch frisch, zeigt Noten nach reifer Kirsche, Gojibeeren, etwas Zwetschgenkuchen im Hintergrund. Überaus saftig am Gaumen, viel frische Frucht, Kirsche in allen Varianten, frisch, eingelegt und leicht getrocknet, lebhaft, frische Säure, feinmaschiges Tannin, sehr energievoller Wein. **Fischer & Trezza, Stuttgart; First Wine, Hergiswil; Arvi, Melano, € 120,-**

● **Brunello di Montalcino Podernovi DOCG 2015, San Polo**
Intensives, funkelndes Rubin mit Granatrand. Sehr dichte und einladende Nase, Noten nach reifen Zwetschgen, Lakritze und getrockneten Steinpilzen. Füllt den Gaumen satt aus, zeigt dabei aber nicht nur Fülle, sondern auch viel Saft und Eleganz, ein sehr geschliffener, eleganter Brunello, langer Nachhall. **Morandell, Wörgl; GES Sorrentino, Delmenhorst; Mövenpick, Zürich, € 120,-**

● **BIO Brunello di Montalcino Teatro DOCG 2015, Podere Salicutti**
Glänzendes, aufhellendes Rubin mit feinem Granatschimmer. Sehr intensive und ansprechende Nase, nach Tabak, Himbeeren und dunklen Kirschen, schönes Spiel. Viel saftige Himbeerfrucht am Gaumen, öffnet sich mit präsentem, feinmaschigem

Tannin, salzig, sehr guter Tiefgang, schlägt einen weiten Bogen. **Vinaturel, Berg, € 145,-**

97

● **Brunello di Montalcino Pianrosso DOCG 2015 Ciacci Piccolomini d'Aragona**
Funkelndes Rubin mit intensivem Granatrand. Sehr einladende und vielschichtige Nase, nach getrockneten Steinpilzen, Waldhimbeeren und dunklen Kirschen, et- was Leder. Am Gaumen viel saftige Beerenfrucht, öffnet sich mit griffigem, dichtem Tannin, salzig und satte Tiefe. **Fischer & Trezza, Stuttgart; Vinothek St. Stephan, Wien; Bataillard, Rothenburg, € 65,-**

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015 Cupano**
Glänzendes Rubin-Granat. Intensive, ansprechende Nase mit einladenden Noten nach Brombeeren, Zwetschgen und etwas Granatapfel. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel kerniges Tannin, das sich in feinen Schichten öffnet, im Finale viel süßer Schmelz. **cupano.it, € 80,-**

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015 Salvioni**
Funkelndes Rubin-Granat. Sehr klare und ansprechende Nase, nach saftigen, reifen Kirschen, getrocknete Orangenschalen und Gewürznelken im Hintergrund. Am Gaumen klar herausgearbeitete Frucht, feinmaschiges Tannin in vielen Schichten, sehr frisch und klar, im Finale fester Druck. **aziendasalvioni.com € 100,-**

● **Brunello di Montalcino Vigna Schiena d'Asino DOCG 2015 Mastrojanni**
Funkelndes Rubin mit sattem Granatschimmer. Einprägsame Nase mit intensiven Noten nach Zwetschgen, Brombeeren und Gojibeeren. Breitet sich am Gaumen mächtig aus, viel reife Beerenfrucht, entfaltet sich mit geschliffenem, dichtem Tannin, schwingt lange nach. **Wein & Co., Wien; Georg Hack, Meersburg; Massi, Köln; Caratello, St. Gallen, € 125,-**

● **Brunello di Montalcino Selezione Madonna delle Grazie DOCG 2015 Il Marroneto**
Glänzendes, intensives Granatrot. Klare und einladende Nase, nach Kirsche, Gojibeeren, dazu etwas Safran und Chinarinde. Zeigt sich im Ansatz etwas zögerlich, breitet sich dann aber satt auf, viel präsete Frucht, dichtmaschiges Tannin, packt im Finale herzhaft zu.

96

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015 Pian delle Vigne**
Funkelndes Rubin mit leuchtendem Granatrand. Kompakte Nase mit Noten nach Tabak, Zwetschgen und dunklen Kirschen. Blüht am Gaumen grandios auf, viel Frucht, reif, aber nicht überreif, öffnet sich mit vielen Schichten feinmaschigen Tannins, kraftvoll, aber auch saftig. **Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich, € 47,-**

● **Brunello di Montalcino Montezale DOCG 2015, Altesino**
Leuchtendes Rubin mit feinem Granatschimmer. Sehr klare, ansprechende Nase nach frischen, reifen Kirschen, etwas getrocknete Orangenschale und Gewürznelken. Blüht am Gaumen toll auf, sehr gut herausgearbeitete, präsete Frucht, frische Kirsche, öffnet sich mit viel feinmaschigem Tannin, baut sich lange auf. **Superiore, Dresden; Smart Wines, Nürnberg; Zanini, Besazio, € 60,-**

● **Brunello di Montalcino Vigna Spuntali DOCG 2015, Val di Suga**
Glänzendes Rubin mit Granatschimmer. Einprägsame Nase mit kräftigen Noten nach frischen Kirschen, Granatapfel und Gewürznelken. Sehr saftig in Ansatz und Verlauf, sehr gut eingebundenes Tannin, entfaltet sich feinmaschig, klare, präsete Frucht, salzig im Nachhall. **GES Sorrentino, Delmenhorst; La Mercantile Scardovi, Wien; Borgovecchia, Balerna, € 61,-**

● **Brunello di Montalcino Campo Marzio DOCG 2015, Tenute Corte Pavone**
Leuchtendes Rubin mit leichtem Granatrand. Ansprechende und gut abgestimmte Nase, nach reifen Kirschen, Zwetschgen, dazu etwas Zimt und getrocknete Orangenschalen. Saftig und schmalzig am Gaumen, gut integriertes Tannin, baut sich lange auf, salzig, im Finale langer Nachhall. **Döllerer, Golling; Vinothek Brancaccio, Zürich; Weinladen Schmidt, Berlin € 62,50**

● **Brunello di Montalcino Vigna La Casa DOCG 2015, Caparzo**
Glänzendes Rubin mit Granatrand. Sehr klare und ansprechende Nase, süße Kirschen und Himbeeren, im Hintergrund leichte Lakritzenoten. Sehr viel saftige Kirschfrucht am Gaumen, öffnet sich mit feinmaschigem, geschliffenem Tannin, spannt einen weiten Bogen, langer Nachhall mit viel saftiger Frucht. **Morandell, Wörgl; Vinissimo, München, € 70,-**

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015 Il Marroneto**

