

DER NÄCHSTE STREICH

Wenn man Winzer nach der Qualität des aktuellen Jahrgangs befragt, gilt es immer, etwas vorsichtig zu sein. Der Jahrgang, der sich gerade im Verkauf befindet, wird nämlich immer am meisten gelobt. Daher war ich etwas skeptisch bei der Verkostung des Jahrgangs 2008. Nach rund 200 verkosteten Weinen steht aber fest: 2008 ist ein weiterer großer Jahrgang! Damit erlebt Piemont, genauer gesagt die südliche Region um Alba, wo die Königsweine – Barolo, Barbaresco und Roero – entstehen, den dritten großen Jahrgang in Folge. Auf den als klassisch eingestuften 2006er, der sich mit sehr kernigem und dichtem Tannin zeigte und verschlossen war, folgte der unheimlich charmante und zugängliche 2007er, der mit verführerischem Duft und relativ geschmeidigem Tannin erfreute. Der 2008er ist nun eine Mischung aus den beiden Vorgängern: stärker tanninbetont und strenger als der 2007er, aber doch auch schon sehr zugänglich. Wer daher Kreszenzen aus 2007 vorrätig hat, sollte weiterhin diese genießen und in zwei bis drei Jahren dann zum 2008er greifen. Nach sieben bis acht Jahren können die gereiften 2006er aus dem Keller geholt werden. Wie die Verkostung der Barbaresco-Weine, die ja ein Jahr kürzer als Barolo reifen, zeigte, dürfte auch der 2009er nicht von schlechten Eltern sein. Generell ist eine hohe Qualität der Weine festzustellen: Das durchschnittliche Niveau der Winzer ist in den letzten Jahren enorm gestiegen, schlimme Ausreißer nach unten gibt es kaum noch. Wer aber wirklich vom Piemont träumen möchte, sollte dennoch zu den Spitzenweinen greifen. Weitere Barolo-Verkostungsnotizen finden Sie auf www.falstaff.de/Barolo und auf www.falstaff.at/Barolo.

NOTIZEN VON OTHMAR KIEM



Die Lagen in Serralunga waren 2008 besonders bevorzugt

2008 war ein kerniger Jahrgang mit frischer Säure und guter Tanninpräsenz, die Weine haben Nerv.

Barbaresco 2009/
Barbaresco Riserva

94

Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy Barbaresco Gaiun Martinenga 2008
Schillerndes, sattes Granatrot. Fein gezeichnete Nase, viel ausgeprägte Frucht, satt nach reifer Himbeere, im Hintergrund leicht nach Kardamom. Geschmeidig und rund im Ansatz, auch da viel Frucht, nach eingeleiteten Kirschen, öffnet sich dann mit feinkörnigem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, im Finale fester Druck.
Vinissimo, München; Vini Mascoli, Klaus-Weiler; € 56,-

93

Castello di Neive – Barbaresco Riserva Santo Stefano 2007
Klares, leuchtendes Granatrot. Sehr offene und duftige Nase, viel reife Kirschen, etwas Konfitüre, Orangenschalen im Hintergrund,

Waldhimbeeren. Am Gaumen sehr saftig, zeigt klare und präzise Frucht, satt nach reifen Kirschen, öffnet sich dann mit feinkörnigem Tannin, im hinteren Bereich feine salzige Komponenten, langer Nachhall.
LFE GmbH, Köln; € 55,-

Rocca Albino – Barbaresco Ronchi 2009
Sattes, funkelndes Rubin mit leichtem Granatrand. Kompakt und dicht in der Nase, dunkelbeerige Frucht, sehr klar, viel Brombeere und reife Kirsche, im Hintergrund etwas Leder. Saftig und mit viel Frucht im Ansatz, nach Kirsche und Brombeere, öffnet sich dann mit feinmaschigem, dichtem Tannin, im Finale langer Nachhall.
Guido Giovio, Mülheim; Piemont Express Slaby, Düsseldorf; € 39,-

Rocca Bruno – Barbaresco Maria Adelaide 2008
Sattes Rubin mit Granatschimmer. Dicht und kompakt in der Nase, zeigt viel satte Zwetschgenfrucht, etwas Wachs, klar. Warm und rund am Gaumen, öffnet sich mit geschmeidigem, dichtmaschigem Tannin, viel reife Frucht, langer Nachhall.
Farnetani, München; Lobenberg, Bremen; Wein & Glas Compagnie, Berlin;

Weinpiemont, Hattersheim; Hawesko, Tornesch; Drexler, Freiburg; WeinArt, Attersee; € 62,-

92

Ca' del Baio – Barbaresco Asili 2009
Leuchtendes Rubingranat. Intensiv und sehr einladend, klar nach Kirschen und Zwetschgen, im Hintergrund ein Hauch Leder. Saftig und satt, im Ansatz viel reife, präsenzte Kirsche, öffnet sich dann mit kernigem, präsentem Tannin, viel Frucht, salzig, im Finale geschliffen und lang.
Boni, Bad Aibling; Döllerer, Golling; € 35,-

Ca' Romè – Barbaresco Söri Rio Sordo 2009
Funkelndes Rubin mit ausgeprägtem Granatrand. Sehr spannende Nase, dicht und einprägsam, nach Leder, Lakritze, dann viel Zwetschge, etwas Preiselbeere. Satt und stoffig am Gaumen, zeigt viel reife, präsenzte Frucht, entfaltet sich mit griffigem, im Kern feinem Tannin, langer Nachhall, macht Spaß.
www.carome.com; € 32,-

Ceretto – Barbaresco Bricco Asili Bricco Asili 2009
Funkelndes Rubingranat. Warme und offene Nase, zeigt ein schönes Spiel, viel reife Frucht, im Hintergrund ein Hauch Holz. Weich und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, reife Kirsche, geschliffenes Tannin, entfaltet sich sehr elegant, langer Nachhall, salzig.
Grand Cru Select, Rüdeshheim; Müller, Groß St. Florian; € 90,-

Gaja – Barbaresco 2009
Glänzendes, sattes Rubingranat. Fein gezeichnete Nase, intensiv und klar, Noten nach Kirschen, etwas eingeleiteter Pfirsich, Himbeere, einladend. Stoffig und satt am Gaumen, zeigt viel dichtmaschiges Tannin, breitet sich lange aus, saftige Frucht, im hinteren Bereich fest und zupackend, wirkt noch sehr jung, hat beste Anlagen.
Segnitz, Weyhe; Morandell, Wörgl; € 135,-

Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy – Barbaresco Camp Gros Martinenga 2008
Leuchtendes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Fein gezeichnete Frucht, dezent nach Himbeere. Im Ansatz etwas verhalten, öffnet sich mit feinen Himbeernoten, dann viel griffiges, sattes Tannin, im Finale guter Druck, wirkt aber noch etwas zerfahren.
Vinissimo, München; Vini Mascoli, Klaus-Weiler; € 56,-

91

Marchesi di Barolo – Barbaresco Serragrilli 2009
Sattes Rubingranat. Intensive und dichte Nase, zeigt Noten nach Leder und Trüffel, dann viel Zwetschge und Brombeere, einladend. Warm und rund am Gaumen, viel reife, süße Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, spannt einen schönen Bogen.
Mack & Schühle, Owen/Teck; € 25,-

Montaribaldi – Barbaresco Ricü 2007
Sattes, funkelndes Rubingranat. Sehr kompakte und dichte Nase, satt nach Brombeeren, etwas frische Zwetschgen, im Hintergrund balsamische Noten. Am Gaumen überaus saftig, entfaltet sich mit prägnanter Frucht, engmaschiges Tannin, im Finale guter Druck.
Fiasco Classico, Nürnberg; € 35,-

Rocca Albino – Barbaresco Ovello Vigna Loreto 2009
Glänzendes Rubin mit Granat. Sehr klare und frische Nase, duftet nach Weichselkirschen, im Hintergrund etwas Kardamom. Festes und feinkörniges Tannin am Gaumen, zeigt auch eine schöne gereifte Frucht, salzig, im hinteren Bereich noch etwas sperrig, braucht noch Lagerung.
Guido Giovio, Mülheim; Piemont Express Slaby, Düsseldorf; € 40,-

Rocca Bruno – Barbaresco Coparossa 2009
Funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Zeigt am Gaumen viel süße Frucht, charmant, nach Kirschenkonfitüre, etwas Zwetschge, einladend. Rund und ausgewogen, viel reife, süße Frucht, entfaltet sich dann mit feinkörnigem Tannin, beschreibt einen weiten Bogen, im Finale anhaltend.
Farnetani, München; Lobenberg, Bremen; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Weinpiemont, Hattersheim; Hawesko, Tornesch; Drexler, Freiburg; WeinArt, Attersee; € 43,-

Rocca Bruno – Barbaresco Rabajà 2009
Glänzendes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Klare und intensive Nase, nach eingeleiteten Kirschen, etwas Veilchen, dann Leder, einladend. Im Ansatz schöne, präsenzte Frucht, öffnet sich dann mit dichtem, präsentem Tannin, breitet sich lange aus, wirkt im Finale aber noch recht bissig, herzhaft. Braucht noch Lagerung.
Farnetani, München; Lobenberg, Bremen; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Weinpiemont, Hattersheim; Hawesko, Tornesch; Drexler, Freiburg; WeinArt, Attersee; € 47,-

90

Ca' del Baio – Barbaresco Valgrande 2009
Intensives Rubingranat. Eröffnet mit betont würzigen Noten, nach Gewürznelken und Kardamom, dann nach frischen Kirschen. Saftig und mit viel präsenzter Frucht ausgestattet, zeigt griffiges, festes Tannin, salzig, sehr langer Nachhall.
Boni, Bad Aibling; Döllerer, Golling; € 32,-



Ca' Romè – Barbaresco Riserva Chiaramanti 2007
Sattes Rubin mit Granatschimmer. Klare, ansprechende Nase mit satten Kirschennoten, im Hintergrund etwas Leder und Granatapfel. Am Gaumen griffiges Tannin, breitet sich gemächlich aus, satter Schmelz, im Finale dann etwas malzige Noten, leicht austrocknendes Tannin.
www.carome.com; € 40,-

Castello di Neive – Barbaresco Santo Stefano 2009
Leuchtendes Granatrot. Sehr offene, zugängliche Nase, intensiv nach Himbeeren und Kardamom. Am Gaumen weich und geschmeidig, baut sich schön auf, öffnet sich mit feinkörnigem, aber deutlich spürbarem Tannin, langer Nachhall.
LFE GmbH, Köln; € 32,-

Ceretto – Barbaresco Bricco Asili Bernardot 2009
Glänzendes, sattes Rubin mit Granatschimmer. Einladende Nase mit Noten nach Leder, Kirsche, etwas Preiselbeeren. Im Ansatz geschmeidig, zeigt viel reife, saftige Frucht, entfaltet sich mit feinkörnigem Tannin, wird im hinteren Bereich aber etwas rau, leicht austrocknend.
Grand Cru Select, Rüdeshheim; Müller, Groß St. Florian; € 51,-

Chiarlo Michele Barbaresco Asili 2009
Kräftiges Rubin mit Granat. Sehr dichte und kompakte Nase, satt nach Himbeeren und Kirschenkonfitüre. Am Gaumen voll und geschmeidig, zeigt viel süßen Schmelz, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, spannt einen weiten Bogen.
Superiore, Dresden; L. Derksen, Wien; € 46,-

Montaribaldi – Barbaresco Sori Montaribaldi 2009
Funkelndes Granatrot. Geschliffene und feine Nase, nach reifen Kirschen, etwas Kardamom. Griffig und fest in Ansatz und Verlauf, viel saftige Frucht, öffnet sich dann mit zupackendem Tannin, wirkt noch etwas rau, sollte sich mit Lagerung aber sehr gut entfalten.
Fiasco Classico, Nürnberg; € 28,-

Negro Angelo Barbaresco Cascinotta 2009
Funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Intensive Nase, im Vordergrund etwas Geranie, dann Sauerkirsche und Erdbeere. Am Gaumen schöner süßer Schmelz, öffnet sich mit feinkörnigem, geschliffenem Tannin, baut sich gut auf, langer Nachhall.
La Cantinetta, München; € 32,-

Negro Angelo – Barbaresco Riserva Basarin 2007
Glänzendes Rubingranat. Offene, spannen-

de Nase, zeigt Noten nach eingeleiteten Zwetschgen und Kirschen, im Hintergrund nach Leder, etwas Orangenschale. Rund und geschmeidig am Gaumen, zeigt viel reife Frucht, präsent, im Kern weiches Tannin.
La Cantinetta, München; € 38,-

Rocca Albino – Barbaresco 2009
Sattes, funkelndes Rubin mit Granat. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach dunklen, reifen Brombeeren, etwas Kirschenmarmelade. Am Gaumen schöner süßer Schmelz, öffnet sich mit feinkörnigem, präsentem Tannin, saftig und mit gutem Nachhall.
Guido Giovio, Mülheim; Piemont Express Slaby, Düsseldorf; € 32,-

Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy – Barbaresco Martinenga 2009
Intensives Rubin mit Granatschimmer. Intensive und klare Nase, nach Kirschen, Zwetschgen, etwas Rumtopf Früchte. Sehr saftig am Gaumen, öffnet sich mit viel feinkörnigem, präsentem Tannin, aufgereiht wie auf einer Perlenschnur, feiner süßer Schmelz, im Finale delikater und lang.
Vinissimo, München; Vini Mascoli, Klaus-Weiler; € 35,-

Barolo 2008/
Barolo Riserva

98

Sandrone Luciano – Barolo Cannubi Boschis 2008
Funkelndes, lebhaftes Rubingranat. Kompakte und klare Nase, duftet intensiv nach Himbeeren, Brombeeren, im Hintergrund etwas Trüffel und Kardamom, einladend. Auch am Gaumen viel kompakte Frucht, entfaltet sich mit sattem, feinmaschigem Tannin, baut sich vielschichtig auf, salzig und tiefgründig, sehr langer Nachhall.
Extraprima, Mannheim; Barolista, Wien; Döllerer, Golling; Vinussi, Dornbirn; WeinArt, Attersee; Wein & Co, Wien; € 99,-

Voerzio Roberto – Barolo Sarmassa di Barolo 2008
Glänzendes, sattes Rubin mit Granatrand. Reiche und einladende Nase, duftet nach reifen Zwetschgen, Kirschenmarmelade, etwas Leder und würziges Unterholz. Am Gaumen kompakt und dicht in Ansatz und Verlauf, wird dabei aber nie zu üppig, sondern behält eine angenehme Frische, öffnet sich mit dichtem, feinkörnigem Tannin, ummantelt von viel süßem Schmelz, sehr langer Nachhall, satt.
Lobenberg, Bremen; Segnitz, Weyhe; Vinussi, Dornbirn; € 300,- (1,5 l)

97

Conterno Aldo – Barolo Romirasco 2008
Sattes Rubin mit ganz leichtem Granatrand. Klar und präsent am Gaumen, fast kühle Frucht, nach Zwetschgen und Tabak. Am Gaumen sehr viel saftige, präsente Frucht, wunderbare Feinheit, öffnet sich mit geschmeidigem, dichtem Tannin, baut sich vielschichtig auf, ein Festspiel!
Belvini, Dresden; Lobenberg, Bremen; Morandell, Wörgl; € 135,–

Rinaldi Giuseppe – Barolo Brunate – Le Coste 2008

Kräftiges Rubin mit Granatschimmer. Einprägsame, vielschichtige Nase, nach Trüffeln, Rosenblättern, etwas Thymian, dann viel Zwetschge. Am Gaumen stoffig, baut sich in vielen Schichten auf, viel feinkörniges, zapackendes Tannin, toller Schmelz, im Finale wunderbar langer Nachhall.
Con Vino Toepler, Siegen; € 75,–

Voerzio Roberto – Barolo Riserva Vecchie Viti dei Capalot e delle Brunate 2007

Leuchtendes, intensives Rubingranat. Sehr dichte und kompakte Nase, öffnet sich gemächlich, zeigt dann dunkle Beeren, viel Waldhimbeere, eingelegte Kirschen, vielschichtig. Explodiert förmlich am Gaumen, zeigt viel präsente, satte Frucht, öffnet sich mit dichtmaschigem, sehr präsentem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, fester Druck im Finale, hallt lange nach.
Lobenberg, Bremen; Segnitz, Weyhe; Vinussi, Dornbirn; € 320,– (1,5 l)

Voerzio Roberto – Barolo Rocche dell'Annunziata Torriglione 2008

Funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Sehr präsente und frische Nase, nach Rosenblättern und reifen Waldhimbeeren, sehr fein gezeichnet. Am Gaumen satt und dicht, viel reife, präsente Frucht, feiner Schmelz, entfaltet sich mit dichtmaschigem, präsentem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, im Finale endlos lang, hat ein langes Leben vor sich.
Lobenberg, Bremen; Segnitz, Weyhe; Vinussi, Dornbirn; € 160,–

96

Altare Elio – Barolo Cerretta 2006

Leuchtendes, klares Rubin mit Granat. Beeindruckende Nase, zeigt Noten nach Leder, dann Lakritze, viel Waldhimbeere, Brombeere, im Hintergrund nach Haselnüssen. Geschliffen und klar in Ansatz und Verlauf, zeigt viel saftige Frucht, öffnet sich mit dichtmaschigem Tannin, startet dann im hinteren Verlauf nochmals satt durch, fester Druck und Tiefe.
Elena Altare, Bamberg; Con Vino Toepler, Siegen; Lobenberg, Bremen; Wagner, Laakirchen; Wein & Co, Wien; € 90,–

Cavallotto – Barolo Riserva Bricco Boschis Vigna San Giuseppe 2006

Sattes, funkelndes Rubin mit Granatrand. Sehr dichte und kompakte Nase, nach Trüffeln und Lakritze, dann satt nach reifen Waldhimbeeren, im Hintergrund wieder erdige Noten. Am Gaumen viel strafes, stoffiges Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, kernig und tiefgründig, viel reife Frucht, sehr langer Nachhall, hat noch ein langes Leben vor sich.

Con Vino Toepler, Siegen; Weinbastion, Ulm; Castel Cosimo, Hamburg; Unger Weine, Frasdorf; M. A. X. X. Wein, Bonn; Weber, Darmstadt; Barolista, Wien; Wein & Co, Wien; € 80,–

Conterno Aldo – Barolo Cicala 2008

Sattes, funkelndes Rubin mit leichtem Granatrand. Vielschichtige und komplexe Nase, zeigt zunächst etwas Gewürznoten, leicht nach Zimt und Kardamom, dann Lakritze und Zwetschge. Sehr präsent am Gaumen, viel saftige, dunkle Frucht, öffnet sich mit sattem, dichtmaschigem Tannin, gewebt wie ein dichter Teppich, enorm lang anhaltend.

Belvini, Dresden; Lobenberg, Bremen; Morandell, Wörgl; € 98,–

Mascarello Bartolo – Barolo 2008

Glänzendes, sattes Rubingranat. Einladende, klare Nase, mit reifer Frucht, nach Himbeere und Zwetschgen, unterlegt mit Noten nach Rosenblättern. Sehr saftig in Ansatz und Verlauf, baut sich gut auf, feinmaschiges, dichtes Tannin, sehr fein, vielschichtig, im Finale langer Nachhall, ein sehr eleganter Barolo, der sich noch lange entwickeln wird.
Con Vino Toepler, Siegen; Lobenberg, Bremen; Weinpiemont, Hattersheim; € 75,–

Monfalletto Cordero di Montezemolo – Barolo Bricco Gattera 2008

Leuchtendes Rubin mit ausgeprägtem Granatrand. Klare, vielschichtige Nase, zunächst etwas Leder und Lakritze, dann viel reife Frucht, vor allem Himbeere und Kirschen. Am Gaumen sehr viel satte Frucht, sehr klar, viel Kirsche, entfaltet sich dann mit feinmaschigem, dichtem Tannin, baut sich lange auf, sehr langer Nachhall, toller Schmelz.
Ariane Abayan, Hamburg; Wein Wolf, Salzburg; € 60,–

Monfalletto Cordero di Montezemolo – Barolo Enrico VI 2008

Glänzendes, sattes Rubingranat. Sehr intensive Nase mit viel reifer Frucht, nach Brombeere, Waldhimbeere, sehr einladend. Im Ansatz satte, reife Frucht, entfaltet sich dann mit festem, dichtmaschigem Tannin, zugleich aber sehr elegant, feiner Schmelz, sehr langer Nachhall. Eine Wonne!
Ariane Abayan, Hamburg; Wein Wolf, Salzburg; € 65,–

Voerzio Roberto – Barolo Brunate 2008

Leuchtendes, intensives Rubingranat. Dichte und intensive Nase, nach Rosenblättern, Lakritze, reife Waldhimbeeren, wunderbares Spiel. Strahlt am Gaumen, öffnet sich mit saftiger Frucht, zeigt dann viel feinkörniges Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, fester Druck im Finale, endlos lang.

Lobenberg, Bremen; Segnitz, Weyhe; Vinussi, Dornbirn; € 160,–

Voerzio Roberto – Barolo Cerequio 2008

Leuchtendes, dunkles Rubingranat. Sehr kompakte und dichte Nase, nach Lakritze, Rosenblättern und reifen Waldhimbeeren. Im Ansatz saftige, präsente Frucht, öffnet sich dann mit dichtmaschigem, sattem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, im Finale wieder sehr saftig.

Lobenberg, Bremen; Segnitz, Weyhe; Vinussi, Dornbirn; € 160,–

95

Altare Elio – Barolo Arborina 2008

Funkelndes, intensives Rubin. Sehr kompakte, frische Frucht in der Nase, reife Kirsche, Himbeere, etwas Granatapfel, im Hintergrund dezent nach Haselnüssen. Zeigt sich am Gaumen mit feingliedrigem Tannin, im Kern weich, aber auch sehr präsent, baut sich lange auf, saftige und klare Frucht, sehr elegant und mit langem Nachhall.

Elena Altare, Bamberg; Con Vino Toepler, Siegen; Lobenberg, Bremen; Wagner, Laakirchen; Wein & Co, Wien; € 79,–

Brovia – Barolo Ca' Mia 2008

Glänzendes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Dichte und kompakte Nase, reife Frucht, nach dunklen Zwetschgen, etwas Brombeere und Himbeere, vielschichtig. Öffnet sich am Gaumen mit feinkörnigem Tannin, dicht, zugleich aber auch feine Eleganz, spannt einen langen Bogen, von vorn bis hinten begleitet von saftiger Frucht, sehr langer Nachhall.

Con Vino Toepler, Siegen; Enoteca Italiana, Regensburg; 50 Second Finish, Falkensee; Oppenheimer, Wolfrauthausen; € 50,–

Cavallotto – Barolo Riserva Vignolo 2006

Leuchtendes, intensives Rubin mit Granat. Dichte und kompakte Nase, satt nach reifen Kirschen und Zwetschgen, im Hintergrund intensiv nach Haselnüssen und Trüffeln. Am Gaumen viel Schmelz, satte, reife Frucht, öffnet sich mit dichtmaschigem, präsentem Tannin, warm und tiefgründig, im Finale sehr langer Nachhall.

Con Vino Toepler, Siegen; Wein Weber, Darmstadt; Weinbastion, Ulm; Castel Cosimo, Hamburg; Hilgering, Dortmund; M. A. X. X. Wein, Bonn; Barolista, Wien; Wein & Co, Wien; € 75,–

Ceretto – Barolo Bricco Rocche Bricco Rocche 2008

Funkelndes Rubin mit Granatrand. Feine, duftige Nase mit Noten nach eingelegten Kirschen, etwas getrocknete Zwetschgen, im Hintergrund nach Trüffeln. Stoffig und satt am Gaumen, dichtmaschiges Tannin, mit weichem Kern, schöner Schmelz, breitet sich kontinuierlich aus, salzig, im Finale satte Frucht, warm und rund.

Grand Cru Select, Rüdeshheim; Müller, Groß St. Florian; € 130,–

Chiario Michele – Barolo Riserva Cerequio 2006

Sattes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Eröffnet in der Nase mit einem Feuerwerk aus feinen Gewürzaromen, darunter Kardamom, Sandelholz und gemahlener Ingwer, dann viel reife Brombeere und dunkle Kirsche. Am Gaumen reife Beerenfrucht, entfaltet sich mit präsentem, dichtmaschigem Tannin, ummantelt von feinem Schmelz, im Nachhall nach Tabak, sehr lang.
Superiore, Dresden; L. Derksen, Wien; € 85,–

Conterno Fantino – Barolo Sori Ginestra 2008

Leuchtendes, sattes Rubin mit Granatschimmer. Beeindruckende Nase, ein Konzentrat von Barolo-Düften, etwas Leder, dann Trüffel, Pfirsich und Himbeere, sehr einladend. Zeigt sich am Gaumen sehr geschliffen, entfaltet sich mit dichtmaschigem, elegantem Tannin, baut sich schön auf, viel präsente, erstaunlich frische Frucht, langer Nachhall.
Lobenberg, Bremen; La Vigna, Bad Vilbling; Müller, Groß St. Florian; Pfanner & Gutmann, Feldkirch; Rieger Weine, Salzburg; € 60,–

Mascarello Giuseppe & Figlio – Barolo Monprivato 2007

Leuchtendes, mitteldichtes Granatrot. Sehr klare und einprägsame Nase, reife Himbeere, etwas eingelegte Kirsche, im Hintergrund nach Tee und feinen Gewürzen. Im Ansatz frische Frucht, Kirsche und Himbeere, öffnet sich mit griffigem Tannin, ummantelt von süßem Schmelz, baut sich schichtweise auf, langer Nachhall, etwas Tabak.
Con Vino Toepler, Siegen; Vinomenta, Salzburg; € 76,–

Massolino – Barolo Margheria 2008

Leuchtendes, sattes Rubin mit Granatschimmer. Sehr kompakte und dichte Nase, sehr mineralisch, dann feine Kirsch- und Himbeernote, im Hintergrund nach Tannennadeln. Dichtes, zapackendes Tannin im ganzen Verlauf, im Kern feiner Schmelz, baut sich vielschichtig auf, im hinteren Bereich leicht würzige Noten, langer Nachhall.
Sardo Vino, Ludwigsburg; N + M Weine, Mönchengladbach; Casa Molina, Darmstadt; Wein Haas, Schramber; Wagner, Laakirchen; € 50,–

Rinaldi Giuseppe – Barolo Cannubi S. Lorenzo – Ravera 2008

Leuchtendes Rubingranat. Sehr klare und einprägsame Nase, nach reifen Waldhimbeeren, unterlegt mit würzigen Tönen, auch ein wenig Leder. Stoffig und dicht am Gaumen, viel reife, satte Frucht, entfaltet sich mit viel süßem Schmelz, öffnet sich dann mit dichtmaschigem, aber feinem Tannin, spannt einen weiten Bogen, sehr lang.
Con Vino Toepler, Siegen; € 75,–

Sandrone Luciano – Barolo Le Vigne 2008

Leuchtendes Rubingranat. Vielfältige und klare Nase, Noten nach Leder, etwas Trüffel, Rosenblätter, dann viel Zwetschge. Saftig und klar in Ansatz und Verlauf, präsente Frucht, Kirsche und Zwetschge, feinmaschiges Tannin, sehr langer Nachhall.
Extraprima, Mannheim; Lobenberg, Bremen; Superiore, Dresden; Barolista, Wien; Döllerer, Golling; Vinussi, Dornbirn; WeinArt, Attersee; Wein & Co, Wien; € 89,–

Scavino Paolo – Barolo Carobric 2008

Leuchtendes, sattes Rubin mit Granatschimmer. Sehr intensive und satte Nase, nach eingelegten Zwetschgen und Kirschen, im Hintergrund Trüffeln und Leder, schönes Spiel. Am Gaumen festes und stoffiges Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, saftig, im Finale viel Druck.
Lobenberg, Bremen; Döllerer, Golling; € 72,–

Scavino Paolo – Barolo Riserva Rocche dell'Annunziata 2006

Dunkles, dichtes Rubin mit Granatrand. Sehr konzentrierte und kompakte Nase, reife Waldhimbeere, etwas Trüffel und Leder, einladend. Stoffig und satt am Gaumen, nach schöner reifer Frucht im Ansatz öffnet sich der Wein mit dichtmaschigem, sattem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, im Finale viel Druck, aber auch saftige Frucht.
Lobenberg, Bremen; Döllerer, Golling; € 135,–



Fotos: Othmar Kriem

94

Boglietti Enzo – Barolo Case Nere 2008

Sattes, dunkles Rubin mit leichtem Granatrand. Sehr kompakte Nase, duftet intensiv nach Lakritze, dann reife Beeren, Waldhimbeere und Brombeere, im Hintergrund nach Rumtopf. Saftig und mit viel Frucht ausgestattet, Kirsche, öffnet sich mit dichtmaschigem, festem Tannin, breitet sich lange aus, im Finale salzig und lange anhaltend.

Farnetani, München; Segnitz, Weyhe; Vito Vito, Lienz; Thurnher, Dornbirn; € 49,–

Boglietti Enzo – Barolo Riserva 2005

Kräftiges, sattes Rubin mit Granatrand. Zu Beginn etwas verschlossen, öffnet sich dann mit feiner, intensiver Kirschnote, viel Zwetschge, klar und einladend. Zeigt sich am Gaumen überaus geschmeidig, präsente Frucht, zieht klar und geradlinig durch, stoffiges, dichtes Tannin.

Farnetani, München; Segnitz, Weyhe; Vito Vito, Lienz; Thurnher, Dornbirn; € 80,–

Boroli – Barolo Riserva Villero 2004

Funkelndes, sattes Rubingranat. Beeindruckende Nase, zeigt schöne, leicht gereifte Noten, nach Rosenblättern, Dörrpflaumen, eingelegten Kirschen und Lakritze, schönes Spiel. Im Ansatz sehr präzise und klar, öffnet sich mit feinem, sattem Tannin, dicht verwoben, baut sich lange auf, im Finale rund und mit sattem Druck.
Hildebrandt, Hannover; € 52,–

Brezza Giacomo – Barolo Bricco Sarmassa 2008

Sattes, leuchtendes Rubin mit Granatschimmer. Intensive und dichte Nase, nach reifen Zwetschgen und Himbeeren, einladend, im Hintergrund etwas Trüffel. Stoffig und präsent am Gaumen, öffnet sich mit dichtmaschigem, sehr feinem Tannin, baut sich lange auf, viel Frucht-schmelz, langer Nachhall.
Con Vino Toepler, Siegen; € 38,–

Cavallotto – Barolo Bricco Boschis 2008

Funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Kompakte und klare Nase, nach Herbstlaub und Leder, dann viel Zwetschge, Himbeere. Satt und funkelnd am Gaumen, zeigt viel gereifte Frucht, auch da wieder Zwetschge und Himbeere, ab der Mitte des Verlaufs dann dichtmaschiges, im Kern feines Tannin, baut sich schichtweise auf, sehr langer Nachhall, ein rundum gelungener Wein.

Con Vino Toepler, Siegen; Wein Weber, Darmstadt; Weinbastion, Ulm; Castel Cosimo, Hamburg; Unger Weine, Frasdorf; Hilgering, Dortmund; M.A.X.X. Wein, Bonn; Barolista, Wien; Wein & Co, Wien; € 45,–

Ceretto – Barolo Bricco Rocche Brunate 2008

Leuchtendes, intensives Rubin mit Granat. Sehr klare und intensive Nase, reife Himbeeren, etwas Brombeere, unterlegt mit Leder und Zwetschgen. Geschmeidig und saftig im Ansatz, öffnet sich mit feinkörnigem, dichtmaschigem Tannin, feiner Schmelz, feinkörniges Tannin, sehr gut eingebaut, im Finale langer Nachhall.
Grand Cru Select, Rüdeshheim; Müller, Groß St. Florian; € 51,–

Cogno Elvio – Barolo Bricco Pernice 2007

Leuchtendes, dunkles Granat. Fein gezeichnete, intensive Nase, nach reifen Himbeeren, etwas Erdbeere, im Hintergrund nach Tee. Am Gaumen dichtes, stoffiges Tannin, baut sich satt auf, ummantelt von charmanter Frucht, nach Himbeeren, salzige Tiefe, im Finale fester Druck.
Ego Vito, München; € 50,–

Cogno Elvio – Barolo Riserva Vigna Elena 2006

Glänzendes, sattes Rubin mit Granatrand. Duftig und ansprechend, viel Zwetschge und Kirschenkonfitüre, sehr klar, Trüffeln im Hintergrund. Griffiges, festes Tannin am Gaumen, ummantelt von sattem Schmelz, wirkt noch etwas verkapselt, hat aber sehr gutes Potenzial, fester Druck im Finale.
Ego Vito, München; € 60,–

Conterno Fantino – Barolo Mosconi 2008

Funkelndes, sattes Rubin mit Granat. Tolle, ansprechende Nase, intensiv nach Leder und Rumtopffrüchten, im Hintergrund nach Trüffeln. Stoffig und dicht in Ansatz und Verlauf, satte Himbeerfrucht, öffnet sich mit dichtem Tannin, hat auch feinen Schmelz, langer Nachhall.
Lobenberg, Bremen; La Vigna, Bad Vilbling; Müller, Groß St. Florian; Pfanner & Gutmann, Feldkirch; Rieger Weine, Salzburg; € 58,–

Conterno Fantino – Barolo Vigna del Gris 2008

Sattes, funkelndes Rubin. Sehr intensive und dichte Nase, nach Brombeeren, etwas Leder, Tabak, dann nach Himbeersirup. Füllt den Gaumen vom Ansatz bis zum Ende toll aus, zunächst viel kompakte Frucht, öffnet sich dann mit präsentem, zapackendem Tannin, feste Struktur, salzig, langer Nachhall.

Lobenberg, Bremen; La Vigna, Bad Vilbling; Müller, Groß St. Florian; Pfanner & Gutmann, Feldkirch; Rieger Weine, Salzburg; € 58,–

Grasso Elio – Barolo Riserva Rūcotto 2006

Funkelndes Rubin mit Granat. Sehr klare und intensive Nase, nach Trüffeln, etwas Leder, dann viel reife Himbeeren. Dicht und geschmeidig im Ansatz, viel präsente

Frucht, nach dunklen Beeren, öffnet sich mit dichtmaschigem, präsentem Tannin, im Kern feiner Schmelz, zeigt viele Schichten, im Finale satter Druck.

Con Vino Toepler, Siegen; Lobenberg, Bremen; Schlumberger, Wien; € 89,–

Massolino – Barolo Riserva Vigna Rionda 2006

Glänzendes, sattes Rubin mit Granatrand. Sehr klare, »kühle« Nase, nach reifen dunklen Zwetschgen, Himbeere, dahinter etwas würzige Noten. Im Ansatz schöne reife Frucht, öffnet sich mit viel dichtmaschigem, präsentem Tannin, vielschichtig, herzhaft und lang, einige Jahre zusätzlicher Lagerung sind sicher nur von Vorteil.
Sardo Vito, Ludwigsburg; N + M Weine, Mönchengladbach; Casa Molina, Darmstadt; Wein Haas, Schramber; Wagner, Laakirchen; € 70,–

Poderi Einaudi – Barolo Nei Cannubi 2008

Glänzendes Rubin mit Granat. Vielschichtige, kompakte Nase, nach Tabak, Leder und Zwetschgen. Trumft am Gaumen grandios auf, öffnet sich mit dichtmaschigem, im Kern feinem Tannin, zeigt viele Schichten, fein ummantelt von süßem Schmelz, im Nachhall feine Frucht.
Di Gennaro, Stuttgart; € 50,–

Ratti Renato – Barolo Conca 2008

Leuchtendes, intensives Rubin mit leichtem Granatrand. Vielschichtige und intensive Nase, reife Frucht, nach Zwetschgen und Brombeeren, im Hintergrund etwas Leder und Haselnüsse. Klar und satt am Gaumen, viel reifer Fruchtschmelz, öffnet sich mit griffigem, feinmaschigem Tannin, im Finale fest und stoffig, langer Nachhall.
Vinum, München; € 40,–

Scavino Paolo – Barolo Bric del Fiasc 2008

Glänzendes, sattes Rubin mit Granatrand. Vielschichtige Nase, intensiv nach frischen Zwetschgen und Himbeeren, im Hintergrund etwas Zedernholz. Sehr saftige und präsente Frucht, nach Kirschen, entfaltet sich mit viel griffigem, festem Tannin, im Finale sehr langer Nachhall, gute Tiefe.
Lobenberg, Bremen; Döllerer, Golling; € 80,–

Vietti – Barolo Lazzarito 2008

Funkelndes, intensives Rubin mit Granat. Duftig und kompakt in der Eröffnung, schöne reife Kirschfrucht, feine Rosenblätter. Im Ansatz reife Beerenfrucht, öffnet sich dann mit zapackendem, festem Tannin, dicht gewoben, salzig, im hinteren Bereich fest und tief, hat ein langes Leben vor sich.
ViP, Köln; € 110,–

Weitere Barolo-Verkostungsnotizen finden Sie auf www.falstaff.de/Barolo und auf www.falstaff.at/Barolo.

Roero

92

Correggia Matteo – Roero Riserva Roche d'Ampsej 2008
Funkelndes, sattes Rubin mit Granat; Dichte und intensive Nase, nach Leder, dann Trüffeln, anschließend viel Zwetschge und etwas Sandelholz. Am Gaumen rund und geschmeidig, zeigt sich sehr lebendig, öffnet sich mit griffigem, festem Tannin, salzig und anhaltend.
Fischer & Trezza, Stuttgart; Geovinum, Steyr; Tenne, Müzzuschlag; € 35,-

91

Cascina Val del Prete – Roero Bricco Medica 2009
Leuchtendes, sattes Rubin mit Granatschimmer. Volle, satte Nebbiolo-Nase, etwas Leder, Lakritze, dann viel Himbeere, einladend. Am Gaumen viel reife Frucht, nach Himbeeren und Zwetschgen, baut sich schön auf, präsenten Tannin, von Schmelz ummantelt, sehr saftig.
Vinarte Alba, Kirrhain-Grobseelheim; Vineria Büttner, Altdorf; € 20,-

Deltetto – Roero Riserva Braja 2009
Leuchtendes Rubingranat. Charmante und ansprechende Nase, öffnet sich schön, satt nach Waldbeeren, Himbeere und Brombeere, verspielt. Reich und geschmeidig am Gaumen, kleidet den Mund sehr schön aus, öffnet sich mit griffigem, präsentem Tannin, im Kern weich, im Finale anhaltend und feine salzige Noten.
Ruffini Gaststätten, München; Bella Italia, Stuttgart; Pinot, Nürnberg; € 20,-

90

Cascina Chicco – Roero Montespinato 2009
Leuchtendes Granatrot. Duftende, offene Nase, präsentiert sich mit feinen Himbeernoten, dann reife Zwetschgen, einladend. Geschliffen und fest am Gaumen, zeigt viel dichtmaschiges Tannin, öffnet sich erstaunlich weich und geschmeidig, im Finale salzig und anhaltend.
Dutz, Ottobrunn; Lorenz & Cavallo, Köln; Der ehrliche Münchner, München; € 15,-

Cascina Val del Prete – Roero 2009
Leuchtendes Rubingranat. Sehr zugängliche und offene Nase, satt nach reifen Himbeeren, etwas Erdbeere, einladend und klar. Samtig und rund in Ansatz und Verlauf, viel süße Frucht, zeigt ab dem mittleren Verlauf griffiges, festes Tannin, salzig.
Vinarte Alba, Kirrhain-Grobseelheim; Vineria Büttner, Altdorf; € 26,-

Langhe Nebbiolo

97

Gaja – Sorì San Lorenzo 2009
Dichtes, funkelndes Rubin mit leichtem Granatrand. Präzise und dichte Nase, reichlich reife dunkle Waldhimbeeren, etwas Zwetschge, Trüffeln, im Hintergrund feine Würze. Geschliffenes, stoffiges Tannin, entfaltet sich in einem weiten Bogen, sehr fein und elegant, zugleich aber auch viel Druck, hallt sehr lange nach, vor dem Genuss noch ein bis zwei Jahren zu warten, schadet nicht!
Segnitz, Weyhe; Morandell, Wörgl; € 266,-

Gaja – Sorì Tildin 2009
Sattes, funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Dichte, in sich ruhende Nase, öffnet sich mit feinen würzigen Noten, etwas Kardamom und gemahlener Ingwer, dann reife Kirsche. Im Ansatz viel präsenten Frucht, nach Himbeere, öffnet sich dann mit dichtmaschigem Tannin, entwickelt im hinteren Bereich satten Druck, im Finale fester Biss.
Segnitz, Weyhe; Morandell, Wörgl; € 266,-

96

Gaja – Costa Russi 2009
Glänzendes, sattes Rubingranat. Sehr klare Nase, duftig und einladend, nach reifen Waldhimbeeren und Zwetschgen, fein gezeichnet. Zeigt im Ansatz sehr viel satte und saftige Frucht, entfaltet sich dann dicht bepackt mit feinkörnigem Tannin, mineralische Tiefe, im Finale langer Nachhall und satter Druck.
Segnitz, Weyhe; Morandell, Wörgl; € 266,-

95

Gaja – Sperss Langhe Nebbiolo 2008
Glänzendes, sattes Rubin mit Granatschimmer. Eröffnet in der Nase mit betont rauchigen Noten, dahinter dann viel Waldhimbeere, etwas Leder, beeindruckend. Am Gaumen sehr viel dichtmaschiges Tannin, baut sich satt auf, viel reife, dunkle Frucht, im Finale fest und zupackend, mit geschmeidigem Kern.
Segnitz, Weyhe; Morandell, Wörgl; € 155,-

93

Altare Elio – Vigna Arborina 2009
Glänzendes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Klare und fein gegliederte Nase, duftet nach frischen Weichselkirschen, frischen Zwetschgen, im Hintergrund ein Hauch Kardamom und Leder. Im Ansatz viel präsenten Kirschfrucht, öffnet



Die Region Piemont ist im Herbst besonders sehenswert

sich dann mit geschliffenem Tannin, dicht bepackt, breitet sich mächtig aus, im Finale wieder viel Frucht.
Elena Altare, Bamberg; Lobenberg, Bremen; Wagner, Laakirchen; Wein & Co, Wien; € 70,-

Gaja – Conteisa Langhe Nebbiolo 2008
Leuchtendes, lebhaftes Rubin. Sehr klare Nase, nach frischen Zwetschgen, Kirsche und Brombeere. Im Ansatz viel saftige Frucht, entfaltet sich am Gaumen mit feinmaschigem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, im Finale fester Druck.
Segnitz, Weyhe; Morandell, Wörgl; € 150,-

91

Altare Elio – La Villa 2009
Kräftiges, funkelndes Rubin. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach reifen



Zwetschgen, etwas Lakritze und Zedernholz. Überaus satte Frucht am Gaumen, öffnet sich mit weichem, aber auch präsentem Tannin, entfaltet sich sehr elegant, im Finale anhaltend und saftig.
Elena Altare, Bamberg; Lobenberg, Bremen; Wagner, Laakirchen; Wein & Co, Wien; € 70,-

Und noch zwei besondere Barbera!

94

Voerzio Roberto – Barbera d'Alba Riserva Vigneto Pozzo dell'Annunziata 2008
Sattes, undurchdringliches und funkelndes Rubin. Sehr duftige und einnehmende Nase, ein Konzentrat an dunklen Kirschen, klar und frisch, dahinter etwas Gewürznelken und Lakritze. Geschmeidig und reich am Gaumen, zeigt ein schönes Spiel, füllt den Mund satt aus, viel dunkle Kirsche, Brombeere, dann griffiges, dichtes Tannin, spannt einen weiten Bogen.
Lobenberg, Bremen; Segnitz, Weyhe; Vinussi, Dornbirn; € 220,- (1,5 l)

Altare Elio – Larigi 2009
Funkelndes, dunkles Rubin mit Violett. Sehr klare Nase, satt nach Brombeeren, Kirschenkonfitüre, im Hintergrund etwas Gewürznelken, fein. Strahlt am Gaumen, viel präsenten Frucht, feinmaschiges, geschmeidiges Tannin, sehr viel Frische, Saftigkeit und Präzision, langer Nachhall nach dunklen Kirschen.
Elena Altare, Bamberg; Lobenberg, Bremen; Wagner, Laakirchen; Wein & Co, Wien; € 70,-

Bezugsquellen

DEUTSCHLAND

50 SECOND FINISH, FALKENSEE
www.50second-finish.de

AMC, SAARBRÜCKEN
www.amcweinimport.de

ARIANE ABAYAN, HAMBURG
www.abayan.de

ASSELLO, BERLIN
www.assello.de

AUMÜLLER, NITTENAU
www.aumueller.net

BACCHUS VINOTHEK, ROTTWEIL
www.bacchus-vinothek.com

BAGLIO ANTICA SICILIA, MAINZ
www.baglioanticasicilia.com

BELLA ITALIA, STUTTGART
www.bella-italia-weine.de

BONI, BAD AIBLING
www.boni-wein.de

CARL TESDORPF, LÜBECK
www.tesdorpf.de

CASA MOLINA, DARMSTADT
www.casamolina.de

CASTEL COSIMO, HAMBURG
www.castelcosimo.de

CON VINO TOEPLER, SIEGEN
www.barolobrunello.de

DER EHRliche MÜNCHNER, MÜNCHEN
www.ehrlichemuenchner.de

DEUTTER, LANDSHUT
www.deutter.de

DI GENNARO, STUTTGART
www.digennaro.de

DREXLER, FREIBURG
www.weinhandlung-drexler.de

DUTZ, OTTOBRUNN
www.dutz-ital-weine.de

EGO VINO, MÜNCHEN
www.ego-vino.de

ELENA ALTARE, BAMBERG
www.elenaaltare.de

ENOTECA ITALIANA, REGENSBURG
www.enoteca-italiana.de

EXTRAPRIMA, MANNHEIM
www.extraprima.de

FARNETANI, MÜNCHEN
www.farnetani.de

FIASCO CLASSICO, NÜRNBERG
www.fiasco-classico.de

FINE WINE FRANZEN, LANGERWEHE
www.fine-wine-franzen.de

FISCHER & TREZZA, STUTTGART
www.fischer-trezza.de

GARDIBALDI, MÜNCHEN
www.garibaldi.de

GES SORRENTINO, DELMENHORST
www.ges-sorrentino.de

GRAND CRU SELECT, RÜDESHEIM
www.grand-cru-select.de

GUIDO GIOVO, MÜHLHEIM
www.giovo.de

HAWESKO, TORNESCH
www.hawesko.de

HILDEBRANDT, HANNOVER
www.weinildebrandt.de

HILGERING, DORTMUND
www.weinhaus-hilgering.de

HINZE, WALSRÖDE
casadelvino@heicon.de

IN VINO, POTSDAM
www.in-vino-potsdam.de

KÖLNER WEINDEPOT, KÖLN
www.koelnerweindepot.de

LA CANTINA ITALIANA, HAMBURG
www.la-cantina-italiana.de

LA CANTINETTA, MÜNCHEN
www.lacantinetta.de

LA VIGNA, BAD VILBLING
www.enoteca-la-vigna.de

LFE GMBH, KÖLN
www.lfe-wein.de

LOBENBERG, BREMEN
www.gute-weine.de

LORENZ & CAVALLO, KÖLN
www.lorenz-cavallo.de

M.A.X.X. WEIN, BONN
www.maxx-weine.de

MACK & SCHÜHLE, OWEN/TECK
www.mack-schuehle.de

N + M WEINE, MÖNCHENGLADBACH
www.nm-weine.de

OPPENHEIMER, WOLFRATSHAUSEN
www.weinhandlung-oppenheimer.de

ORTHMANN WEINE, WUPPERTAL
www.orthmann-weine.de

PIEMONT EXPRESS SLABY, DÜSSELDORF
www.piemont-express.de

PINOT, NÜRNBERG
www.pinot-weinhandel.de

RUFFINI GASTSTÄTTEN, MÜNCHEN
www.ruffini.de

SARDO VINO, LUDWIGSBURG
www.sardovino.de

SEGNITZ, WEYHE
www.segnitz.de

SOLO VINO, EBERSBACH
www.solo-vino.info

STECHER & KRAHN, GRAFSCHAFT-GELSDORF
www.stecher-krahn.de

SUPERIORE, DRESDEN
www.superiore.de

UNGER WEINE, FRASDORF
www.ungerweine.de

VINARTE ALBA, KIRCHHAIN-GROBSEELHEIM
www.vinartealba.com

VINERIA BÜTTNER, ALTDORF
www.vineria-buettner.de

VINISSIMO, MÜNCHEN
www.vinissimo.de

VINUM, MÜNCHEN
www.vinum.it

VIP WEINE, KÖLN
www.vip-weine.de

WEIN & GLAS COMPAGNIE, BERLIN
www.weinundglas.com

WEIN HAAS, SCHRAMBER
www.wein-haas.de

WEIN WEBER, DARMSTADT
www.derweinweber.de

WEINBASTION, ULM
www.wein-bastion.de

WEINKONTOR FREUND, BORGHOLZHAUSEN
www.weinkontor-freund.de

WEINPIEMONT, HATTERSHEIM
www.weinpiemont.de

WEINZECHER, ESSEN
www.weinzeche.de

ÖSTERREICH

ALPE ADRIA, KLAGENFURT
www.wein-online.at

BAROLISTA, WIEN
www.barolista.at

DÖLLERER, GOLLING
www.doellerer.at

ENOTECA ANELLO, SCHWECHAT
www.anello.at

GEOVINUM, STEYR
www.geovinum.at

GOTTARDI, INNSBRUCK
www.gottardi.at

GRAND CLASSE, WIEN
grande.classe@aon.at

JACQUES ROULLET, WIEN
jac.roullet_co@aon.at

L. DERKSEN, WIEN
www.derksen.at

MERANER, INNSBRUCK
www.meraner.at

MORANDELL, WÖRGL
www.morandell.at

MÜLLER, GROSS ST. FLORIAN
www.mueller-wein.at

PFANNER & GUTMANN, FELDKIRCH
www.pfanner-weine.at

PICCINI, WIEN
www.piccini.at

RIEGER WEINE, SALZBURG
www.riegerweine.at

SCHLUMBERGER, WIEN
www.schlumberger.at

TENNE, MÜZZUSCHLAG
www.tenne.at

THURNHER, DORNBIERN
www.thurnher.com

VINI DI BARONE, SALZBURG
www.vini-di-barone.at

VINI MASCOLI, KLAUS-WEILER
www.amicidelvino.at

VINO VINO, LIENZ
www.vinovino.at

VINOMENTA, SALZBURG
www.vinomenta.at

VINUSSI, DORNBIERN
www.vinussiat

WAGNER, LAAKIRCHEN
www.wagnerweb.at

WEIN & CO, WIEN
www.weinco.at

WEIN WOLF, SALZBURG
www.wein-wolf.at

WEINART, ATTERSEE
www.weinart.at