

TOP-TASTINGS

Weine für Sie verkostet

Barbaresco 2001

Abbona Marziano e Enrico - Faset

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin-Granat; klar gezeichnete Nase, nach reifen, dunklen Waldbeeren, etwas Schokolade, leicht burgundische Noten; im Ansatz sehr geschmeidig, öffnet sich mit dichtem Tannin, süßer Kern, zeigt am Gaumen satten Druck, im Finale etwas Holzüberhang, sollte sich aber noch gut einbinden.

90 Punkte

Vertrieb: Bezug: Piccini, Wien, Preis:

Abrigo Orlando - Vigna Rongallo

Herkunft:

Beurteilung: Sattes Rubin mit leichtem Violett; sehr intensiv in der Nase, nach Flieder, dunklen Kirschen, unterlegt von einem Hauch Vanille, Leder; zeigt am Gaumen viel süße Frucht, dichtmaschiges Tannin, sehr gute Struktur, hallt lange nach, steht erst am Anfang einer langen Entwicklung.

91 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Antichi Poderi dei Gallina - Vigna 'L Ciaciaret Fu Antichi Poderi dei Gallina - Vigna 'L Ciaciaret

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin; sehr üppige, fleischige Nase, satt nach reifen Waldhimbeeren, Zwetschke, einladend; entfaltet sich mit saftiger Frische, viel feinkörniges Tannin, elegant angelegt, sehr fein duftig im Nachhall, klar und präzise.

89 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Batasiolo

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin-Granat; fein gezeichnete Frucht in der Nase, nach saftiger Kirsche, im Hintergrund leicht nach Leder; eröffnet am Gaumen mit saftiger Frucht, baut dann sehr guten Tannindruck auf, feinkörnig und lange anhaltend, sehr klar.

89 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Busso Piero - S. Stefanetto

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes mittelhelles Granat; prägnante Nase, nach Rosenblättern, Haselnüssen, viel süße Himbeerfrucht; geschliffen am Gaumen, feinkörniges Tannin,

dicht, satter Druck im Finale.

88 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Ca' del Baio - Asili

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin-Granat; intensive Nase, mit viel Zimt und Gewürznelken, reife, dunkle Kirschen, Nougat; samtig in Ansatz und Verlauf, sehr feinmaschige Tannine, süße Frucht, kommt mit großer Eleganz, baut schön auf, langer Nachhall.

93 Punkte

Vertrieb: Bezug: Döllerer, Golling; Graf, Steyr, Preis:

Ca' del Baio - Valgrande

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes sattes Rubin; intensive, offene Nase, nach Flieder, reife Kirsche; satt und dicht am Gaumen, entfaltet sich mit toller Kraft, zupackendes Tannin mit süßem Kern, langer Nachhall.

90 Punkte

Vertrieb: Bezug: Döllerer, Golling; Graf, Steyr, Preis:

Ca' Romè - Sori Rio Sordo

Herkunft:

Beurteilung: Sattes leuchtendes Granat; feine mineralische Noten in der Nase, dahinter nach reifen dunklen Kirschen, Brombeeren; am Gaumen mit sehr klarer Frucht ausgestattet, viel dichtmaschiges Tannin, saftig.

89 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Cascina Morassino - Ovello

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin-Granat; leicht nach Tabak, etwas Lakritze und Teer, im Hintergrund viel dunkle Kirsche; beginnt am Gaumen ein wenig zaghaft, baut sich dann aber gut auf, dichtmaschiges Tannin mit süßem Kern, sehr stoffig, hallt lange nach.

90 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Ceretto - Bricco Asili Bricco Asili

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes Rubin-Granat; kompakte Nase mit Aromen nach reife Kirschen, etwas Haselnüsse, unterlegt von mineralischen Komponenten; satt im Ansatz, zeigt viel saftige und süße Frucht, rund, im Finale mit feinkörnigem Tannin, nach Nougat.

91 Punkte

Vertrieb: Bezug: Vinissimo, München, Preis:

Ceretto - Bricco Asili Bernardot

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin-Granat; fein gezeichnete Nase mit Aromen nach Tee, etwas Erdbeere und Himbeere; im Ansatz sehr seidig und mit süßer Frucht, zeigt dann im hinteren Bereich aber deutlich aussehendes Holztannin, Karamell, schade.

88 Punkte

Vertrieb: Bezug: Vinissimo, München, Preis:

Cigliuti - Serraboella

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin; duftige Nase mit Aromen nach reifen Kirschen, etwas Leder, Waldhimbeeren; saftig und straff in Ansatz und Verlauf, zeigt viel seidiges Tannin, lange anhaltend, nach reifen Kirschen im Finale.

91 Punkte

Vertrieb: Bezug: Graf, Steyr; Vergeiner, Lienz; Steinertor, Krems, Preis:

Cigliuti - Vigne Erte

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin mit leichtem Granatschimmer; sehr klare Nase mit feinen Aromen nach reifer Kirsche, etwas Lorbeer; saftig und frisch am Gaumen, zeigt viel süße Frucht, nach Brombeere, geschliffenes Tannin, sehr klar.

90 Punkte

Vertrieb: Bezug: Graf, Steyr; Vergeiner, Lienz; Steinertor, Krems, Preis:

Filippino Domenico - Basarin

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin mit Granat; überaus intensive und duftige Nase, nach reifen dunklen Kirschen, Flieder, unterlegt von Ledernoten; satter Ansatz und Verlauf, zeigt viel feinkörniges Tannin, süßer Kern, zupackend, aber auch samtig, baut sich sehr mächtig auf, langer Nachhall, sehr geschmeidig.

92 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Fontanabianca - Sori Burdin

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin-Granat; sehr reife Noten in der Nase, nach Haselnüssen; zupackend am Gaumen, nach saftiger Kirschfrucht, gute Dichte, hallt lange nach.

88 Punkte

Vertrieb: Bezug: Non solo vino, Linz; Gernspitz, Leutasch, Preis:

Fontanafredda - Coste Rubin

Herkunft:

Beurteilung: Sattes dunkles Rubin-Granat; verwoben in der Nase, nach feinen Nougat, reife, dunkle Kirschen, Johannisbeere; samtig in Ansatz und Verlauf, zeigt sehr viel reifes Tannin, feinkörnig, im Finale nach Unterholz.

89 Punkte

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

Giacosa Bruno - Rabajà

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin-Granat; dicht und kompakt angelegte Nase, nach Leder, sehr viel Rosenblätter, dunkle, reife Kirschen; mächtig und kraftvoll am Gaumen, dicht gewebtes Tannin, bei aller Kraft aus schöne Eleganz, großes Potential.

94 Punkte

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

Giacosa Bruno - Asili

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Granat; zunächst leicht pfeffrige Nase, dann viel Rosenblätter und Tabak; dicht und geschmeidig am Gaumen, sehr dicht strukturiertes Tannin, feinkörnig, viel Fruchtsüße, lange.

92 Punkte

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

Giacosa Bruno - Santo Stefano di Neive

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes Granatrot; schöner, einprägsamer Duft nach Rosenblättern, Kirsche; am Gaumen warme und süße Frucht, sattes Tannin, sehr gut strukturiert.

90 Punkte

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

Giordano Ferdinando - Raggiante

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin mit Granat; feine, klare Nase, nach Waldhimbeere, leicht würzige Untertönen, Kirsche; zeigt am Gaumen viel sattes Tannin, sehr griffig, trotzdem feinkörnig strukturiert, hallt lange nach.

88 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Grimaldi Luigino - Vigna Manzola

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes Rubin; klar angelegte Nase, nach reifen Holunderbeeren, etwas Zwetschken; kompakt und sehr frisch am Gaumen, entfaltet sich mit schöner Eleganz, viel feinkörniges Tannin, langer Nachhall.

90 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Lano Gianluigi

Herkunft:

Beurteilung: Fülliges Granat; duftet fein nach Rosenblättern, Kirsche und Zwetschke, sehr gut herausgearbeitet, sehr klar; kompakt am Gaumen, beschreibt einen schönen Bogen, kommt mit viel reifem, sattem Tannin, süßer Kern.

89 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Mainderdo

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin mit leichtem Granatrand; sehr üppige, mächtige Nase, nach Rumtopf, Kirschenmarmelade, im Hintergrund etwas Kakao; saftig in Ansatz und Verlauf, feinkörniges, gut eingebundenes Tannin, im Finale feine Fruchtsüße, ausgewogen.

88 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Moccagatta - Cole

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes, sattes Rubin; kompakt und klar in der Nase, intensive nach dunklen Kirschen, etwas schwarze Johannisbeere, Leder; satter Ansatz und Verlauf, zeigt

im Mund viel Frucht, zugleich viel feinkörniges Tannin, mit süßem Kern, legt im Verlauf schön zu, sattes Finale.

93 Punkte

Vertrieb: Bezug: Wagner, Gmunden , Preis:

Moccagatta - Basarin

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes Rubin mit leichtem Granatschimmer; nach Karamell, Leder, etwas Champignon; am Gaumen recht hohe Säure, breitet sich mit recht harschem, zupackendem Tannin aus, könnte sich mit weiterer Lagerung aber noch sehr gut entwickeln, im Nachhall nach Tabak, herzhaft.

90 Punkte

Vertrieb: Bezug: Wagner, Gmunden , Preis:

Moccagatta - Bric Balin

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes dunkles Granat; fein angelegte Nase, nach Brombeeren, etwas Kirsche, sehr ausgewogen, unterlegt von etwas Gewürznelken; baut am Gaumen satten Druck auf, sehr mächtiges Tannin, wirkt noch überaus jung, im Finale derzeit leicht austrocknend, kann durch Lagerung aber noch sehr gewinnen.

89 Punkte

Vertrieb: Bezug: Wagner, Gmunden , Preis:

Nada Ada - Cichin

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes, sattes Granat; etwas nach Leder, viel reife Brombeer- und Holunderbeerfrucht, Flieder; saftig in Ansatz und Verlauf, zeigt sehr gut strukturiertes Tannin, mit süßem Kern, anhaltend.

89 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Nada Ada - Valeirano

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin mit Granat; in der Nase von mittlerer Intensität, nach Brombeere; sattes, feinkörniges Tannin, öffnet sich schön, dichtmaschig, hallt lange nach.

89 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Paitin - Sori Paitin

Herkunft:

Beurteilung: Sattes Rubin-Granat; leicht rauchig-ledrige Noten in der Nase, nach Brombeeren, etwas Kakao; sehr sattes Tannin am Gaumen, dicht gewebt, zeigt sich im hinteren Bereich sehr kernig, langer Nachhall.

89 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Pelissero - Nubiola

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes Rubin; einprägsame Nase mit einem ansprechenden Mix aus Haselnüssen, Leder und Holunderbeeren; sehr dicht am Gaumen, viel griffiges Tannin, mit kompaktem, süßem Kern, gewichtig im Finale.

91 Punkte

Vertrieb: Bezug: Wineserve, Puchenau; Sporthotel Neustift, Preis:

Pelissero - Vanotu

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes Rubin-Granat; klare und kompakte Nase, nach süßen Kirschen, Zwetschken, leicht mineralische Noten; straff in Ansatz und Verlauf, sehr dichte, kernige Tannine, etwas rau, sollte sich aber mit Reife gut einbinden, im Finale viel Kirsche.

89 Punkte

Vertrieb: Bezug: Wineserve, Puchenau; Sporthotel Neustift, Preis:

Pertinace Elvio - Nervo

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes dunkles Granat; nach Veilchen und Pflaumen, sehr intensiv, einladend; saftig am Gaumen, feinkörniges Tannin, wirkt sehr frisch und kompakt, im Finale nach Kirschen.

88 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Poderi Colla - Roncaglie

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes Rubin-Granat; sehr klare Nase, nach dunkler Kirsche, unterlegt von etwas Tabak, Waldhimbeere; eröffnet am Gaumen mit viel sattem und feinkörnigem Tannin, entfaltet sich mit Eleganz und Kraft, hallt lange nach, griffig.

90 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Poderi Elia - Serra Capelli

Herkunft:

Beurteilung: Sattes dunkles Rubin; satte Nase, nach dunklen Beeren, etwas Flieder, spannend; satt in Ansatz und Verlauf, zeigt dichtmaschiges Tannin mit süßem Kern, fein würzige Noten, nach Gewürznelken, anhaltend.

92 Punkte

Vertrieb: Bezug: Spandl Alfred, Hard, Preis:

Prunotto - Bric Turot

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin-Granat; sehr fein gezeichnete Nase, ausgeprägt nach satter Kirschfrucht, im Hintergrund etwas Gewürznelken; saftig im Ansatz, zeigt viel geschmeidige Frucht, sehr reifes Material, saftig und lange, sattes und geschmeidiges Tannin.

88 Punkte

Vertrieb: Bezug: Morandell, Wörgl, Preis:

Punset - Campo Quadro

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes sattes Rubin; sehr intensive Nase, nach Veilchen, viel dunkle Kirschfrucht, Brombeere, sehr einladend; saftig in Ansatz und Verlauf, feine Kirsche, frisch, sehr klar gezeichnet, im Finale saftig, fein gewebtes Tannin.

90 Punkte

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

Ressia - Canova

Herkunft:

Beurteilung: Sattes, leuchtende Rubin mit Granat; sehr fein gezeichnete Nase, nach reifen dunklen Kirschen, etwas Konfitüre, überzogen von leichten Schokonoten; am Gaumen sehr rund und ausgewogen, feinkörniges Tannin, das Holz ist präsent, aber gut eingebaut, entfaltet sich sehr ausgewogen, sattes Finale, dunkle Beeren.

91 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Rivetti Dante - Bricco

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes dichtes Granat; zeigt schöne Aromen nach welken Rosenblättern, überzogen von etwas dunkler Schokolade, dunkle Kirsche; saftiger Ansatz und Verlauf, nach Tabak, Holunderbeeren, anhaltend, im Finale guter Druck.

88 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Rocca Albino - Vigneto Brich Ronchi

Herkunft:

Beurteilung: Sattes, funkelndes Rubin mit leichtem Granat; recht verhalten, nach Kokos, dunklen Kirschen; am Gaumen sehr satt, dichtmaschiges, sattes Tannin, baut viel Druck auf, sehr jung, hat viel Potential, zum Weglegen und Träumen.

91 Punkte

Vertrieb: Bezug: Monika Wild, Siegendorf, Preis:

Rocca Bruno

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin-Granat; in der Nase ausgeprägt nach reifen Kirschen; am Mund mittleres Gewicht, herzhaftes, zupackendes Tannin, wirkt noch etwas rau, gute Struktur.

88 Punkte

Vertrieb: Bezug: E.&M. Müller, Groß St. Florian, Preis:

Sottimano - Cottà

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes Rubin; intensive Nase, leicht mineralische Töne, dezent nach Haselnüssen, fleischige Kirschfrucht, Waldhimbeere; üppig am Gaumen, breitet sich mächtig aus, viel sattes Tannin, süßer Kern, sehr langer Nachhall, etwas nach Tabak.

93 Punkte

Vertrieb: Bezug: Derksen, Wien, Preis:

Sottimano - Pajorè

Herkunft:

Beurteilung: Glänzendes Rubin-Granat; sehr intensive, offene Nase, nach reifen Zwetschken, etwas Brombeere, leicht mineralische Noten; am Gaumen mit schönem

Schmelz, zeigt viel feinkörniges Tannin, schöne Fruchtsüße, anhaltend.

91 Punkte

Vertrieb: Bezug: Derksen, Wien, Preis:

Sottimano - Currà

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes dunkles Rubin-Granat; feine, einladende Nase mit ausgeprägten Aromen nach Rosen, Leder, viel Brombeere; samtiges Tannin am Gaumen, sehr geschmeidig im Ansatz, mit schöner Kirschfrucht, im Finale dann leider etwas trocknend.

90 Punkte

Vertrieb: Bezug: Derksen, Wien, Preis:

Sottimano - Fausoni

Herkunft:

Beurteilung: Leuchtendes Rubin mit Granatrand; etwas zurückhaltende, aber fein gezeichnete Nase, nach eingelegten Kirschen, etwas Haselnuss; frisch im Ansatz, zeigt im hinteren Bereich dann viel sattes Tannin, süßer Kern, gute Tiefe.

89 Punkte

Vertrieb: Bezug: Derksen, Wien, Preis:

Tenuta S. Mauro - II

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes, sattes Rubin; sehr intensive, dichte Nase, nach dunklen reifen Kirschen, satt, Brombeere, sehr einladend; sehr klar und linear am Gaumen, zeigt viel saftige, frische Frucht, zupackendes Tannin, baut sich mächtig auf, im Finale sehr langer Nachhall.

90 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Varaldo Rino - Bricco Libero

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes, fleischiges Rubin; leicht pfeffrige Nase, Holunderbeeren; sehr breit und mächtig in Ansatz und Verlauf, süßes Tannin, reichhaltig, im Finale nach Tabak, hat Dichte, etwas mehr Frische könnte nicht schaden.

88 Punkte

Vertrieb: , Preis:

Vietti - Masseria

Herkunft:

Beurteilung: Funkelndes Rubin mit leichtem Granatschimmer; üppige Nase, nach Flieder, dunkler Schokolade, dunkle Kirsche; sehr saftig am Gaumen, dicht und fleischig, im Finale noch deutlich vom Holz geprägt, stoffig.

88 Punkte

Vertrieb: Bezug: Wagner, Gmunden, Preis:

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

=> [zur top-Tasting Übersicht](#)