

Barolo 2000 (Teil 2)

Corino Giovanni - Vigna Giachini

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Granatrot; recht verhaltene Nase, etwas Zwetschke; am Gaumen konzentriert, viel süßes Tannin, wirkt aber etwas unfrisch, im Nachhall nach Leder und Lakritze, viel Alkohol.

88 Punkte

Vertrieb: Bezug: Vergeiner, Lienz, Preis:

Corino Giovanni - Vigneto Arborina

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes dunkles Granat; sehr klare und ausdrucksvolle Nase, etwas Zimt, dann viel reife dunkle Kirschen, Zwetschken; am Ansatz sehr reife Frucht, vor allem Zwetschke, im weiteren Verlauf dann leider recht aussehendes Tannin, trocknet, viel Alkohol.

88 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Costa di Bussia - Campo dei Buoi

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes Rubin-Granat; intensive, offene Nase, nach Rosen, etwas Leder, viel Waldhimbeere; sehr satter Ansatz am Gaumen, überaus süße Fruchtnoten, zeigt dann feinkörniges Tannin, dicht gewebt, im Finale etwas breit, hält an.

89 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Damilano - Cannubi

Herkunft:

Beurteilung: Sattes Rubin-Granat; intensiv in der Nase, nach getrockneten Pilzen, Zwetschken, etwas Rumtopf, sehr einladend; viel süßes Tannin am Gaumen, süße Frucht, im hinteren Bereich leider ein wenig weitmaschig, wird im Finale hart.

89 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Dosio Vigneti

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes Rubin; kompakte Nase, nach dunkler Schokolade, reichlich Zimt und Gewürznelken; geschmeidig am Gaumen, saftig, entfaltet am Gaumen sehr klare, präzise Brombeerfrucht, geschmeidig, im Nachhall feine Brombeerfrucht.

89 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Fenocchio Giacomo – Villero

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes Granat; fein herausgearbeitete Röstnoten in der Nase, nach gebrannten Haselnüssen, etwas Brombeere; salzig am Gaumen, leicht mineralische Noten, dicht gewebtes Tannin, griffig, entfaltet sich mit guter Länge, geschmeidig.

89 Punkte

Vertrieb: Bezug: Vergeiner, Lienz, Preis:

Ferrero - Manzoni

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes Rubin; nach Teer und Leder, leicht mineralische Noten, leicht nach Minze, dann frische Kirsche; dichter Ansatz, entfaltet sich mit feinkörnigem Tannin, sehr saftig, langer Nachhall.

90 Punkte

Vertrieb: Bezug: Weinkultur Ernst, Ebersdorf, Preis:

Fontana Ettore

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Granat; nach Kakao und Mokka, zeigt dann aber auch charmante Brombeerfrucht; sehr dicht am Gaumen, kompakte satte Frucht, lange anhaltend am Gaumen, zeigt viel Kraft, nach Brombeeren im Finale.

90 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Fontanafredda - Paiallo La Villa

Herkunft:

Beurteilung: Sattes, dunkles Rubin-Granat; eröffnet in der Nase mit klaren und frischen Noten, nach Gewürznelken und reifen Kirschen; sehr viel Saft am Gaumen, schmalzig, dichtmaschiges Tannin mit süßem Kern, anhaltend.

91 Punkte

Vertrieb: Bezug: Stoppervini, Lugano(antonio.stopper@stoppervini.com, Preis:

Fontanafredda - Fontanafredda La Rosa

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin-Granat; einprägsame Nase mit ausgeprägtem Duft nach Rosenblättern, etwas Zimt; elegant und geschmeidig am Gaumen, entwickelt sich sehr geradlinig, im Finale viel reife Kirschfrucht.

89 Punkte

Vertrieb: Bezug: Stoppervini, Lugano(antonio.stopper@stoppervini.com, Preis:

Fontanafredda - Lazzarito Vigna La Delizia

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin-Granat; intensiv, nach Flieder, etwas Leder und Lakritze, im Hintergrund reife schwarze Johannisbeeren; kompakt in Ansatz und Verlauf, baut sich sehr schön auf, griffig und zupackend, viel feines Tannin im Finale, guter Druck.

89 Punkte

Vertrieb: Bezug: Stoppervini,Lugano(antonio.stopper@stoppervini.com, Preis:

Fontanafredda - Serralunga

Herkunft:

Beurteilung: Sattes, dichtes Rubin; betont frische Nase mit knackiger Kirschfrucht, unterlegt von etwas Gewürznelken, wirkt erstaunlich frisch für diesen Jahrgang; sehr kompakt am Gaumen, beschreibt einen schönen Bogen, dichtmaschiges Tannin mit süßem Kern, langer Nachhall.

89 Punkte

Vertrieb: Bezug: Stoppervini,Lugano(antonio.stopper@stoppervini.com, Preis:

Gagliardo Gianni - Preve

Herkunft:

Beurteilung: Samtiges dichtes Rubin; etwas verhaltene Frucht, nach reifer, dunkler Kirsche, etwas Flieder; sehr satt und saftig am Gaumen, viel feinkörniges Tannin, entfaltet sich mächtig, lang und satt im Nachhall.

90 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Gagliasso Mario - Torriglione

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Granat; intensive und klare Nase, nach satten dunklen Johannisbeeren, im Hintergrund etwas Leder; mächtiger Ansatz und Verlauf, zeigt sehr dicht gewebtes Tannin mit süßem Kern, erzeugt im Finale satten Druck, langer Nachhall.

93 Punkte

Vertrieb: Bezug: www.gagliassovini.it, Preis:

Gagliasso Mario - Rocche dell'Annunziata

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Granat; zugängliche, entwickelte Nase mit Aromen nach Mokka, etwas Leder, viel schwarze Johannisbeere; satt und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel dunkelbeerige Frucht, feine Süße, entfaltet sich mit griffigem Tannin, warm, nicht unbedingt zum lange einlagern, jetzt und in den nächsten Jahren aber sehr gut.

91 Punkte

Vertrieb: Bezug: www.gagliassovini.it, Preis:

Germano Ettore - Cerretta

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin-Granat; einladende Nase, nach reifen Brombeeren, etwas Veilchen, dazu feine Röstnoten; sehr viel dichtmaschiges, zupackendes Tannin, griffig, leicht sandig, baut sich schön auf, nachhaltig.

89 Punkte

Vertrieb: Bezug: Wagner, Gmunden, Preis:

Giacosa Bruno - Le Rocche del Falletto di Serralunga

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin-Granat; sehr feine Nase, leicht balsamische Noten, nach Rosen und dunkler Kirsche, leicht mineralisch; viel sattes und feinkörniges Tannin, süßer

Kern, saftig und frisch, überaus langer Nachhall, wunderbar.

97 Punkte

Vertrieb: Bezug: Gottardi, Innsbruck; Wein Wolf, Salzburg, Preis:

Giacosa Bruno - Falletto di Serralunga

Herkunft:

Beurteilung: Sattes Granatrot; feine Zimtwürze, nach getrockneten Rosen, leicht nach Nelken, viel reife Kirsche, etwas Leder; sehr sattes Tannin, zupackend, dicht, ist noch sehr jung, sehr tolles Potential, stoffig im Finale.

94 Punkte

Vertrieb: Bezug: Gottardi, Innsbruck; Wein Wolf, Salzburg, Preis:

Giacosa Bruno

Herkunft:

Beurteilung: Sattes Granatrot; etwas Leder, nach Zimt und Rosenblätter; griffiges, dichtes Tannin am Gaumen, kernig, sehr schöne Fruchtsüße, fest und stoffig.

91 Punkte

Vertrieb: Bezug: Gottardi, Innsbruck; Wein Wolf, Salzburg, Preis:

Giacosa F.Ili - Vigna Mandorlo

Herkunft:

Beurteilung: Sattes dunkles Granat; sehr intensive Nase, nach satter reifer Holunderbeere, Nougat, betont mineralische Noten; sehr saftig in Ansatz und Verlauf, sehr viel geschmeidige Brombeerfrucht, griffiges Tannin, langer Nachhall, etwas Lakritze, im Finale leicht austrocknend.

90 Punkte

Vertrieb: Bezug: Kastner, Wien; Wein Wolf, Salzburg, Preis:

Grasso Elio - Ginestra Vigna Casa Matè

Herkunft:

Beurteilung: Dichtes dunkles Rubin-Granat; intensiv nach Rumtopf, etwas Leder, Kirschenkonfitüre, etwas Schokolade; kompaktes Tannin am Gaumen, sehr engmaschig, kernige Struktur, lang und dicht im Finale.

92 Punkte

Vertrieb: Bezug: Schlumberger, Wien, Preis:

Grasso Elio - Gavarini Vigna Chiniera

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes dunkles Granat; nach Gewürznelken und Zimt, viel reife Zwetschenfrucht, Kirschenkonfitüre; weich und geschmeidig am Gaumen, viel süße Frucht, zeigt dann im hinteren Bereich straffes Tannin.

90 Punkte

Vertrieb: Bezug: Schlumberger, Wien, Preis:

Grimaldi Giacomo - Le Coste

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin mit leichtem Granat; intensive Nase, nach Lakritze und Schokolade viel Brombeere, etwas Vanille; sehr geschmeidiges und dicht angelegtes Tannin am Gaumen, nach Lakritze, schmalzig, saftig im Finale, sehr langer Nachhall.

92 Punkte

Vertrieb: Bezug: Fine Wine Trade, Illmitz, Preis:

La Spinona - Sori Gepin

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin mit leichtem Granatschimmer; intensiv nach Zimt und Geranie, etwas weißer Pfeffer; sehr samtig und weich am Gaumen, sattes, griffiges Tannin, zeigt gute Länge, hallt nach, im Finale sehr süß.

89 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Le Strette - Bergeisa

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes Rubin-Granat; etwas Milkschokolade, dann nach Zwetschken, Veilchen; sehr schmalzig am Gaumen, entfaltet sich mit Größe, zeigt viel feinkörniges Tannin mit süßem Kern, geschmeidig und lange anhaltend.

91 Punkte

Vertrieb: Bezug: www.lestrette.com, Preis:

Manzone Paolo - Meriame

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin-Granat; intensiv nach reifen, dunklen Kirschen, etwas Preiselbeeren; kompakte Frucht am Gaumen, sehr saftig, rund und ausgewogen, im Finale dezente Schokonoten, sehr geschmeidig.

90 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Marengo Mario - Brunate

Herkunft:

Beurteilung: Sattes Rubin-Granat; etwas Zimt und Rauch, nach dunkler Johannisbeerfrucht; zeigt am Gaumen sehr viel geschmeidige Frucht, viel Süße, schmalzig, unterlegt von feinkörnigem Tannin, gute Länge, sehr füllig.

92 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Mascarello Giuseppe & Figlio - Monprivato

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes Rubin-Granat; betont klare Nase mit Noten nach Rosen, Waldhimbeeren, Zimt, sehr facettenreich; geschmeidige, süße Frucht am Gaumen, dicht gewebtes, noch etwas strenges Tannin, gutes Potential.

92 Punkte

Vertrieb: Bezug: Wein & Co.; Vinomenta, Salzburg, Preis:

Massolino Vigna Rionda - Parafada

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin-Granat; viel dichte, knackige Zwetschkenfrucht, sehr klar, überlagert von leichten Fliedernoten, Himbeere; sehr geschmeidig am Gaumen, entfaltet sich mit sattem, griffigem Tannin, feine Schokonoten im Finale, anhaltend.

92 Punkte

Vertrieb: Bezug: Weinkultur Ernst, Ebersdorf, Preis:

Massolino Vigna Rionda - Serralunga

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin-Granat; frische und klare Nase mit viel reifer Kirschfrucht; stoffig im Ansatz, zeigt feine süße Himbeerfrucht, griffiges Tannin, anhaltend.

88 Punkte

Vertrieb: Bezug: Weinkultur Ernst, Ebersdorf, Preis:

Molino Franco - Rocche dell'Annunziata

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes Rubin-Granat; nach fleischiger, reifer Zwetschkenfrucht, etwas Zimt, Gewürznelken; am Gaumen sehr samtig und opulent, zeigt viel süße Frucht, dann dichtes, straff gewebtes Tannin, feine Fruchtsüße, hallt lange nach.

92 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Molino Franco - Bricco Zuncai

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes, ausgeprägtes Granat; viel nach Veilchen, reife Holunderbeeren, etwas Leder; sehr traditionell angelegt, zeigt aber sehr gut sturkturiertes Tannin, kraftvoll, ein wenig rau, aber mit Charme, satter Druck im Finale.

89 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Monchiero - Rocche

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin mit leichtem Granat; leicht nach Leder und Nougat, dahinter Brombeere und Zwetschken; saftig in Ansatz und Verlauf, sehr präsent weiche Frucht, knackig am Gaumen, dichtmaschiges Tannin, zupackend, sehr erdige Noten, langer Nachhall, ein Klassiker.

91 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Monfalletto Cordero di Montezemolo - Enrico VI

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin; in der Nase zu Beginn geprägt von feinen Holznoten, etwas Vanille, Brombeere; sehr ansprechend am Gaumen, dicht gewebtes Tannin, legt im Verlauf immer mehr zu, sehr lange und anhaltend, im Finale etwas nach Tabak.

94 Punkte

Vertrieb: Bezug: www.corderodimontezemolo.com, Preis:

Monfalletto Cordero di Montezemolo - Vigna Bricco

Gattera

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin-Granat; sehr intensive und ausdrucksvolle Nase, nach Unterholz und Leder, überlagert von Zwetschken und Holunderbeeren; geschmeidig am Gaumen, viel Tannin mit weichem Kern, lange anhaltend.

93 Punkte

Vertrieb: Bezug: www.corderodimontezemolo.com, Preis:

Oberto Andrea - Vigneto Rocche

Herkunft:

Beurteilung: Sattes Rubin-Granat; klare, ausdrucksvolle Nase, nach Zwetschken, etwas Eibisch, im Hintergrund Tabak; kraftvoller Ansatz und Verlauf, entfaltet sich mit viel griffigem Tannin, zeigt guten Druck, anhaltend.

91 Punkte

Vertrieb: Bezug: Alpeadria, Klagenfurt, Preis:

Oberto Andrea - Vigneto Albarella

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes sattes Granat; leicht verhangene Nase, nach eingelegten Kirschen; eröffnet mit viel schmalziger Frucht, entfaltet sich im weiteren Verlauf aber mit recht rauem, austrocknendem Tannin, könnte sich mit Lagerung noch bessern.

88 Punkte

Vertrieb: Bezug: Alpeadria, Klagenfurt, Preis:

Palladino - Vigna Broglio

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin-Granat; kompakte und intensive Nase, nach dunkler Johannisbeerfrucht, ein wenig Leder, Karamell; sehr viel sattes Tannin am Gaumen, mit süßem Kern, baut sich mächtig auf, im Finale dezent nach bitterer Schokolade, langer Nachhall.

92 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Palladino - Vigna San Bernardo

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin mit leichtem Granatschimmer; in der Nase ausgeprägt nach Brombeeren und feinen Gewürznelkennoten; intensive, würzige Komponenten auch am Gaumen, nach dunkler Johannisbeere, dichtmaschiges Tannin, braucht noch etwas zusätzliche Lagerung.

89 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Parusso Armando - Bussia Vigna Rocche

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes sattes Granat; recht verhaltene Nase, etwas Kirsche, im Hintergrund Gewürznelken; am Gaumen sehr kompaktes, dichtmaschiges Tannin, baut sich toll auf, mit feiner Fruchtsüße, im Nachhall sehr lange anhaltend.

93 Punkte

Vertrieb: Bezug: Wagner, Gmunden; Wein & Co., Preis:

Parusso Armando - Bussia Vigna Fiurin

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin-Granat; spannende Nase, nach Unterholz und getrockneten Pilzen, etwas Leder, reife Kirschen; kompakt am Gaumen, entfaltet sich mit viel sattem, griffigem Tannin, im Kern schöne Fruchtsüße, stoffig.

91 Punkte

Vertrieb: Bezug: Wagner, Gmunden; Wein & Co., Preis:

Parusso Armando - Bussia Munie

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes dunkles Granat; ausdrucksvolle, satte Nase, nach schwarzer

Johannisbeere, etwas Haselnüsse, reife Brombeerkonfitüre; geschmeidig in Ansatz, im Finale kommt leider recht stark das Holz durch, leicht auszehrendes Tannin, hart, braucht noch Lagerung.

88 Punkte

Vertrieb: Bezug: Wagner, Gmunden; Wein & Co., Preis:

[klicken Sie hier, um diese Seite auszudrucken.](#)

=> [zur top-Tasting Übersicht](#)

© 2001 falstaff.at

TOP-TASTINGS

Weine für Sie verkostet

Barolo 2000 (Teil 3)

Penna Massimo - La Serra

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin mit Granatschimmer; fein gezeichnete Nase, nach Lakritze, etwas Leder und viel Himbeere; griffige Tannin mit süßem Kern am Gaumen, sehr gute Fülle, im Finale zupackend, langer Nachhall.

88 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Pio Cesare - Ornato

Herkunft:

Beurteilung: Intensives Granat; intensive Nase, nach Leder, Haselnüsse, Unterholz, im Hintergrund Gewürznelken; am Gaumen mächtig, sehr satter Ansatz und Verlauf, leider kommt auch der mächtige Alkohol deutlich durch, im Finale leicht austrocknend.

89 Punkte

Vertrieb: Bezug: Piccini, Wien, Preis:

Pio Cesare - Ornato

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes Rubin mit Granat; fein und intensiv nach Rosenblättern, Nougat, etwas erdige Noten; entfaltet sich mit feinkörnigem Tannin, satter Druck, im Finale etwas weitmaschig.

88 Punkte

Vertrieb: Bezug: Piccini, Wien, Preis:

Pira Luigi - Vigneto Margheria

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes sattes Rubin mit leichtem Granat; intensive Nase mit kompakten Aromen nach frischer Himbeere, etwas Cassis, sehr klar; kompakter Ansatz und Verlauf, zeigt zunächst viel fleischige Frucht, entfaltet sich dann mit sehr dichtem, mächtigem Tannin, sehr langer Nachhall, hat viel Potential, aber auch viel Alkohol.

91 Punkte

Vertrieb: Bezug: Wein & Co.; Vinomenta, Salzburg, Preis:

Poderi Luigi Einaudi - Nei Cannubi

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin-Granat; fein gezeichnete Nase mit viel frischer Frucht, nach dunklen, reifen Kirschen, etwas Veilchen; am Gaumen viel sattes, dicht gewebtes Tannin, schokoladige Noten, im Finale leicht nach Lakritze, anhaltend.

90 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Principiano - Le Coste

Herkunft:

Beurteilung: Dunkles Granatrot; sehr klare, einprägsame Nase, satt nach Himbeere, etwas Zwetschken, Leder; kraftvoll am Gaumen, dicht gewebtes Tannin, zeigt im Abgang aber viel Karamell, griffiges Finale.

88 Punkte

Vertrieb: Bezug: Steinertor, Krems; Ammann, Nenzing, Preis:

Prunotto - Bussia

Herkunft:

Beurteilung: Sattes dunkles Rubin mit Granat; interessante Nase nach Weihrauch und Zimt, unterlegt von feinen Waldhimbeeren; viel reife Frucht, nach Flieder, wirkt insgesamt aber etwas eingesperrt am Gaumen, im Finale nach Himbeere.

89 Punkte

Vertrieb: Bezug: Morandell, Wörgl, Preis:

Ratti Renato - Marcenasco Conca

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Granat mit Rubin; feine, duftige Nase, nach Himbeeren, reifen Kirschen, im Hintergrund etwas Lakritze; stoffig am Gaumen, zeigt viel schöne süße Frucht, viel Kirsche, schmalzig.

92 Punkte

Vertrieb: Bezug: Piccini, Wien, Preis:

Ratti Renato - Marcenasco Rocche

Herkunft:

Beurteilung: Dunkles Granat; in der Nase sehr klar, nach reifen Himbeeren, Kirsche; am Gaumen viel griffiges Tannin, sehr klar, entwickelt im Verlauf immer mehr Druck, kerniges Finale.

90 Punkte

Vertrieb: Bezug: Piccini, Wien, Preis:

Ratti Renato - Marcenasco

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin; ausgeprägt nach Zimt und Gewürznelken, Frucht bleibt im Hintergrund; im Ansatz klar gezeichnete und ausgeprägte süße Kirschfrucht, entfaltet sich mit stoffigem, dicht gewebtem Tannin, griffig im Finale, hält lange an.

89 Punkte

Vertrieb: Bezug: Piccini, Wien, Preis:

Revello F.Ili - Vigna Giachini

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes Rubin-Granat; zunächst betont erdige Noten, Tabak, dann süße Himbeerfrucht, etwas Lakritze; saftig und elegant am Gaumen, entfaltet sich sehr geradlinig und progressiv, feinkörniges Tannin, anhaltend.

92 Punkte

Vertrieb: Bezug: Wein & Co. , Preis:

Revello F.Ili - Vigna Gattera

Herkunft:

Beurteilung: Sattes Rubin-Granat; einladende Nase, nach reifen Kirschen, etwas Walderdbeere; geschmeidig in Ansatz und Verlauf, zeigt feinkörniges Tannin, im hinteren Bereich tritt dann leider der mächtige Alkohol dominant zu Tage, hitzig.

91 Punkte

Vertrieb: Bezug: Wein & Co. , Preis:

Revello F.Ili - Rocche dell'Annunziata

Herkunft:

Beurteilung: Sattes, dunkles Rubin; recht zurückhaltende, etwas kühle Nase, nach Kirschen; kraftvoller Ansatz, zeigt ausgeprägte Noten nach Zimt und Gewürznelken, im Finale aber leicht austrocknend.

89 Punkte

Vertrieb: Bezug: Wein & Co. , Preis:

Rinaldi Giuseppe - Brunate Le Coste

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes dichtes Rubin-Granat; sehr intensive Nase, nach frischen Waldhimbeeren, Brombeermarmelade; sehr saftig am Gaumen, mittleres Gewicht, wirkt sehr geschliffen, kommt mit feiner eleganter Brombeerfrucht, langer Nachhall, baut sich schön auf.

91 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Rivetto - Leon

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin mit leichtem Granatschimmer; nach Leder, feine Kräuterwürze, entfaltet sich mit Belüftung zusehends, nach reifen dunklen Kirschen, etwas Zwetschken; üppiger Ansatz, sehr klar herausgearbeitet Kirsche, saftig, entfaltet dann viel griffiges, im Kern aber schön süße Tannin, gutes Potential.

90 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Rocche dei Manzoni - Vigna Cappella di Santo Stefano

Herkunft:

Beurteilung: Sattes Rubin mit leichtem Granatschimmer; sehr viel Karamell in der Nase, viel Zwetschkenmarmelade, wirkt reif und heiß; stoffig am Gaumen, viel dunkle Cassisnoten, feinkörniges Tannin, süßer Kern, mächtig, hallt lange nach.

93 Punkte

Vertrieb: Bezug: Vergeiner, Lienz, Preis:

Rocche dei Manzoni - Vigna d'La Roul

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes Rubin mit viel Granat; intensive Nase, nach Leder, Unterholz und etwas Trüffel, viel Lakritze; dichtmaschig am Gaumen, sehr große Fülle,

zupackendes, feinkörniges Tannin mit Biss und süßem Kern, langer Nachhall.

91 Punkte

Vertrieb: Bezug: Vergeiner, Lienz, Preis:

Rosso Gigi - Arione

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes sattes Rubin-Granat; sehr intensive prägnante Waldhimbeerfrucht in der Nase, sehr klar, etwas Kirschenkonfitüre; überraschend feingliedrig am Gaumen, viel Frucht, geht dann aber auch in die Tiefe, feines Tannin, langer und ausgewogen im Nachhall.

90 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Rosso Giovanni - Serralunga

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Granatrot; fein angelegte Nase, nach reifen Himbeeren, leichte Haselnussnoten im Hintergrund; viel saftige, süße Frucht im Ansatz, marmeladig, zeigt im hinteren Bereich recht raue, auszehrende Tannine, leicht austrocknend.

88 Punkte

Vertrieb: Bezug: Wakolbinger, Linz, Preis:

Ruggeri Corsini Addari Loredana - Corsini

Herkunft:

Beurteilung: Sattes, dichtes Granat; intensive Nase, nach Veilchen, etwas Rosenblätter, feine Gewürznelken im Hintergrund; kräftig am Gaumen, zeigt viel Wärme, leider auch viel Alkohol, griffiges Tannin, im Finale nach Lakritze, leicht sandig.

89 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Saffirio Josetta

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin-Granat; nach Gewürznelken und Zimt, dahinter reichlich Holunderbeeren; samtig und satt im Ansatz, dicht gewebtes Tannin, stoffig, mit feinem süßem Kern, guter Druck im Finale.

88 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Saglietti Flavio - Cerequio

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Granatrot; sehr intensive, klar gezeichnete Nase, nach reifen dunklen Kirschen, etwas Zwetschken und edle dunkle Schokolade; am Gaumen viel Saft, nach dunkler Kirsche, gepaart mit leichten Tabaknoten, erdige Struktur, entfaltet sich mit Eleganz.

89 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Sandrone Luciano - Cannubi Boschis

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes sattes Rubin; balsamische Noten, nach Zwetschken, reif und süß, im Hintergrund etwas Schokolade; entfaltet sich am Gaumen mit großer Geschmeidigkeit, viel Fruchtsüße, wirkt zunächst etwas weitmaschig, entfaltet dann aber immer dichtere Tannine, sehr feinkörnig, anhaltendes Finale, burgundische Eleganz.

95 Punkte

Vertrieb: Bezug: Mariotti & Ruhdorfer, Weissenkirchen, Preis:

Sandrone Luciano - Le Vigne

Herkunft:

Beurteilung: Sattes dichtes Rubin-Granat; sehr klar herausgearbeitet Kirschfrucht am Gaumen, saftig, etwas weißer Pfeffer; am Gaumen viel griffiges Tannin, sehr elegant angelegt, feinkörniges Tannin, im Finale nach Zwetschkenkonfitüre, hat langen Nachhall.

92 Punkte

Vertrieb: Bezug: Mariotti & Ruhdorfer, Weissenkirchen, Preis:

Scavino Paolo - Bric del Fiasc

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin-Granat; etwas Leder, im Hintergrund nach Zwetschken, leicht erdige Noten; am Gaumen sehr satt, mächtiger Ansatz und Verlauf, viel griffiges Tannin, hat Power, im Finale nach feiner Kirschfrucht.

94 Punkte

Vertrieb: Bezug: Döllerer, Golling, Preis:

Scavino Paolo - Carobric

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes Rubin-Granat; ansprechende Nase, nach frischer, saftiger Kirschfrucht, unterlegt von fein würzigen Aromen, etwas Zimt; satte Frucht im Ansatz und Verlauf, dicht gewebtes Tannin, auch hoher Alkohol, bleibt aber gut eingebunden, gibt dem Wein Opulenz, langer Nachhall.

92 Punkte

Vertrieb: Bezug: Döllerer, Golling, Preis:

Scavino Paolo - Cannubi

Herkunft:

Beurteilung: Dunkels intensives Granat; in der Nase überaus klare Frucht, nach reifen Kirschen, etwas Zimt; saftig am Gaumen, entfaltet sich geschmeidig, feine Fruchtsüße, feinkörniges Tannin.

91 Punkte

Vertrieb: Bezug: Döllerer, Golling, Preis:

Scavino Paolo

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtende dunkles Granat; sehr feine, offene Nase, nach Rosenblättern, Kirschenkonfitüre; süß und geschmeidig am Gaumen, viel weiches Tannin, samtiger Verlauf, macht Spaß.

90 Punkte

Vertrieb: Bezug: Döllerer, Golling, Preis:

Sebaste Mauro - Brunate

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin-Granat; duftet nach wilden Kräutern, feine dunkle Kirschnoten, spannend; sehr viel Saft am Gaumen, kein Schwergewicht, entfaltet sich aber mit Eleganz, feine Frucht und geschmeidiges Tannin.

90 Punkte

Vertrieb: Bezug: maurosebaste@maurosebaste.it, Preis:

Sebaste Mauro - Prapò

Herkunft:

Beurteilung: Glänzendes intensives Rubin-Granat; sehr intensive Nase, nach Flieder, dahinter reife Holunderbeere; satter Ansatz mit gut herausgearbeiteter Frucht, griffiges Tannin, anhaltend, hat noch viel Entwicklungspotential.

90 Punkte

Vertrieb: Bezug: maurosebaste@maurosebaste.it, Preis:

Sebaste Mauro - Monvigliero

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes Rubin mit Granat; dichte, fleischige Nase, nach Flieder, etwas Nougat, reife Waldhimbeeren; zeigt am Gaumen viel süße Frucht, im Verlauf ausgewogen, sehr klar und präzise.

89 Punkte

Vertrieb: Bezug: maurosebaste@maurosebaste.it, Preis:

Seghesio - Vigneto La Villa

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes Granat; fein nach Himbeere, Rumtopf; dichtes, leicht sandiges Tannin, feine Fruchtsüße, baut sich schön auf, hallt lange nach.

89 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Settimo Aurelio - Rocche

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes, mitteldichte Rubin-Granat; sehr intensive Nase, nach reifen Brombeeren, ein Hauch Geranie, etwas Lorbeer; entfaltet sich am Gaumen mit viel saftiger Frucht, zeigt dann dicht gewebtes Tannin, süßer Kern, im Nachhall fein überzogen von etwas Schokolade, lange anhaltend.

91 Punkte

Vertrieb: Bezug: Vinovum, Hallein, Preis:

Tenuta Carretta - Cannubi

Herkunft:

Beurteilung: Sattes dunkles Rubin-Granat; ausgeprägte Nase nach Nougat, viel Flieder und Holunderbeeren, dicht; sehr intensiv am Gaumen, satt und geschmeidig, viel dichtmaschiges Tannin, leicht balsamische Noten, nach Zwetschken, im Finale leichte Lakritzenoten, sehr lange anhaltend.

91 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Tenuta Rocca - Tenuta Rocca

Herkunft:

Beurteilung: Strahlendes Rubin-Granat; leicht balsamische Noten, nach reifen Zwetschken, Kirschenkonfitüre; viel Frucht am Gaumen, nach Kirsche und Waldhimbeere, trocknet im hinteren Bereich leider ein wenig aus, mittleres Gewicht.

88 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Terre da Vino - Paesi Tuoi

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin-Granat; sehr klare, duftige Nase, nach satten dunklen Brombeeren, etwas Schokolade, nach Zedernholz; salzig am Gaumen, kommt im hinteren Verlauf mit sehr viel dichtem Tannin, geschmeidiger Kern, klar.

88 Punkte

Vertrieb: Bezug: www.terredavino.it, Preis:

Terre da Vino - Poderi Scarrone

Herkunft:

Beurteilung: Dichtes, dunkelndes Rubin-Granat; etwas Leder und Zimt, viel Lakritze; rund und kompakt am Gaumen, balsamische Noten, wie aus einem Guss, nach Haselnüssen, geschmeidiges Finale, könnte etwas länger anhalten.

88 Punkte

Vertrieb: Bezug: www.terredavino.it, Preis:

Vajra - Albe

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Granat; dichte, kompakte Nase mit Aromen nach Zwetschken, Rosen, etwas Nougat; kraftvoll und dicht am Gaumen, gibt viel Stoff, sattes Tannin, entfaltet sich mit Nachdruck, ein Langläufer.

91 Punkte

Vertrieb: Bezug: Jacques Roulet, Wien, Preis:

Varaldo Rino - Vigna di Aldo

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Granat; intensive Nase, nach Nougat, etwas Leder und Vanille; überraschend saftig im Ansatz, zeigt feine Brombeer- und Kirschfrucht, im Finale sehr fruchtig, klar und sauber, schließt mit feinkörnigem Tannin.

88 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Veglio Mauro - Vigneto Arborina

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes Rubin-Granat; sehr klare und fruchtbetonte Nase, nach reifen Kirschen, etwas Himbeere; geschmeidig und fruchtbetont auch am Gaumen, zeigt dann im hinteren Bereich griffiges Tannin, hat noch Reserven.

91 Punkte

Vertrieb: Bezug: L. Derksen, Wien, Preis:

Vietti - Lazzarito

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes sattes Granat; in der Nase intensiv nach Zimt und Gewürznelken, reife Zwetschkenfrucht; kompakte Frucht auch am Gaumen, gepaart mit fein würzigen Noten, nach Lakritze im Finale, feinkörniges Tannin, süßes Finale.

92 Punkte

Vertrieb: Bezug: Wagner, Gmunden , Preis:

Voerzio Roberto - Rocche dell'Annunziata Torriglione

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin-Granat; äußerst intensive Nase mit Aromen nach reifen Pflaumen, etwas Rumtopf, Tabak, wirkt dabei aber nie marmeladig; sattes, feinkörniges Tannin am Gaumen, breitet sich mächtig und mit Nachdruck aus, zugleich große Eleganz und Seidigkeit, wunderbar.

97 Punkte

Vertrieb: Bezug: Vergeiner, Lienz, Preis:

Voerzio Roberto - Brunate

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Granatrot; eröffnet in der Nase mit Aromen nach kandierten Orangenschalen, dazu Rosenblätter, reife dunkle Kirschen; am Mund ausgewogen und klar, seidig im Verlauf, zeigt viel kompakte Beerenfrucht, im Finale straff, viel Potential.

96 Punkte

Vertrieb: Bezug: Vergeiner, Lienz, Preis:

Voerzio Roberto - Sarmassa di Barolo

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes dunkles Granat; intensive Nase, zeigt zunächst feine mineralische Noten, dann viel reife Kirschfrucht, Brombeere, satt; am Gaumen viel feinkörniges Tannin, dicht gewebt, mit viel Fruchtsüße, wirkt sehr frisch, für ein langes Leben ausgelegt. (nur in Magnums)

96 Punkte

Vertrieb: Bezug: Vergeiner, Lienz, Preis:

Voerzio Roberto - Vecchie Vite dei Capalot e delle Brunate Riserva

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes intensives Granatrot; zeigt in der Nase ein Feuerwerk an Aromen, nach Gewürznelken, Leder, reifen Zwetschken, Zimt; satt und saftig in Ansatz und Verlauf, zeigt ungeheuerer Fruchtfülle, die immense Struktur fällt erst im zweiten Moment auf, viel geschliffenes, dichtmaschiges Tannin.

95 Punkte

Vertrieb: Bezug: Vergeiner, Lienz, Preis:

Voerzio Roberto - La Serra

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Granatrot; verführerische Nase mit Anklängen an Rosenblätter, reife Waldhimbeeren, Zimt und Gewürznelken; im Ansatz üppig und ausladend, zeigt dann im mittleren Verlauf schöne frische Frucht, feinkörniges Tannin, hallt lange nach.

93 Punkte

Vertrieb: Bezug: Vergeiner, Lienz, Preis:

Voerzio Roberto - Cerequio

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Granat; sehr offene, reife Nase, nach Zwetschken, etwas Karamell, betont marmeladige Noten; im Ansatz üppig, breitet sich mit fast barocker Fülle aus, gute Struktur, ist im hinteren Bereich leider stark vom hohen Alkohol geprägt, marmeladige Noten, im Finale etwas austrocknend.

91 Punkte

Vertrieb: Bezug: Vergeiner, Lienz, Preis:

[klicken Sie hier, um diese Seite auszudrucken.](#)

=> [zur top-Tasting Übersicht](#)

© 2001 falstaff.at