

Die von Dörfern
bekrönten Hügel des
Piemonts sind die Wiege
großer Rotweine



DER SCHATZ DES PIEMONTS

Für Feinschmecker liegt der Schatz des Piemonts in der Erde vergraben. Als intensiv duftende Knolle landet die weiße Trüffel auf edlen Tafeln in der ganzen Welt. Für Feintrinker hingegen gedeiht der Schatz des Piemonts über der Erde, auf den Rebbergen, die die Hügel im Umland von Alba bedecken. Vorzugsweise stammt der köstliche Rebensaft von der Nebbiolo-Traube, als Barbaresco, Barolo und Roero werden daraus die berühmten Weine des Piemonts gekeltert. Der Wettergott meinte es in den letzten Jahren sehr gut mit den Langhe, den Weinbergen rund um die Stadt Alba. Ging man traditionell von zwei, maximal drei großen Jahrgängen in einer Dekade aus, so hat sich das mit dem neuen Jahrtausend umgekehrt. Auf die großen Jahrgänge 2006, 2007 und 2008 folgt mit 2009 ein weiterer hervorragender Jahrgang mit vielen großartigen Weinen. Dabei sind die Charakteristiken der einzelnen Jahre durchaus unterschiedlich. Der im Piemont als klassisch eingestufte Jahrgang 2006 zeigt sich immer noch sehr tanninstreng, wirkt verschlossen. Ein Jahrgang, der noch weiter ruhen sollte. Ganz anders der warme Jahrgang 2007, mit reifer, ansprechender Frucht und geschmeidigem Tannin. Er präsentiert sich derzeit offen, mit viel Charme und hält kaum Enttäuschungen bereit. 2008 war wieder etwas kühler im Jahrgangsverlauf, gewissermaßen die Summe aus 2006 und 2007. Noch etwas ver-

schlossener wie 2007, aber auch schon zugänglicher wie 2006. Der Jahrgang 2009 nun ähnelt in seinen Grundcharakteristika wieder mehr dem 2007er. Eine Hitzeperiode in der zweiten Augushälfte erbrachte Trauben mit hoher Zuckergradation. Daher gibt es auch einige vom Alkohol geprägte, raue Weine. Überwiegend aber sind es großartige Barolos mit reifer Frucht und zugänglichem Tannin. 2010, von dem bisher nur Barbaresco und Roero präsentiert wurden, war ein kühler Jahrgang, der auch beachtliche Niederschlagsmengen aufwies. Die Lese erfolgte spät. Wer mit diesen Unbilden aber gut umgehen konnte, erbrachte herrlich duftige Weine, die von außergewöhnlicher Eleganz und Feinheit geprägt sind. So hält die erste Dekade des Jahrtausends im Piemont einen ganzen Reigen an hervorragenden Jahrgängen bereit. Auch der zunächst nur als gut, aber nicht großartig eingestufte Jahrgang 2005 bringt mit zunehmender Reife schöne Trouvaillen an den Tag. Wirklich schwach als gesamter Jahrgang war wohl nur 2002. 2003 war durchwachsen. Durch die große Hitze fehlt es den Weinen an Eleganz, sie wirken zu trocken. Aber selbst von diesem schwierigen Jahrgang gibt es traumhafte Weine, die zudem auch noch hervorragend reifen können, wie die großartige Riserva von Roberto Voerzio belegt.

NOTIZEN VON OTHMAR KIEM

94

Barbaresco 2010 /
Barbaresco Riserva

LEGENDE

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

Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy – Barbaresco Camp Gros Martinenga 2009

Funkeles, intensives Rubingranat. Ansprechende und fein gezeichnete Nase, nach Assam-Tee, etwas Himbeere und welke Rosenblätter. Am Gaumen überaus elegant und geschmeidig, baut sich schön auf, zeigt auch viel Schmelz, viel engmaschiges, fein gewirktes Tannin, im Finale satter Druck.

Vini Mascoli, Klaus-Weiler; Vinissimo, München; € 80,-

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, schon zugänglich und doch noch sehr jung.

LFE GmbH, Köln € 55,-

Cigliuti – Barbaresco Serraboella 2009

Glänzendes, sattes Rubin mit feinem Granatschimmer. Sehr dichte und einladende Nase, eröffnet mit satten Aromen nach Zwetschken und Erdbeeren, im Hintergrund leicht erdige Komponenten. Eröffnet am Gaumen sehr stoffig, satt und dicht, zeigt sehr viel präsenten Tannin, feiner Schmelz, baut sich lange auf, im Finale langer Nachhall, toller Wein!

www.cigliuti.it € 38,-

Fotos: Othmar Kiem, beige stellt

Gaja – Barbaresco 2010

Funkeles, sattes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Duftig, viel frische Frucht, nach reifen Brombeeren, sehr klar und präzise, unterlegt von etwas Gewürznelke und Zimt, einladend. Stoffig im Mund, kompakt, zieht schön durch, öffnet sich mit vielen Schichten an feinkörnigem Tannin, salzig, im Finale satter Druck.

Morandell, Wörgl; Segnitz, Weyhe; € 135,-

Rocca Bruno – Barbaresco Rabajà 2010

Glänzendes, sattes Rubin mit leichtem Granatrand. Ansprechende Nase mit Noten nach Trüffel, etwas Leder, Rosenblätter und Zwetschken. Im vorderen Bereich sehr geschmeidig, zeigt viel saftige Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, elegant, im Finale fester Druck, salzig.

Vino Vino, Linz; WeinArt, Attersee; Farnetani, München; Lobenberg, Bremen; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Weinpiemont, Hattersheim; € 47,-

92

Ceretto – Barbaresco Bricco Asili Bernadot 2010

Glänzendes Rubin mit Granatschimmer.



Zeigt in der Nase Noten nach Leder und Kirschen. Saftig in Ansatz und Verlauf, baut sich schön auf, kerniges, zupackendes Tannin, salzig, guter Druck im Finale.

Müller, Groß St. Florian; Grand Cru Select, Rudesheim; € 53,-

Cigliuti – Barbaresco Vigne Erte 2009

Glänzendes Rubin-Granat. Sehr eindrucksvolle, offene Nase, duftet nach Preiselbeeren, Zwetschken, viel Himbeer. Rund und ausgewogen am Gaumen, zeigt sich sehr geschmeidig, öffnet sich mit feinmaschigem, dichtem Tannin, schöner Schmelz, im Finale satter Druck.

www.cigliuti.it; € 35,-

91

Castello di Neive – Barbaresco Santo Stefano 2010

Glänzendes, sattes Rubin-Granat. Duftet in der Nase nach reifen Kirschen und Granatäpfeln, im Hintergrund leicht nach Leder. Sehr saftig am Gaumen, entfaltet sich mit feinmaschigem, seidigem Tannin, dicht verwoben, viel reife Kirsche und Zwetschke, klingt lange nach.

Grasso F.lli – Barbaresco Vallegrande 2010

Funkeles Rubin mit Granatrand. Sehr duftige, intensive Nase, nach Zwetschken und Preiselbeeren, aber auch viel reife Kirschen. Salzig in Ansatz und Verlauf, baut sich vielschichtig auf, spannend, beschreibt

einen weiten Bogen, im Finale anhaltend und guter Druck.

Montaribaldi – Barbaresco Ricù 2009

Leuchtendes Rubin mit Granat. Sehr intensive Nase mit viel reifen Kirschen, etwas Erdbeere, im Hintergrund schöne Preiselbeere. Am Gaumen stoffig, öffnet sich mit feinmaschigem, dicht platziertem Tannin, geschmeidig im Kern, baut sich gut auf, klar und mit feiner Frucht.

Rocca Albino – Barbaresco Vigneto Brich Ronchi 2010

Leuchtendes, sattes Rubin. Eröffnet mit betont würzigen Noten, etwas Kardamom, dann dunkle, reife Kirschen, spannend. Am Gaumen zupackendes, kerniges Tannin, gute Tiefe, salzig, herzhaft und klar, im Finale fester Druck.

Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy Barbaresco Gaiun Martinenga 2009

Glänzendes Rubin mit Granatschimmer. Eröffnet in der Nase mit erstaunlich frischen und fruchtigen Noten, viel Kirsche, etwas Rosenblätter, einladend. Am Gaumen herzhaftes, zupackendes Tannin, sehr griffig, zeigt im hinteren Bereich betont salzige Komponenten, im Finale satter Druck.

Toni Mörwald
OPALAZZO
Europas erfolgreichstes Gourmet-Theater

DAS ORIGINAL
Seit 11 Jahren in Wien

Kulinarik & Entertainment der Spitzenklasse
30. Oktober 2013 bis 02. März 2014 in Wien · Ticket-Hotline: 0800 - 01 77 66 · www.palazzo.org

Barolo 2009 /
Barolo Riserva

99

Voerzio Roberto – Barolo Sarmassa di Barolo 2009

Sattes, glänzendes Rubin mit leichtem Granatrand. Unheimlich duftige und einladende Nase, satt nach würzigen, mediterranen Kräutern, dann viel Zwetschke, Granatapfelsaft, etwas Bienenwachs. Bei diesem Wein bleibt man ohne Worte, nahezu perfekt am Gaumen, zeigt eine tolle Mischung aus reifer Frucht, präsent und duftig, öffnet sich dichtem, aber sehr feinem und geschmeidigem Tannin, salzig und sehr langer Nachhall.
Vinussi, Dornbirn; Lobenberg, Bremen; Segnitz, Weyhe; € 300,- (1,5 l)

98

Conterno Aldo – Barolo Cicala 2009

Sattes, funkelndes Rubin-Granat. Sehr kompakte, tiefgründige Nase, öffnet sich mit Noten nach Waldhimbeeren, Hagebuttengelee, dann viel Unterholz, spannend. Dicht und komplex am Gaumen, zeigt viel präsenzte, dunkle Frucht, öffnet sich dann mit dich verwobenem, feinem Tannin, straff und lange, baut satten Druck auf, im Finale langer Nachhall.
Morandell, Wörgl; Con Vino Toepler, Siegen; Lobenberg, Bremen; € 99,-

Voerzio Roberto – Barolo Fossati Case Nere Riserva 10 anni 2003

Sattes, dunkles Rubin-Granat. Sehr klare und einprägsame Nase, zeigt erstaunlich frische Fruchtnoten, satt nach Himbeere, etwas Heidelbeere, Rosenblätter, auch eingelegte Pfirsiche. Am Gaumen überwältigend, wie aus einem Guss, Frucht und Tannin sind vorbildlich vereint, hat viel Frucht, vor allem aber viel dichtmaschiges, wunderbar eingebundenes Tannin. Wer hat da gesagt, 2003 wäre zu heiß gewesen und könne nicht gut reifen?
Vinussi, Dornbirn; Lobenberg, Bremen; Segnitz, Weyhe; € 220,-

Voerzio Roberto – Barolo Rocche dell'Annunziata Torriglione 2009

Glänzendes, sattes Rubin mit feinem Granatrand. Intensive Nase, zeigt Noten nach Lakritze, etwas Chinarinde, dann auch kandierete Orangenzesten, sehr exotisch, im Hintergrund Zwetschke und Himbeere. Schlägt am Gaumen ein regelrechtes Rad, breitet sich toll aus in alle Richtungen, zeigt Frucht und viel präsenztes, feinmaschiges Tannin, überaus lebendig, unendlich lange, man möchte gar nicht mehr aufhören!
Vinussi, Dornbirn; Lobenberg, Bremen; Segnitz, Weyhe; € 160,-

97

Altare Elio – Barolo Cerretta 2007

Sattes, funkelndes Rubin mit feinem Granatschimmer. Traumhafte Nase! Eröffnet mit Noten nach reifen Zwetschken, Lakritze, etwas Trüffel, eingelegte Kirschen, die Summe des Piemonts. Am Gaumen elegant und fest zugleich, eröffnet mit saftiger Frucht, zeigt dann feinmaschiges Tannin, zunächst geschmeidig, gewinnt im Verlauf immer mehr an Tiefe und an Druck, endet schließlich satt mit erdigen Tönen, langer Nachhall, salzig.
Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Elena Altare, Bamberg; Con Vino Toepler, Siegen; Lobenberg, Bremen; € 90,-

Massolino – Barolo Riserva Vigna Rionda 2007

Glänzendes, sattes Rubin-Granat. Eröffnet zunächst mit leicht rauchig-mineralischen Noten, dann zarte Zwetschke, viel Rosenblätter, etwas Lakritze, erdig, auch Trüffel, vielschichtig. Am Gaumen sehr stoffig, öffnet sich mit engmaschigem, tiefgründigem Tannin, herzlich, hat aber auch schönen Schmelz, im Finale satte Tiefe, sehr lange.
Wagner, Laakirchen; Sardo Vito, Ludwigsburg; N + M Weine, Mönchengladbach; Casa Molina, Darmstadt; Wein Haas, Schramberg; € 70,-

Sandrone Luciano – Barolo Cannubi Boschis 2009

Funkelndes, sattes Rubin mit leichtem Granatrand. Sehr klare und einprägsame Nase, duftet nach reifen Zwetschken, Himbeeren, auch etwas Heidelbeeren, geschliffen. Auch am Gaumen sehr feingliedrig, zeigt im Ansatz viel präsenzte, klare Frucht, öffnet sich dann mit viel feinmaschigem, geschliffenem Tannin, satt und klar, breitet sich mächtig aus, im Finale sehr langer Nachhall, nach Granatapfel.
Barolista, Wien; Döllner, Golling; Vinussi, Dornbirn; WeinArt, Attersee; Wein & Co., Wien; Extraprima, Mannheim; € 85,-

Voerzio Roberto – Barolo La Serra 2009

Sattes Rubin mit leuchtendem Granatschimmer. Sehr ausgeprägte, intensive Nase, duftet nach Zwetschken, getrockneten Pilzen, etwas Trüffel, viel Brombeere, einladend und vielschichtig. Erstaunlich frisch und klar am Gaumen, zeigt viel reife Frucht, nach Kirschen, Himbeeren, entfaltet sich dann mit griffigem, festem Tannin, im Kern schön verwoben, singt.
Vinussi, Dornbirn; Lobenberg, Bremen; Segnitz, Weyhe; € 160,-

96

Clerico Domenico – Barolo Percristina 2005

Glänzendes, sattes Rubin mit leichtem

Granatrand. Duftet in der Nase nach Zwetschken und eingelegten Himbeeren, auch Rosenblättern, im Hintergrund nach Lakritze, fein und spannend. Zieht am Gaumen durch wie aus einem Guss, viel kerniges, dichtmaschiges Tannin, baut sich lange auf, betont salzige Komponenten, auch viel reife Frucht, im Finale sehr langer Nachhall, nach Kräutern.

Alpe Adria, Klagenfurt; Wagner, Laakirchen; Elena Altare, Bamberg; Bacchus Vinothek, Rottweil; Lobenberg, Bremen; 50 Second Finish, Falkensee; AMC, Saarbrücken; Freund, Borgholzhausen; Weinpiemont, Hattersheim; € 85,-

Conterno Aldo – Barolo Romirasco 2009

Glänzendes, sattes Rubin mit Granatrand. Klare und einprägsame Nase, duftet satt nach reifen Waldhimbeeren, nach Rosenblättern, etwas Granatapfel, spannend und einladend. Stoffig und satt in Ansatz und Verlauf, zeigt viel Zwetschkenfrucht, öffnet sich dann mit sehr griffigem, dichtem Tannin, in vielen Schichten gewoben, tief und mineralisch im Finale.

Morandell, Wörgl; Con Vino Toepler, Siegen; Lobenberg, Bremen € 135,-

Monfalletto Cordero di Montezemolo – Barolo Bricco Gattera 2009

Leuchtendes, intensives Rubin mit Granatschimmer. Sehr fein gezeichnete, duftige Nase, zeigt Noten nach reifer roter Kirsche, viel Rosenblätter, verwoben. Zeigt sich am Gaumen sehr geschmeidig und geschliffen, viel satte reife Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem, sehr präsentem Tannin, schöner Schmelz, im Finale langer Nachhall, etwas Tabak.

Wein Wolf, Salzburg; Ariane Abayan, Hamburg; € 60,-

Rinaldi Giuseppe – Barolo Brunate – Le Coste 2009

Sattes, dunkles Rubin mit Granatrand. Zeigt am Gaumen fein angelegte Noten, nach frischen Kirschen, auch frische Himbeeren, sehr fein und vielschichtig. Am Gaumen süßer Schmelz, öffnet sich mit viel dichtem, präsentem Tannin, baut sich in langen Wellen auf, hinten viel Druck. Am besten einige Jahre im Keller vergessen!
Con Vino Toepler, Siegen € 79,90

Voerzio Roberto – Barolo Brunate 2009

Sattes, funkelndes Rubin mit Granatrand. Sehr kompakte, intensive Nase, duftet nach getrockneten Kirschen, Zwetschken, etwas Tabak und viel Rosen. Am Gaumen rund und geschmeidig, öffnet sich dann mit viel reifer Frucht, zeigt dichtmaschiges Tannin, im Nachhall wiederum viel Frucht, das satte Tannin ist hervorragend verpackt, bereit für ein langes Leben.

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

Voerzio Roberto – Barolo Riserva Vecchie Viti dei Capalot e delle Brunate 2008

Sattes, dunkles Rubin-Granat. Sehr sinnliche und kompakte Nase, eröffnet mit Noten nach Rosenblättern, eingelegten Zwetschken und Kirschen, hat aber auch die nötige Frische. Am Gaumen sehr stoffig, zeigt viel präsenzte, dunkle Frucht, öffnet sich mit kompaktem, dichtem Tannin, im hinteren Bereich betont salzig und mineralisch, sehr langer Nachhall.

Vinussi, Dornbirn; Lobenberg, Bremen; Segnitz, Weyhe; € 300,- (1,5 l)

95

Cavallotto – Barolo Riserva Bricco Boschis Vigna San Giuseppe 2007

Funkelndes, sattes Rubin-Granat. Sehr duftige und einladende Nase, zeigt Noten nach Brombeeren, dunklen Kirschen, etwas Lakritze, warm und einladend. Am Gaumen satt und stoffig in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit dicht gestricktem Tannin, im Kern fest, umhüllt von süßem Schmelz, baut sich lange auf, fein, sehr langer Nachhall.
Barolista, Wien; Wein & Co., Wien; Con Vino Toepler, Siegen; Castel Cosimo, Hamburg; M.A.X.X. Wein, Bonn; Weber, Darmstadt; € 80,-

Ceretto – Barolo Bricco Rocche Brunate 2009

Glänzendes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Sehr klare und duftige Nase, zeigt viel frische Kirsche, Zwetschken, Himbeere, ein wahrer Beerenkorb. Im Finale sehr viel elegantes, dichtmaschiges Tannin, baut sich lange auf, seidig und geschmeidig, kompakte Frucht, im Finale salzig.
Müller, Groß St. Florian; Grand Cru Select, Rudesheim; € 55,-

Clerico Domenico – Barolo Pajana 2009

Glänzendes, sattes Rubin. Intensive und klare Nase, duftet nach Zwetschken, etwas dunkle Kirschen, Preiselbeeren, Unterholz, im Hintergrund nach feinen Gewürzen. Im Ansatz viel saftige, präsenzte Frucht, kompakt und rund, öffnet sich mit dichtem, feinmaschigem Tannin, sehr langer Nachhall, fein und dicht.

Alpe Adria, Klagenfurt; Wagner, Laakirchen; Elena Altare, Bamberg; Bacchus Vinothek, Rottweil; Lobenberg, Bremen; 50 Second Finish, Falkensee; AMC, Saarbrücken; Freund, Borgholzhausen; Weinpiemont, Hattersheim € 55,-

Cogno Elvio – Barolo Riserva Vigna Elena 2007

Leuchtendes Rubin mit Granatrand. Eröffnet in der Nase mit Noten nach Preiselbeeren, Zwetschken, viel Rosenblüten, einladend. Am Gaumen straff strukturiert, zeigt im Ansatz viel saftige Frucht, öffnet sich dann mit dichtem, engmaschigem Tannin,

im Kern aber geschliffen, breitet sich lange und kontinuierlich aus, langer Nachhall.
Ego Vino, München; € 60,-

Conterno Fantino – Barolo Sori Ginestra 2009

Funkelndes Rubin-Granat. Eröffnet in der Nase mit feinen würzigen Noten, etwas weißer Pfeffer, dann viel reife Frucht, vor allem Himbeere und Zwetschke, im Hintergrund auch Lakritze. Sattes, zupackendes Tannin, baut sich gut auf, sehr stoffig, spannt einen weiten Bogen, im Finale sehr gute Tiefe, langer Nachhall.

Müller, Groß St. Florian; Pfanner & Gutmann, Feldkirch; Rieger Weine, Salzburg; Lobenberg, Bremen; La Vigna, Bad Vilbling; € 60,-

Gagliasso Mario – Barolo Rocche dell'Annunziata 2009

Glänzendes, sattes Rubin mit leichtem Granatrand. Intensive und kompakte Nase, duftet nach reifen Waldhimbeeren, etwas Bienenwachs, sehr einladend. Dicht und präsent am Gaumen, zeigt viel reife, satte Frucht, vor allem Himbeere, öffnet sich mit dicht gewobenem, festem Tannin, viel Schmelz, im Finale satte mineralische Tiefe.
www.gagliassovini.it € 30,-

Grasso Elio – Barolo Ginestra Casa Matè 2009

Glänzendes, sattes Rubin mit Granatrand. Sehr duftige, klar angelegte Nase, zeigt Noten nach Zwetschken, Preiselbeeren, im Hintergrund leicht nach Kräutern. Samtig und dichtmaschig am Gaumen, zeigt zunächst viel präsenzte, reife Frucht, öffnet sich dann mit dichtmaschigem, sehr feinem Tannin, baut sich sehr lange auf, im Finale satter Druck.
Schlumberger, Wien; Con Vino Toepler, Siegen; Lobenberg, Bremen; € 55,-

Mascarello Bartolo – Barolo 2009

Sattes, leuchtendes Rubin mit ausgeprägtem Granatanteil. Sehr tolle und vielschichtige Nase, duftet nach Kirschen, Brombeeren, etwas Zwetschken, im Hintergrund leicht nach Leder. Am Gaumen schöner Schmelz, öffnet sich mit geschliffenem Tannin, funkelt, baut sich lange auf, im Finale salzig, kernig und fester Druck. Noch einige Jahre weglegen schadet aber auch nicht.

Con Vino Toepler, Siegen; Lobenberg, Bremen; Weinpiemont, Hattersheim; € 69,-

Parusso Armando – Barolo Bussia Riserva Oro 2004

Glänzendes, dichtes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Enorm duftige, intensive



Nase, satt nach Himbeere, etwas weißer Pfeffer und Kardamom, klar und einladend. Am Gaumen sehr kompakt, breitet sich lange aus, zeigt Noten nach Pfirsichen, Haselnüssen, Zwetschke, etwas weißer Pfeffer, spannend, feinmaschiges, dichtes Tannin, hat tollen Zug.

Wein & Co., Wien; Fischer & Trezza, Stuttgart; € 180,- (1,5 l)

Poderi Einaudi – Barolo Costa Grimaldi 2009

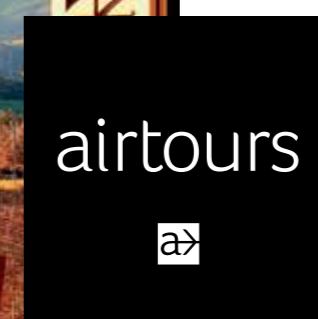
Sattes Rubin mit leichtem Granatrand. Tolle, ansprechende Nase, nach Kirschen, Rosenholz, im Hintergrund etwas Leder. Salzig am Gaumen, baut sich mächtig auf, entfaltet sich mit elegantem, feinmaschigem Tannin, saftig und lange, schöner Schmelz.
Di Gennaro, Stuttgart; € 45,-

Rivetto – Barolo Leon Riserva 2007

Funkelndes, sattes Rubin mit leichtem Granatrand. Spannende und intensive Nase, duftet nach Leder, Trüffel, dann auch viel reife, eingelegte Zwetschken, etwas Heidelbeeren. Am Gaumen viel griffiges und dichtmaschiges Tannin, betont salzige Noten, baut sich lange auf, viel reife Frucht auch, sehr langer Nachhall.
Kemniz, Hamburg; € 50,-

airtours. Defining Luxury Travel Since 1967.

EINZIGARTIGE LUXUSERLEBNISSE.
FÜR ANSPRUCHSVOLLE KENNER.



Ein unvergleichbar erlesenes Reiseangebot: Vom Boutique-Hotel mit privater Atmosphäre und trendigem Restaurant bis zum Weingut mit authentischem Charme und ausgezeichnete Küche – die beste Auswahl an Hotels und ganz besonderen Privilegien in Südafrikas bekanntesten Weinanbaugebieten.



Der neue airtours Reiseband Afrika • Orient • Indischer Ozean – ab sofort erhältlich

Mehr Informationen in Ihrem airtours Reisebüro oder unter www.airtours.de

Fotos: Othmar Klem

Sandrone Luciano – Barolo Le Vigne 2009
Glänzendes, sattes Rubin mit leichtem Granatrand. Sehr intensive und blitzsaubere Nase, nach Himbeere, etwas Safran, Zwetschke, einladend. Zeigt am Gaumen schöne saftige Frucht, breitet sich mit Druck, aber auch mit Eleganz aus, engmaschiges Tannin, zugleich sehr geschmeidig, tänzelt dahin.

Barolista, Wien; Döllerer, Golling; Vinussi, Dornbirn; WeinArt, Attersee; Wein & Co., Wien; Extraprima, Mannheim; Lobenberg, Bremen; Superiore, Dresden; € 75,-

Scavino Paolo – Barolo Bric del Fiasc 2009

Sattes, dunkles Rubin mit leichtem Granatrand. Sehr duftige Nase, nach Himbeere, etwas Veilchen, Granatapfel. Satt und dicht in Ansatz und Verlauf, baut sich satt auf, straffes Tannin, engmaschig, aber mit süßem Kern, im Finale langer Nachhall, nach Trüffel, Leder und Zwetschken.

Döllerer, Golling; Lobenberg, Bremen € 80,-

Voerzio Roberto – Barolo Cerequio 2009

Sattes Rubin mit leichtem Granatrand. Sehr kompakte Nase mit viel reifer Frucht, nach Zwetschken und Himbeeren, im Hintergrund etwas Leder und Trüffel, vielschichtig. Kompakt und dicht auch am Gaumen, öffnet sich mit straff strukturiertem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, feurig und intensiv, im Finale sehr langer Nachhall, salzig, sehr großes Potenzial.

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

94

Altare Elio – Barolo Arborina 2009

Funkelndes Rubin mit schimmerndem Granatrand. Sehr fein angelegte und zugleich kompakte Nase, duftet nach Zwetschken, etwas Preiselbeeren und Hagebutten. Zeigt sich am Gaumen sehr geschliffen, entfaltet sich mit viel feinkörnigem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, viel Eleganz, im Finale viel saftige Frucht.

Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Elena Altare, Bamberg; Lobenberg, Bremen; € 80,-

Azelia – Barolo Margheria 2009

Leuchtendes, dunkles Rubin mit Granatschimmer. Zugängliche und reichhaltige Nase, nach reifen Himbeeren und Leder, sehr einladend. Breitet sich am Gaumen schön aus, baut sich mit vielen Schichten stoffigem Tannin auf, sehr langer Nachhall, im Finale fester Druck.

Lobenberg, Bremen; € 45,-

Baudana Luigi – Barolo Cerretta 2009
Leuchtendes, sattes Rubin mit leichtem Granatrand. Zeigt sich zunächst in der Nase

etwas verschlossen, dann viel Zwetschke, Himbeere und Lakritze, einladend. Saftig und satt am Gaumen, zeigt satte Beerenfrucht, öffnet sich mit präsentem, dichtmaschigem Tannin, sehr langer Nachhall.
Jacques Roulet, Wien; Weinzeche, Essen; € 60,-

Boglietti Enzo – Barolo Riserva 2007

Leuchtendes, intensives Rubin mit feinem Granatrand. Sehr satte und tiefgründige Nase, zeigt Noten nach reifen, dunklen Kirschen, saftig und frisch, im Hintergrund nach Lakritze und Trüffel. Rund und geschmeidig am Gaumen, zeigt viel satte, süße Frucht, warm, öffnet sich mit dichtmaschigem Tannin, langer Nachhall und fester Druck.

Vino Vino, Lienz; Thurnher, Dornbirn; Farnetani, München; Segnitz, Weyhe; € 80,-

Brezza Giacomo – Barolo Sarmassa 2009

Leuchtendes Rubin mit leichtem Granatrand. Frische Nase, nach Preiselbeeren, Kirschen, etwas Gewürznelken. Voll und saftig am Gaumen, baut sich gut auf, öffnet sich mit viel feinmaschigem Tannin, süßer Kern, im Finale fest und stoffig, satter Druck.

Il Vinaio, Ehrenkirchen-Norsingen; Jacopini, Neunkirchen; Bremer, Braunschweig; Italienisches Weindepot, Garmisch-Partenkirchen; Feine Weine Gansert, Saarbrücken; Per il Vino, Selm; Weinkeller Türk, Berlin € 35,-

Cavallotto – Barolo Bricco Boschis 2009

Sattes, tiefes Rubin mit Granatrand. Eröffnet in der Nase mit würzigen Noten, nach Kirschen und Preiselbeeren, auch Brombeeren. Am Gaumen toll, schlägt ein breites Rad, straffes, feinmaschiges Tannin, öffnet sich fein im Verlauf, im Finale langer Nachhall, klar und geradlinig.
Barolista, Wien; Wein & Co., Wien; Con Vino Toepler, Siegen; Castel Cosimo, Hamburg; M.A.X.X. Wein, Bonn; Weber, Darmstadt € 45,-

Clerico Domenico – Barolo Aeroplan Servaj 2008

Glänzendes, sattes Rubin mit leichtem Granatrand. Sehr ansprechende und kompakte Nase, satt nach Rosenblättern, Zwetschke und Granatapfel, spannend. Salzig und satt am Gaumen, sehr wuchtig, zeigt aber auch viel saftige Frucht, öffnet sich mit kernigem, dicht verbobenem Tannin, sehr langer Nachhall.

Alpe Adria, Klagenfurt; Wagner, Laakirchen; Elena Altare, Bamberg; Bacchus Vinothek, Rottweil; Lobenberg, Bremen; 50 Second Finish, Falkensee; AMC, Saarbrücken; Freund, Borgholzhausen; Weinpiemont, Hattersheim € 65,-



Mascarello Giuseppe & Figlio – Barolo Monprivato 2008

Funkelndes, intensives Rubin-Granat. Sehr duftige, fein angelegte Nase, viel reife Kirsche, Granatapfel, Preiselbeeren, sehr klar. Geschmeidig und klar in Ansatz und Verlauf, zeigt viel feinmaschiges, sehr gut eingebundenes Tannin, frisch und klar, viel Himbeere, schlägt einen weiten Bogen.
Vinomenta, Salzburg; Con Vino Toepler, Siegen; Lobenberg, Bremen € 89,-

Massolino – Barolo Parafada 2009

Leuchtendes, intensives Rubin mit leichtem Granatschimmer. Charmante, einladende Nase, zeigt sehr intensive Noten nach Rosenblättern, Zwetschken und eingelegten Kirschen. Am Gaumen erstaunlich viel Saft, zeigt viel Kirsche, dann griffiges, dichtmaschiges Tannin, baut sich lange auf, im Finale fester Druck.

Wagner, Laakirchen; Sardo Vino, Ludwigsburg; N + M Weine, Mönchengladbach; Casa Molina, Darmstadt; Wein Haas, Schramberg € 50,-

Monfalletto Cordero di Montezemolo – Barolo Enrico VI 2009

Leuchtendes Rubin mit Granatrand. Fein gezeichnete Nase mit intensiver Frucht, viel Himbeere und Kirsche, dahinter dann nach Lakritze und frischem Leder. Geschliffen und salzig am Gaumen, im vorderen Bereich viel warme und reife Frucht, baut sich im hinteren Bereich mächtig auf, Tannin in vielen Schichten, straff und geradlinig, satter Druck im Finale.

Wein Wolf, Salzburg; Ariane Abayan, Hamburg; € 65,-

Rinaldi Giuseppe – Barolo Cannubi S. Lorenzo – Ravera 2009

Glänzendes, sattes Rubin. Sehr dichte und ansprechende Nase, zeigt zunächst feine Gewürznoten, nach weißem Pfeffer und Ingwer, zeigt Noten nach Granatapfel, reife Zwetschke und Preiselbeere, sehr klar. Überzeugt am Gaumen mit viel feinkörnigem, dicht verbobenem Tannin, süßer Kern, baut sich in vielen Schichten auf, viel präsenzte Frucht, im Finale langer Nachhall.

Con Vino Toepler, Siegen € 79,90

Vajra – Barolo Albe 2009

Leuchtendes, sattes Rubin. Sehr duftige und einprägsame Nase, satt nach Preiselbeeren und frischen Kirschen, im Hintergrund ein ganzes Beet an blühenden Rosen. Sehr stoffig am Gaumen, öffnet sich mit dichtmaschigem, feinkörnigem Tannin, auch viel saftige Frucht, baut sich schön auf, lange und dicht im Nachhall.
Jacques Roulet, Wien; Con Vino Toepler, Siegen; Weinzeche, Essen; € 48,-

93

Abbona Marziano – Barolo Pressenda 2009

Sattes Rubin mit Granatrand. Intensive Nase, duftet nach Zwetschken und Waldhimbeeren, viel reife Frucht. Zeigt am Gaumen viel griffiges Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, salzig und mit schönem Tiefgang, langer Nachhall. Saftig.

Piccini, Wien; Farnetani, München; Kölner Weindepot, Köln; Assello, Berlin; La Cantina Italiana, Hamburg; Stecher & Krahn, Graftschaff-Gelsdorf; € 44,-

Altare Elio – Barolo Brunate 2009

Sattes, dunkles Rubin mit leichten Granatschimmer. Eröffnet in der Nase mit würzigen Noten, etwas Thymian und Zedern, dann feine frische Kirsche, klar. Am Gaumen viel straffes, dichtmaschiges Tannin, baut sich lange auf, viel satter Druck, salzig, zeigt im hinteren Bereich satte Tiefe, noch verschlossen, braucht noch Reife.
Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Elena Altare, Bamberg; Lobenberg, Bremen € 100,-

Azelia – Barolo Bricco Fiasco 2009

Leuchtendes Rubin mit feinem Granatschimmer. Sehr offen und duftige Nase, satt nach reifen Himbeeren, etwas Zwetschken, im Hintergrund Leder. Schöner Schmelz am Gaumen, baut sich gut auf, würzig, herzhaftes, zupackendes Tannin. Salzig und tiefgründig.

Lobenberg, Bremen € 48,-

Baudana Luigi – Barolo Baudana 2009

Tiefdunkles, funkelndes Rubin. Sehr dichte und klare Nase, duftet nach Rosenblättern, etwas Flieder, dann viel reife Zwetschke, leicht angetrocknet, im Hintergrund nach Leder. Am Gaumen viel präsenzte, satte Frucht, öffnet sich mit griffigem, dichtem Tannin, salzig, langer Nachhall, feiner Schmelz.

Jacques Roulet, Wien; Weinzeche, Essen; € 60,-

Boroli – Barolo Riserva Villero 2006

Glänzendes, sattes Rubingranat. Satte, einladende Nase mit Noten nach Zwetschken und Preiselbeeren, im Hintergrund etwas Gewürznelken. Stoffig und satt am Gaumen, zeigt viel frische, erstaunlich saftige Frucht, öffnet sich mit kernigem, dichtma-

schigem Tannin, baut sich lange auf, im Finale fester Druck.

Hildebrandt, Hannover; € 60,-

Brezza Giacomo – Barolo Cannubi 2009

Glänzendes Rubingranat. Duftende, fein gezeichnete Nase, eröffnet mit vielen reifen Kirschen, im Hintergrund nach frischen Himbeeren. Geschmeidig und rund am Gaumen, zeigt viel saftige Himbeerfrucht, süßer Schmelz, entfaltet sich mit präsentem, sehr feinem Tannin, langer Nachhall.

Il Vinaio, Ehrenkirchen-Norsingen; Jacopini, Neunkirchen; Bremer, Braunschweig; Italienisches Weindepot, Garmisch-Partenkirchen; Feine Weine Gansert, Saarbrücken; Per il Vino, Selm; Weinkeller Türk, Berlin; € 35,-

Cascina Adelaide – Barolo Cannubi 2009

Dunkles, sattes Rubin. Sehr kompakte und dichte Nase, duftet nach feuchter Erde, dann viel Preiselbeere, etwas Anchovis. Spielt am Gaumen groß auf, schlägt ein tolles Rad, schöne süße Frucht, dichtmaschiges Tannin, feiner Schmelz.
www.cascinaadelaide.com € 38,-

Cavallotto – Barolo Riserva Vignolo 2007

Glänzendes, sattes Rubin-Granat. Stoffig und satt in der Nase, eröffnet mit Noten nach Brombeere, etwas Leder, viel reife Zwetschke, etwas Rumtopf, Lakritze. Dicht und satt im Ansatz, breitet sich kontinuierlich aus, zeigt auch am Gaumen viel reife Zwetschke, etwas Lakritze, im Finale fest und zupackend.

Barolista, Wien; Wein & Co., Wien; Con Vino Toepler, Siegen; Wein Weber, Darmstadt; Castel Cosimo, Hamburg; M.A.X.X. Wein, Bonn; € 75,-

Clerico Domenico – Barolo Ciabot Mentin 2009

Sattes, funkelndes Rubin mit Granatrand. Sehr spannende und vielschichtige Nase, eröffnet mit dezenten Kräuternoten, dann viel reife Frucht, tiefgründig, Am Gaumen salzig und dicht, breitet sich gut aus, tiefgründig, im Finale guter Druck, im Nachhall sehr salzig.

Alpe Adria, Klagenfurt; Wagner, Laakirchen; Elena Altare, Bamberg; Bacchus Vinothek, Rottweil; Lobenberg, Bremen; 50 Second Finish, Falkensee; AMC, Saarbrücken; Freund, Borgholzhausen; Weinpiemont, Hattersheim; € 55,-

Der neue Katalog ist da!

Erleben Sie Reisen in einer inspirierenden Gemeinschaft interessanter Menschen – mit anderen Lesern der ZEIT. Einzigartige Inhalte, besondere Begegnungen und außergewöhnliche Begleiter zeichnen unsere Reisen aus. Unsere erfolgreichen Klassiker und viele neue Angebote finden Sie jetzt in unserem neuen Katalog 2014.

Höhepunkte 2014:

- Ecuador – Humboldts fantastische Reise
- Toskana Philosophie – Wurzeln des Daseins
- Bhutan – Wo das Glück Staatsziel ist
- »Sea Cloud II« – Von Hamburg nach Oslo

 www.zeitreisen.zeit.de

Jetzt bestellen!



Entdecken, worauf es ankommt.

ZEIT REISEN

Conterno Aldo – Barolo Colonnello 2009
Leuchtendes, intensives Rubin mit Granatschimmer. Intensive und klare Nase, duftet nach Rosenblättern, Trüffel, dann viel Zwetschken, klar. Am Gaumen viel reife Frucht, vor allem Zwetschken und eingelegte Kirsche, öffnet sich dann mit präsentem, kernigem Tannin, ummantelt von feinem süßem Schmelz, baut sich lange auf, stoffig und fest im Finale.
Morandell, Wörgl; Con Vino Toepler, Siegen; Lobenberg, Bremen; € 99,-

Conterno Fantino – Barolo Mosconi 2009
Sattes, glänzendes Rubin. Sehr klare und intensive Nase, duftet nach Rosenblättern, Zwetschken und Lakritze. Zeigt am Gaumen viel griffiges, dichtes Tannin, baut sich Schicht um Schicht auf, sehr saftige Frucht, im Finale schöne Noten nach Gewürznelken, fester Druck.
Müller, Groß St. Florian; Pfanner & Gutmann, Feldkirch; Rieger Weine, Salzburg; Lobenberg, Bremen; La Vigna, Bad Vilbing; € 60,-

Germano Ettore – Barolo Prapò 2009
Kraftvolles und leuchtendes Rubin mit leichtem Granatrand. Einladende Nase mit

fein gezeichneten Noten nach reifen Waldhimbeeren, etwas Brombeere, im Hintergrund ein Hauch Leder. Klar und geradlinig am Gaumen, baut sich sehr dicht auf, festes und stoffiges Tannin, ist dabei aber doch auch saftig, langer Nachhall.
Wagner, Laakirchen; Gardibaldi, München; € 39,-

Grasso Elio – Barolo Gavarini Chiniera 2009
Funkelndes, intensives Rubin-Granat. Eröffnet in der Nase mit betont duftigen Noten, nach Granatapfel, dann frische Zwetschken, ruhig und ausgewogen. Am Gaumen viel straffes, dicht geformtes Tannin, salzig, zeigt satte Tiefe, im Finale fester Druck, auch schöne Frucht.
Schlumberger, Wien; Con Vino Toepler, Siegen; Lobenberg, Bremen; € 59,-

Monchiero – Barolo Rocche di Castiglione Falletto 2009
Glänzendes Rubin-Granat. Intensive Nase, duftet nach Himbeeren, etwas Lakritze, Siegellack, Zwetschken. Funkelt am Gaumen, salzig, baut sich auf mit dichtmaschigem Tannin, viel reife Frucht, langer Nachhall.
www.monchierovini.it; € 30,-

Scavino Paolo – Barolo Cannubi 2009
Glänzendes, intensives Rubin mit leichtem Granatrand. Sehr intensive und satte Nase, duftet voll nach reifen Himbeeren, etwas Granatapfel, Rosenblätter, offen und warm. Zeigt sich am Gaumen sehr geschmeidig, öffnet sich mit viel praller Frucht, zugleich auch dichtem, geschliffenem Tannin, klar und saftig, spannt einen weiten Bogen.
Döllner, Golling; Lobenberg, Bremen; € 75,-

Vietti – Barolo Lazzarito 2009
Sattes, glänzendes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Konzentrierte und ansprechende Nase, satt nach reifen Waldbeeren, vor allem Himbeere und Brombeere, tiefgründig, im Hintergrund etwas weißer Pfeffer. Geschliffenes und saftiges Tannin am Gaumen, breitet sich schön aus, zeigt auch satten Schmelz, im Finale herzhaft, sehr langer Nachhall.
ViP Weine, Köln; € 110,-

Virna – Barolo Riserva 2007
Funkelndes, sattes Rubin. Satte, ansprechende Nase, zeigt Noten nach Lakritze und Trüffel, dann auch viel gekochte Zwetschken. Zeigt am Gaumen viel

griffiges, feinmaschiges Tannin, schöner Schmelz, baut sich lange auf, im Finale satter Druck.
Segnitz, Weyhe; Rindchens Weinkontor, Hamburg; € 45,-

92

Altare Elio – Barolo 2009
Leuchtendes, intensives Rubin-Granat. Sehr fein angelegte Nase, eröffnet mit schönen reifen Fruchtnoten, nach dunklen Kirschen, etwas Preiselbeere, einladend. Zeigt sich am Gaumen sehr geschliffen, viel feinmaschiges, dichtes Tannin, baut sich schön auf, fester Druck im hinteren Bereich, saftig und lange.
Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Elena Altare, Bamberg; Lobenberg, Bremen; € 54,-

Brovia – Barolo Rocche 2009
Leuchtendes Rubin, leichter Granatrand. Fein angelegte Nase, duftet nach Granatapfelkernen, etwas Himbeere, im Hintergrund nach Lakritze. Schöner Schmelz am Gaumen, saftig, füllt den Mund schön aus, öffnet sich mit geschmeidigem, dichtem Tannin, spannt einen



weiten Bogen, langer Nachhall.
Con Vino Toepler, Siegen; Enoteca Italiana, Regensburg; 50 Second Finish, Falkensee; Oppenheimer, Wolfkratshausen; € 50,-

Ceretto – Barolo Bricco Rocche Bricco 2009
Leuchtendes, intensives Rubin. Sehr klare und einprägsame Nase, nach frischen Kirschen und Zwetschken, im Hintergrund auch Preiselbeeren. Im vorderen Bereich sehr geschmeidig, zeigt schöne reife Frucht, öffnet sich mit griffigem Tannin, zeigt im hinteren Bereich etwas gekochte, überreife Noten, im Finale leichte Bitternoten.
Müller, Groß St. Florian; Grand Cru Select, Rüdeshelm; € 130,-

Gagliasso Mario – Barolo Tre Utin 2009
Glänzendes, sattes Rubin mit Granatrand. Sehr duftige und einladende Nase, zeigt Noten nach Brombeere, etwas Granatapfel, Zwetschken. Am Gaumen viel straffes, gut disponiertes Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, im Finale fester Druck, langer Nachhall mit viel Himbeere.
www.gagliassovini.it; € 28,-

Germano Ettore – Barolo Cerretta 2009
Funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Sehr fein angelegte duftige Nase, nach Himbeere, im Hintergrund etwas weißer Pfeffer. Satt und dicht am Gaumen, zeigt zuerst viel Himbeerfrucht, öffnet sich dann mit dichtmaschigem, engem Tannin, baut sich satt auf, im Finale zupackend und herzhaft.
Wagner, Laakirchen; Gardibaldi, München; € 36,-

Mascarello Giuseppe & Figlio – Barolo Villero 2008
Leuchtendes, sattes Rubin mit Rubinkern. Verführerische Nase mit viel reifer Beerenfrucht, nach Himbeere, etwas Erdbeere, Granatapfel, viel Zwetschke. Zeigt am Gaumen viel feinkörniges Tannin, schöner süßer Schmelz, baut sich toll auf, beschwingt und heiter, saftig und lange.
Vinomonta, Salzburg; Con Vino Toepler, Siegen; Lobenberg, Bremen; € 69,-

Massolino – Barolo Margheria 2009
Leuchtendes Rubin mit Granatschimmer. Sehr klare und einladende Nase, duftet nach frischen Kirschen, dahinter feine Kräuterwürze, etwas eingelegter Pfirsich. Zeigt am Gaumen sehr viel feinmaschiges, straffes Tannin, gepaart mit würzigen Komponenten, zieht satt durch, im hinteren Bereich leicht harzige Noten, klar und geradlinig, salzig.
Wagner, Laakirchen; Sardo Vino, Ludwigsburg; N + M Weine, Mönchengladbach; Casa Molina, Darmstadt; Wein Haas, Schramberg; € 50,-

Monfalletto Cordero di Montezemolo – Barolo Monfalletto 2009
Glänzendes, sattes Rubin mit Granatrand. Eröffnet in der Nase mit dichten Noten nach Weichselkirschen, Granatapfel, im Hintergrund etwas Leder, sehr einladend. Saftig und klar am Gaumen, öffnet sich mit viel geschmeidigem Tannin, schöner Schmelz, zeigt sich sehr elegant, lange und klar.
Wein Wolf, Salzburg; Ariane Abayan, Hamburg; € 40,-

Rocche dei Manzoni – Barolo Vigna d'La Roul 2009
Sattes, funkelnendes Rubin-Granat. Sehr intensive, einladende Nase, duftet nach Lakritze, dunklen Zwetschken, etwas Leder, auch betont erdige Töne im Hintergrund. Baut sich am Gaumen im vorderen Bereich satt auf, entfaltet sich dann aber mit leicht trocknendem, auch etwas rauem Tannin, wirkt im Finale ein wenig spröde.
Vini Mascoli, Klaus-Weiler; Ariane Abayan, Hamburg; € 60,-

Vajra – Barolo Bricco delle Viole 2009
Sattes Rubin mit Granatschimmer. Eröffnet in der Nase mit mineralisch-erdigen Noten, etwas Zwetschke und Lakritze. Am Gaumen dichtmaschiges, sehr gut eingebundenes Tannin, griffig, öffnet sich geradlinig, im Finale noch etwas verschlossen, gutes Potenzial.
Jacques Roulet, Wien; Con Vino Toepler, Siegen; Weinzeche, Essen; € 60,-

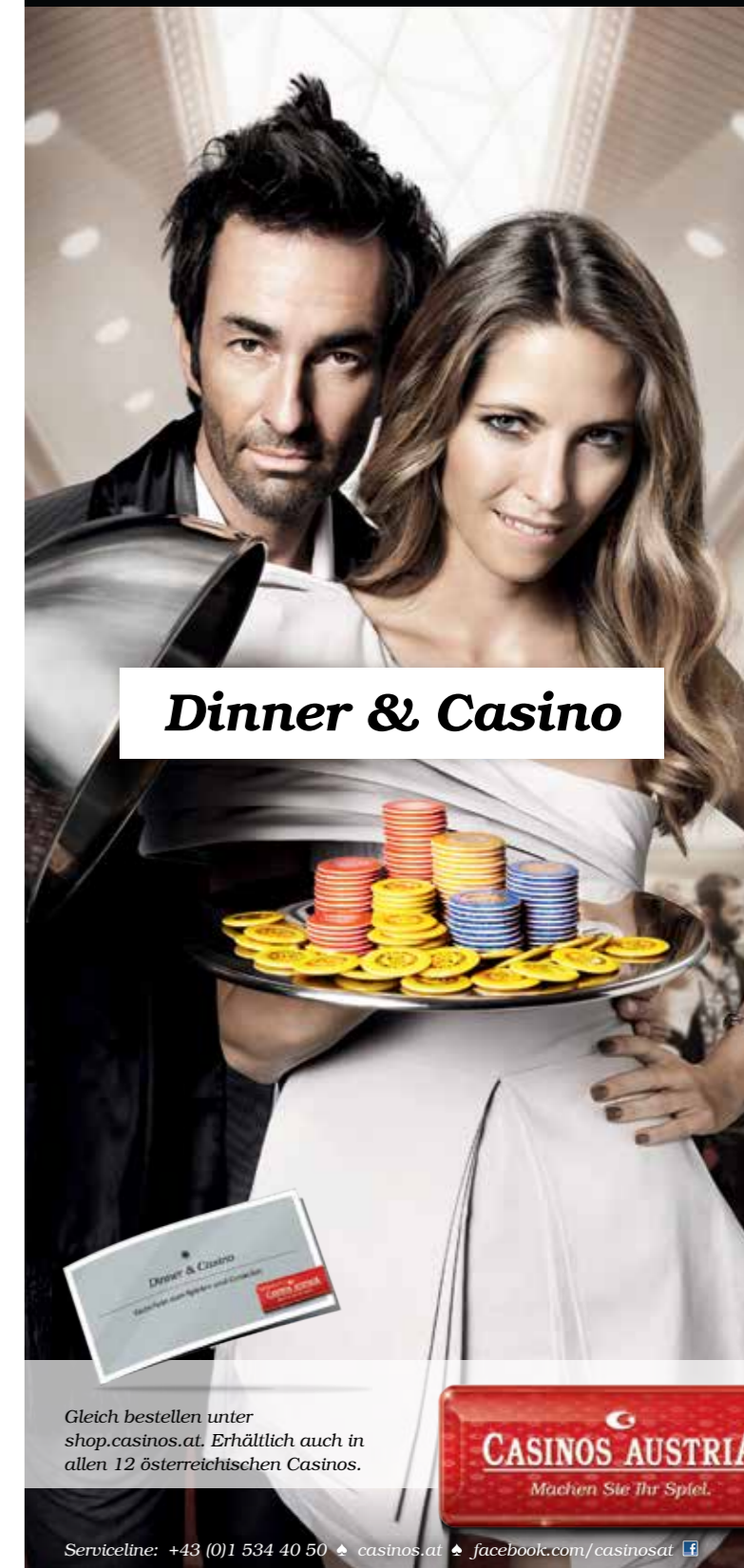
91

Abbona Anna Maria – Barolo 2009
Sattes, funkelnendes Rubin. Dichte, ansprechende Nase mit viel reifer Kirschrucht, im Hintergrund nach erdigen Noten, etwas Leder, spannend. Eröffnet mit dichtem, kernigem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, satt und salzig.

Ascheri Giacomo – Barolo Sorano 2009
Leuchtendes Rubin mit Granatschimmer. Fein gezeichnete, sehr duftige Nase, zeigt feine Frucht, nach Himbeeren und Granatapfel. Am Gaumen kerniges, dichtes Tannin, baut sich gut auf, schöner Schmelz, im Finale satter Druck, herzhaft und anhaltend.

LOWE G&K

Zum Glück kein Weihnachtsstress!



Dinner & Casino

Gleich bestellen unter shop.casinos.at. Erhältlich auch in allen 12 österreichischen Casinos.

CASINOS AUSTRIA
Machen Sie Ihr Spiel.

ServiceLine: +43 (0)1 534 40 50 • casinos.at • facebook.com/casinosat

Infos unter: spiele-mit-verantwortung.at

SIEMENS

Erleben Sie die neue Dimension des Kochens.

Sofort heiß. Sofort kalt. Sofort testen.
Jetzt testen mit 50 Tagen Rückgaberecht* von Siemens.

induktion.siemens-home.at

Mehr Vorteile mit Induktion von Siemens:

- Einfach – Leichte Bedienung der Kochstellen/Kochfelder.
- Sicher – Keine ernsthafte Verbrennungsgefahr.
- Schnell – Kochvergnügen ohne Zeitverlust.
- Leichter zu reinigen – Übergelaufenes kann nicht anbrennen.
- Sparsam – Energie und Geld sparen und die Umwelt schonen.

Überzeugen Sie sich selbst und testen Sie die Induktions-Kochstellen/Kochfelder von Siemens mit 50 Tagen Rückgaberecht*. Dies gilt für alle Induktionsgeräte, die Sie im Zeitraum zwischen 13.05. und 31.01.2014 kaufen.



50 Tage testen



Fotos: Dittmar Klein

Siemens. Die Zukunft zieht ein.

* Weitere Informationen bei Ihrem Händler. Das Rückgaberecht gilt 50 Tage ab Lieferdatum. Die Aktion ist nur für Modelle gültig, die dem teilnehmenden Händler von BSH Österreich Vertrieb Siemens Electrogeräte geliefert worden sind. Die Aktion gilt nur für den stationären österreichischen Fachhandel.

Aktuelle Bewertungen



ÖGZ Rotweincup 2013

- 1. Platz - Zweigelt 100 Days 2011 (Bester & einziger Zweigelt mit 5 Gläsern)
- 2. Platz - Cabernet 100 Days 2011
- 2. Platz - Shiraz 100 Days 2011
- 3. Platz - Blaufränkisch Aviator 2011
- 3. Platz - St. Laurent Commander 2011
- 3. Platz - Cuvée Rot Massiv 2011

* Wertungen entsprechen den Plätzen in den einzelnen Sortenkategorien!



AWC 2013 - Gesamtsieger ! Finalist in 6 (!) Kategorien

- 1. Platz mit Welschriesling 2012
- 1. Platz mit St. Laurent Commander 2011
- 2. Platz mit Neusiedlersee Dac, Zweigelt 2012
- 2. Platz mit Shiraz 100 Days 2011
- 2. Platz mit Cuvée Massiv 2011
- 3. Platz mit Blaufränkisch Aviator 2011

* Wertungen entsprechen den Plätzen in den einzelnen Sortenkategorien!

Bezugsquellen unter: www.keringer.at

falstaff / tasting / BAROLO 2009 UND BARBARESCO 2010

Boglietti Enzo – Barolo Case Nere 2009

Dunkles, dichtes Rubin. Eröffnet in der Nase mit betont würzigen Noten, nach Kardamom, etwas Holzwürze, dann nach Granatapfel und Kirschen. Am Gaumen saftig im Ansatz, zeigt viel präsenre Beerenfrucht, trocknet mit zunehmendem Verlauf aus, im Finale recht rau, sollte sich mit Lagerung noch deutlich bessern.

Boglietti Enzo – Barolo Fossati 2009

Glänzendes, sattes Rubin mit leichtem Granat. Viel, viel reife, intensive Frucht in der Nase, zeigt Noten nach reifen Zwetschken, etwas Brombeere, dahinter leicht nach Sandelholz. Sehr stoffiges und festes Tannin, breitet sich mächtig aus im Verlauf, viele Schichten, im Finale etwas sperrig, braucht noch lange Lagerung, viel Potenzial.

Bongiovanni – Barolo Pernanno 2009

Leuchtendes Rubin mit leichtem Granatrand. Nach Leder und Anchovis, auch viel Zwetschken. Am Gaumen dicht und stoffig, zeigt viel süßen Schmelz, geschmeidig.

Borgogno Serio e Battista – Barolo Cannubi 2009

Funkelndes, dunkles Rubin mit leichtem Granatrand. Verführerische Nase, nach Leder und Rosenholz, dann viel getrocknete Kirsche. Salzig im Verlauf, gut eingekapseltes Tannin, herzhaft und zupackend, umgeben von feinem Schmelz, langer Nachhall.

Bric Cenciurio – Barolo Costa di Rose 2009

Dunkles, sattes Rubin mit Granatschimmer. Ansprechende Nase, nach Leder und Zwetschken, dann auch Brombeere, einladend. Rund und geschmeidig am Gaumen, baut sich gut auf, schöner Schmelz, im Finale stoffig und mit gutem Druck ausgestattet.

Brovia – Barolo Villero 2009

Funkelndes, klares Rubin-Granat. Klar gezeichnete Nase, fein nach reifen, frischen Kirschen, etwas Granatapfel im Hintergrund. Saftig und klar in Ansatz und Verlauf, zeigt viel feinmaschiges Tannin, im Finale nach Himbeere.

Cavalier Bartolomeo – Barolo Cannubi San Lorenzo 2009

Sattes Rubin-Granat. Recht verhaltene Nase, viel Holz, Frucht im Hintergrund. Salzig, baut sich lange auf, dichtes, fleischiges Tannin, tiefgründig und lange.

Chiarto Michele – Barolo Cannubi 2009

Leuchtendes Rubin-Granat. Einladende Nase, leicht nach Mokka, dann viel Zwetschke. Am Gaumen viel präsenre Frucht, baut sich elegant und lange auf, schöner Schmelz, salzig und tiefgründig.

Gagliasso Mario – Barolo Torriglione 2009

Dunkles, sattes Rubin. Eröffnet in der Nase mit viel satter Frucht, vor allem Zwetschke, etwas Brombeere, im Hintergrund nach dunkler Schokolade. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, zeigt auch am Gaumen viel präsenre Frucht, entfaltet sich mit gut eingebundenem Tannin, im Finale fester Druck.

Germano Angelo – Barolo Montdoca Dardi 2009

Glänzendes, sattes Rubin-Granat. Intensive und duftige Nase, viel reife Himbeeren, etwas Brombeeren, sahnig. Stoffig und satt in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit präsentem, dichtem Tannin, gepaart mit sattem Schmelz, baut sich lange auf, im Finale fester Druck.

Germano Angelo – Barolo Vigna Ruè 2009

Funkelndes Rubin-Granat. Sehr fein gezeichnete Nase, duftig, nach Brombeeren und Zwetschken. Salzig am Gaumen, öffnet sich mit griffigem, fein angelegtem Tannin, baut sich gut auf, elegant und mit süßem Schmelz.

Grasso Elio – Barolo Riserva Rincot 2007

Sattes, glänzendes Rubin mit Granatschimmer. Sehr klare und duftige Nase, nach frischen Zwetschken, etwas Brombeere, im Hintergrund viel Lakritze. Stoffig und fest im Ansatz, zeigt viel reife Beerenfrucht, vor allem Brombeere, im hinteren Verlauf dann aber recht deutlich vom Holz geprägt, viel Lakritze, auch etwas Sandelholz.

Manzone Giovanni – Barolo Castelletto 2009

Sattes, tiefdunkles Rubin. Kompakte und dichte Frucht in der Nase, nach dunklen Beeren, etwas Lakritze, sehr einladend und klar. Stoffig in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit herzhaftem, dichtmaschigem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, saftig und lange im Finale.

Manzone Paolo – Barolo Meriame 2009

Funkelndes Rubin-Granat. Sehr duftige, zugängliche Nase mit satten Noten nach Veilchen, dann viel reife Himbeere, Brombeere, sehr ansprechend. Straff und dicht am Gaumen, zeigt sehr gut aufgestelltes, dichtes Tannin, breitet sich klar und satt aus, im hinteren Bereich sehr satter Druck.

Mirafiore – Barolo Paiagallo 2009

Sattes, tiefdunkles Rubin mit leichtem Granatrand. Sehr fruchtige und einladende Nase, nach reifen Kirschen, etwas Preiselbeere, Zwetschke. Elegant und geschliffen am Gaumen, öffnet sich mit viel feinschichtigem Tannin, angenehmer Schmelz, langer Nachhall.

Parusso Armando – Barolo Bussia 2009

Funkelndes Rubin mit Granatrand. Sehr intensive und vielschichtige Nase, duftet nach Rosenblättern, eingelegten Pfirsichen, Himbeere, im Hintergrund nach Trüffel. Zeigt am Gaumen viel süße Frucht, öffnet sich mit straffem, gut strukturiertem Tannin, mächtig, im hinteren Verlauf dann aber leider recht alkoholisch, etwas rau.

Pira Luigi – Barolo 2009

Leuchtendes Rubin-Granat. Sehr ansprechende süße Nase, duftet nach reifen Waldhimbeeren, im Hintergrund etwas Leder. Zupackendes, dichtmaschiges Tannin, hat aber auch viel süßen Schmelz, baut sich satt auf, langer Nachhall, herzhaft.

Revello F.lli – Barolo Rocche dell'Annunziata 2009

Funkelndes Rubin-Granat. Schöner Duft mit Noten nach Kirsche und Granatapfel. Zeigt am Gaumen stoffiges, seidiges Tannin, baut sich gut auf, feinkörnig und lange.

Roccheviberti – Barolo Rocche di Castiglione 2009

Glänzendes, sattes Rubin-Granat. Fein angelegte Nase, zeigt Noten nach mediterranen Gewürzkräutern, dann etwas Leder, reife Kirsche. Satt und stoffig am Gaumen, öffnet sich mit dichtmaschigem reichem Tannin, viel satter Schmelz, baut sich in vielen Schichten auf, langer Nachhall.

Scavino Paolo – Barolo Carobric 2009

Leuchtendes, intensives Rubin mit Granatrand. Sehr dichte und ansprechende Nase, satt nach Zwetschken, viel süßer Himbeere, im Hintergrund leicht nach Lakritze. Am Gaumen dann etwas gekochte Noten, sehr konzentriert, aber in der Aromatik etwas verhangen, nach Brombeeren und Rosen, im Finale betont erdige Noten, wirkt etwas rau.

Scavino Paolo – Barolo Riserva Rocche dell'Annunziata 2007

Funkelndes, lebhaftes Rubin-Granat. Vielschichtige und dichte Nase, warm und einladend, zeigt viel satte Kirsche, dann Rosenholz, etwas erdige Töne im Hintergrund. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, sehr gefällig, feinmaschiges Tannin, auch am Gaumen viel Kirsche, wirkt aber schon recht gereift.

Sordo Giovanni – Barolo Rocche di Castiglione 2009

Funkelndes, mitteldichtes Rubin. Fein gezeichnete Nase, viel reife Kirsche, einladend. Saftig und klar am Gaumen, öffnet sich mit griffigem Tannin, salzig, geht schön in die Tiefe, langer Nachhall.

Viberti Giovanni – Barolo Buon Padre 2009

Sattes, dunkles Rubin mit leichtem Granatrand. Etwas Leder, dann nach Rosenblättern, Himbeere, im Hintergrund auch Lakritze. Vielschichtig am Gaumen, öffnet sich mit straffem Tannin, geht schön in die Tiefe, salzig.

Roero 2009

93

Correggia Matteo – Roero Riserva Roche d'Ampsej 2009

Leuchtendes Rubin mit leichtem Granatrand. Sehr einladende, intensive Nase mit sattem Duft nach Zwetschken, etwas Trüffel, viel reife Himbeeren. Am Gaumen geschmeidig und dicht, öffnet sich mit dichtmaschigem Tannin, satter, süßer Kern, langer Nachhall und fester Druck, salzig. **Schaeffer's, Graz; Fischer & Trezza, Stuttgart; € 35,-**

92

Deltetto – Roero Riserva Braja 2009

Sattes, funkelndes Rubin. Sehr feine Duftnoten, nach eingelegten Kirschen, etwas Gewürznelken. Stoffig und klar am Gaumen, öffnet sich mit dichtmaschigem Tannin, zeigt feinen süßen Schmelz, langer Nachhall. **Ruffini Gaststätten, München; Pinot, Nürnberg; Top Cru, Darmstadt; € 20,-**

91

Cascina Val del Prete – Roero 2009

Leuchtendes Rubin-Granat. 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, Kirchhain-Grobseeheim; Vineria Büttner, Altdorf; € 26,-

Langhe Nebbiolo

98

Gaja – Sorì San Lorenzo 2010

Funkelndes Rubin mit schimmerndem Granatrand. Spannende und intensive Nase, duftet nach frischen Kirschen, etwas Granatapfelsaft, dunkler Pfeffer. Kompakt, zeigt am Gaumen sattes Gewicht, aber auch viel reife Frucht, öffnet sich dann mit kernigem, zupackendem Tannin, würzige Tiefe, sehr langer Nachhall, toll.

Morandell, Wörgl; Segnitz, Weyhe; € 300,-

96

Gaja – Sorì Tildin 2010

Intensives, leuchtendes Rubin mit funkelndem Granatrand. Zeigt betont würzige Nase, nach Nelken, etwas Holz, aber auch schön würzig. Am Gaumen sehr elegant im Ansatz, öffnet sich dann mit dichtmaschigem Tannin, umspült von süßem Schmelz, salzig, sehr kompakt, große Länge, hat aber in diesem Jahr ungewöhnlich viel Holzwürze, sehr lange.

Morandell, Wörgl; Segnitz, Weyhe; € 285,-

95

Gaja – Costa Russi 2010

Leuchtendes, intensives Rubin, leicht dunkle Farbe. Eröff-



net mit betont würzigen Noten, nach Gewürznelken und Anis, dann nach dunklen Kirschen. Kompakt, sehr dichtmaschiges Tannin, wirkt im ersten Moment ein wenig rau, hat aber auch viel Schmelz, hat sehr großes Potenzial, breitet sich im hinteren Bereich mächtig aus, entwickelt viel saten Druck, im Finale langer Nachhall und feiner Schmelz.

Morandell, Wörgl; Segnitz, Weyhe; € 270,-

94

Gaja – Conteisa Langhe Nebbiolo 2009

Leuchtendes, sattes Rubin mit Granatrand. Etwas weißer Pfeffer, viel reife Frucht, schöne Kirsche, Himbeere, im Hintergrund leicht nach Leder. Griffig und zupackend am Gaumen, baut sich sehr schön auf, salzig, viel Zwetschke am Gaumen, süßer Schmelz, zieht satt durch.

Morandell, Wörgl; Segnitz, Weyhe; € 140,-

92

Gaja – Spers Langhe Nebbiolo 2009

Funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Sehr fein angelegte Nase, nach reifen Brombeeren, etwas Zimt, Zwetschken, satt. Straff und satt in Ansatz und Verlauf, baut sich enorm mächtig auf, knackiges, dichtmaschiges Tannin, wirkt im Moment noch etwas rau, sehr lange, aber einfach noch viel zu jung, für einige Jahre weglegen und vergessen.

Morandell, Wörgl; Segnitz, Weyhe; € 155,-

Fotos: Othmar Kiem



ZANTHO BRUT ROSÉ
feinste Perlen für ein
besonderes Weihnachtsfest!

Jetzt auch als
Magnum erhältlich
www.zantho.com