

Mondo53

Gerhard Eichelmanns Weinzeitschrift

Barolo 2004/Barbaresco 2005/Chianti Classico/Australien



Piemont:

Barolo 2004 + Barbaresco 2005

Die Gewichte in Piemont haben sich verschoben in den letzten Jahren. Vor einem Jahrzehnt noch standen Barolo und Barbaresco fast gleichberechtigt nebeneinander. Mit der Krise am Weinmarkt gerieten beide Anbaugebiete unter Druck, hatten Schwierigkeiten ihr Preisniveau zu halten. Barbaresco geriet stärker unter Druck, und heute klaffen die Durchschnittspreise beider Weine weiter auseinander denn je. Kein Wunder, dass die Spitze in Barbaresco dünner ist als in Barolo, und nicht nur, weil Barbaresco das kleinere Gebiet ist. Wer bessere Preise erzielt kann auch mehr Arbeit in Qualität investieren, so einfach ist das. Viele Barolo-Winzer verkaufen schon ihren Langhe Nebbiolo zum Preis eines durchschnittlichen Barbaresco, und gerade der Erfolg des Langhe Nebbiolo macht den Barbaresco-Winzern zusätzlich zu schaffen.

Barolo-Winzern geht es gut, nach wie vor. Die vielen Neubauten und Kellerweiterungen sind das sichtbare Zeichen dafür. Ihnen geht es richtig gut, da kann man auch einen schwachen Jahrgang wie 2002 (mit geringer Menge und unbefriedigender Qualität) verschmerzen. Obwohl einige Märkte stark zurückgegangen sind – Deutschland, natürlich! – ist die weltweite Nachfrage nach Barolo so hoch wie eh und je, ja nimmt weiter zu. Und diese steigende Nachfrage wird man in den kommenden Jahren auch befriedigen können. Denn überall wird Nebbiolo gepflanzt, dort, wo bisher Dolcetto oder Barbera stand. Ob all diese Lagen für Nebbiolo geeignet sind, wird die Zukunft erweisen. Aber in vielen wirklich guten Lagen stand bisher kein Nebbiolo und der Klimawandel tut ein Übriges, ändert die Eignung von Rebsorten für bestimmte Lagen.

Barbaresco. Nach dem schwachen Jahrgang 2002 und dem sehr ungleichmäßigen Jahrgang 2003 hatte ich mir viel vom Jahrgang 2004 versprochen, vor allem weil er mir von vielen Winzern als hervorragend angekündigt worden war. Dem war leider nicht so. Zwar gab es viele hervorragende Weine, aber auch allzu viele Enttäuschungen. Ähnlich uneinheitlich

ist auch das Bild im Jahrgang 2005. Wer geerntet hatte, bevor der Regen kam, hätte alle Möglichkeiten gehabt, große Weine zu erzeugen. Dass man 2005 großartige Weine auf die Flasche bringen konnte, zeigt Gaja eindrucksvoll. Der Unterschied zum Vorjahr liegt vor allem darin, dass die 2005er schon früher zugänglich sind, während 2004 ein Jahrgang ist, der viel Zeit braucht. Aber auch 2005 wirken wieder viele Weine etwas unreif, sind geprägt von harten Tanninen und Bitter- und Kräuternoten. Die besten Weine aber sind geprägt von guter Fülle und Harmonie und reintoniger Frucht.

Barolo. Auf den schwachen Jahrgang 2002, in dem viele Winzer ganz darauf verzichtet haben Barolo abzufüllen, folgte der sehr ungleichmäßige Jahrgang 2003. Es war sehr heiß, zu heiß. Die Entscheidung war früh zu ernten bei „normalem“ Alkoholgehalt aber oft unreifen Tanninen, oder aber zu warten bis die Tannine reif wirkten, dafür aber Gefahr zu laufen, dass die Frucht überreif wurde und die Weine marmeladige Noten aufweisen. Aber es gab hervorragende 2003er. 2004 nun ist endlich wieder ein sehr guter Jahrgang für Barolo mit „klassischen“ Weinen. Ganz einheitlich aber präsentiert sich der Jahrgang nicht. Für manche Winzer ist es der beste Jahrgang seit vielen Jahren oder gar der beste Jahrgang überhaupt, für andere aber nicht. Die Spitzenweine sind faszinierend reintonig und nachhaltig und werden sehr lange lagerfähig sein.

2005 wird, orientiert man sich an den Erfahrungen mit Barbaresco, deutlich uneinheitlicher ausfallen, das bestätigen auch Fassproben. In der Spitze aber wird es viele hervorragende Barolo geben, wohl meist Weine, die früher zugänglicher sind als ihre Vorgänger. 2006 verspricht ein sehr guter Jahrgang zu werden, einige Winzer schätzen die 2006er Weine sogar höher ein als 2004. Sehr schöne, reintonige Frucht zeigten auch einige als Fassproben verkostete 2007er Weine – man wird sehen.

Den Trend hin zu Nebbiolo habe ich schon erwähnt. Den Winzern kann man es nicht verdenken, denn selbst für einen Langhe Nebbiolo oder Nebbiolo d'Alba erzielen sie bessere Preise als für Dolcetto. Allein in Monforte d'Alba sind in diesem Jahrhundert 150 Hektar Nebbiolo hinzugekommen, in den anderen Gemeinden ist die Situation ähnlich.

Ein zweiter Trend ist augenfällig, nämlich der Trend dahingehend, Weine erst nach langem Ausbau in den Verkauf zu bringen, nach 7 oder gar 10 Jahren. Eine Reihe von Weingütern werden in den kommenden beiden Jahren solche Riserva auf den Markt bringen, die für den Verbraucher den Vorteil bringen, dass sie schon trinkfertiger sind als beispielsweise die in diesem Jahr auf den Markt gebrachten 2004er. Der Nachteil wird sein, dass sie teurer sein werden, aber einige der Winzer haben mir zugesichert, dass dieser Mehrpreis noch unter dem Aufschlag liegen würde, den man im Handel für ältere Barolo zahlen muss.

Verkostung. Vor allem die Weine der Winzer der Langhe stelle ich in dieser Ausgabe vor, mit Schwerpunkt auf dem Barolo-Jahrgang 2004 und dem Barbaresco-Jahrgang 2005. Daneben findet man aber auch einzelne Weine aus anderen Teilen Piemonts. Etwa drei Viertel der Weine habe ich vor Ort verkostet, die weiteren bei Blindverkostungen in Heidelberg.

Preise. Die Winzer haben uns teils Preise ab Weingut, teils die Preise im italienischen Weinhandel angegeben. Einige Winzer haben uns keine Preise angegeben. In diesem Fall haben wir, so erhältlich, die etwaigen Preise im italienischen Weinhandel angegeben, auch wenn es in Deutschland einen Importeur für dieses Weingut gibt, weil in Deutschland oft die aktuellen Jahrgänge noch nicht erhältlich sind.

Orlando Abrigo

Via Cappelletto, 5, 12050 Treiso
Tel. 0173-630232, Fax: 0173-56120
orlandoabrigo@libero.it

bei AMC, Weinbastion, Rindchen; etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Auch in diesem Jahr hat Orlando Abrigo wieder eine überzeugende Kollektion, angeführt von den beiden hervorragenden Barbaresco des Jahrgangs 2005. Der **2006 Langhe Nebbiolo Settevie** ist frisch, fruchtbetont und jugendlich im Bouquet, klar und zupackend im Mund bei reintöniger Frucht. Der **2006 Barbera d'Alba Mervisano** ist herrlich eindringlich und frisch im Bouquet, zeigt jugendliche klare Barberafrucht. Im Mund ist er klar, frisch und unkompliziert. Gute Konzentration und reintönige reife Frucht zeigt der **2006 Barbera d'Alba Vigna Roreto** im Bouquet, dezent Kräuter. Im Mund ist er füllig und konzentriert, kraftvoll und jugendlich. Der **2005 Barbaresco Vigna Montersino** ist herrlich eindringlich und reintönig im Bouquet, zeigt feine rauchige Noten, ein wenig Kräuter und klare reife Frucht. Im Mund ist er kraftvoll und klar, besitzt viel reife Frucht, eine gute Struktur und feine mineralische Noten, ist jugendlich und nachhaltig. Anfangs etwas verschlossener ist der **2005 Barbaresco Vigna Rongallo Rocche Meruzzano**, zeigt ebenfalls wunderschön reintönige Frucht, öffnet sich langsam im Mund, besitzt Kraft und Struktur, viel klare Frucht, jugendliche Tannine, ist lang und nachhaltig.

84 ▶ 2006 Langhe Nebbiolo Settevie	11 €
85 ▶ 2006 Barbera d'Alba Mervisano	13 €
86 ▶ 2006 Barbera d'Alba Vigna Roreto	8 €
90 ▶ 2005 Barbaresco Vigna Montersino	28 €
2000: 91 ; 2003: 93 ; 2004: 89+ .	
90 ▶ 2005 Barbaresco Vigna Rongallo Rocche Meruzzano	28 €
2000: 92 ; 2001: 93 ; 2003: 88+ ; 2004: 90 .	

Claudio Alario

Via S. Croce, 23, 12055 Diano d'Alba
 Tel. 0173-231808, Fax: 0173-231433
 aziendaalario@tiscali.it
 bei Liechti (CH); Studer (CH); Preise ab Weingut (ohne MwSt.)

Seit drei Generationen baut die Familie Wein in Diano d'Alba an, aber erst Claudio Alario hat 1988 begonnen selbst Wein zu vermarkten, anfangs nur Dolcetto, dann Barbera und Nebbiolo, ab 1995 auch Barolo. Die beiden Barolo werden jeweils zwei Jahre in französischen Barriques und dann ein weiteres Jahr in großen Eichenholzfässern ausgebaut. Der 1995 erstmals erzeugte Barolo aus der Lage Riva stammt von über 50 Jahre alten Reben. Der **2004 Barolo Riva** ist frisch und klar im Bouquet bei etwas Kräutern und reifer Frucht. Im Mund ist er füllig und kraftvoll, besitzt viel reife Frucht, etwas Schokolade, Wärme und Tannine. Etwas Kräuter und klare reife Frucht prägen das Bouquet des **2004 Barolo Sorano**. Er stammt von einem einen Hektar großen, im Jahr 2001 angelegten Weinberg in Serralunga, der 2004er ist der erste Jahrgang dieses Weines. Im Mund ist er weich und füllig, besitzt viel reife Frucht, gute Harmonie, etwas Schokolade, ganz leicht auch überreife Noten.

89 ▶ 2004 Barolo Riva	23 €
1996: 88 ; 1997: 89 ; 1999: 90 ; 2001: 88 ; 2002: np ; 2003: 87 .	
89 ▶ 2004 Barolo Sorano	28 €

Gianfranco Alessandria

Loc. Manzoni, 13, 12065 Monforte d'Alba
 Tel. 0173-78576, Fax: 0173-78576
 azienda.alessandria@tiscali.it
 bei Altare, Giovo, Bachmann, La Fattoria; bei Renascimentho (CH), Studer (CH), Utiger (CH), Vinamici (CH); bei Vinovino (A), Wild (A), Vögel (A)
 Preise im italienischen Weinhandel

Der **2005 Barbera d'Alba Vittoria** stammt von 70 Jahre alten Reben und wurde achtzehn Monate in französischen Barriques ausgebaut (60 % neue Fässer). Er ist würzig und dominant im Bouquet, zeigt faszinierend viel Frucht. Im Mund ist er füllig und schmeichelnd, besitzt herrlich viel Frucht, Vanille, etwas Schokolade, gute Harmonie und Länge. Gute Konzentration, faszinierend viel Frucht und etwas Schokolade und Gewürze zeigt der **2004 Barolo** im Bouquet, der zwei Jahre in französischen Barriques ausgebaut wurde (30 % neue Fässer), ist herrlich reintonig und eindringlich. Im Mund besitzt er herrlich viel Frucht, Struktur und Kraft, Substanz und Wärme. Gute Konzentration und faszinierend viel Frucht dominieren im Bouquet des zwei Jahre in französischen Barriques (50 % neue Fässer, 50 % einmal beleg-

te Fässer) ausgebauten **2004 Barolo San Giovanni**, reife Herzkirschen, feine Würze und etwas Schokolade. Im Mund präsentiert er sich füllig und schmeichelnd, besitzt eine gute Struktur, etwas Schokolade und viel Wärme, ist jugendlich. Beeindruckende Weine, mit denen Gianfranco Alessandria, nach etwas unausgewogenen 2003ern, an die starken Leistungen der vorherigen Jahrgänge anknüpft, 2004 ist seinem faszinierenden 1998er ebenbürtig. Gianfranco Alessandria ist derzeit der einzige Erzeuger, der einen Barolo aus der historischen Lage San Giovanni anbietet.

90 ▶ 2005 Barbera d'Alba Vittoria	16,00 €
91 ▶ 2004 Barolo 1995: 87 ; 1999: 90 ; 2001: 88 ; 2002: np ; 2003: 83+?	19,80 €
93 ▶ 2004 Barolo San Giovanni 1995: 90 ; 1998: 93 ; 1999: 91 ; 2001: 88+ ; 2002: np ; 2003: 86+?	27,90 €

Elio Altare

Borgata Pozzo, 51, Fraz. Annunziata, 12064 La Morra
Tel. 0173-50835, Fax: 0173-50835
www.elioaltare.com, elioaltare@elioaltare.com
über Altare (D)

Der **2007 Dolcetto d'Alba** ist frisch, fruchtbetont (Kirschen) und herrlich reintönig im Bouquet. Im Mund ist er frisch, direkt und harmonisch bei klarer Frucht und Biss. Feine Frische und herrlich reintönige Frucht prägen das jugendliche Bouquet des **2007 Barbera d'Alba**. Im Mund ist er fruchtbetont, harmonisch und wunderschön reintönig. Frisch und direkt ist der **2007 Langhe Nebbiolo**, unkompliziert und hat Biss. Der **2006 Langhe La Villa** besteht aus 60 % Barbera und 40 % Nebbiolo. Er zeigt feine rauchige Noten im Bouquet, gute Konzentration und reife Frucht. Im Mund ist er klar und kraftvoll, besitzt reife Frucht, jugendliche Tannine und Potenzial. Der **2005 Insieme** besteht aus 40 % Cabernet Sauvignon, 20 % Barbera und 20 % Nebbiolo, dazu Dolcetto, Syrah und Petit Verdot. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, feine Würze, rauchige Noten und rote Früchte. Im Mund ist er frisch und direkt bei reifer Frucht und feinen Tanninen. Herrlich reintönig ist der **2005 Barolo** im Bouquet, zeigt feine Frische und etwas Veilchen. Im Mund präsentiert er sich harmonisch und elegant, besitzt feine Frische und wunderschön reintönige Frucht. Faszinierend reintönig und frisch zeigt sich der **2005 Barolo Ceretta** im Bouquet. Im Mund ist er wunderschön harmonisch und elegant, besitzt gute Struktur, reintönige Frucht und viel Potenzial.

- | |
|------------------------------------|
| (86) ▶ 2007 Dolcetto d'Alba |
| (87) ▶ 2007 Barbera d'Alba |
| (84) ▶ 2007 Langhe Nebbiolo |

- (89) ► 2006 Langhe La Villa
 87 ► 2005 Insieme
 (90) ► 2005 Barolo
 (90+) ► 2005 Barolo Ceretta

Famiglia Anselma

Loc. Castello della Volta, 12060 Barolo
 Tel. 0173-787217, Fax: 0173-787217
 www.anselma.it, info@anselma.it
 etwaiger Preis im italienischen Weinhandel

Unter der Bezeichnung Famiglia Anselma wird ausschließlich Barolo vermarktet. Die anderen Weine tragen auf dem Etikett den Namen Vannia Fessia. Der **2006 Dolcetto d'Alba** ist klar, frisch und hat Biss. Der **2006 Barbera d'Alba** ist klar und frisch bei dezenter Kräuternote, zeigt Biss. Gute Konzentration und klare reife Frucht zeigt der **2005 Nebbiolo d'Alba** im Bouquet. Im Mund ist er frisch und klar bei dezenter Kräuternote. Gute Konzentration und dezent Veilchen prägen das herrlich eindringliche und fruchtbetonte des **2004 Barolo**. Im Mund ist er füllig und fruchtbetont, klar und kraftvoll, besitzt viel reife Frucht, gute Struktur, Frische und Biss.

- 82 ► 2006 Dolcetto d'Alba
 83 ► 2006 Barbera d'Alba
 83 ► 2005 Nebbiolo d'Alba
 88 ► 2004 Barolo

28 €

Ascheri

Via G. Piumati, 23, 12042 Bra
 Tel. 0172-412394, Fax: 0172-432021
 www.ascherivini.it, ascheri@ascherivini.it
 für Deutschland über Vinum (I); bei Weiss zum Erlenbach (CH), Alexander (CH), Wenger (CH), Rutishauser (CH), Preise ab Weingut

Der **2006 Nebbiolo d'Alba Bricco S. Giacomo** zeigt klare reife Frucht, feine Frische und Würze im Bouquet, im Mund ist er klar und harmonisch bei feiner Frucht und Biss. Die beiden Barolo werden 28 Monate in slawonischer Eiche ausgebaut. Gute Konzentration, viel reife Frucht und feine Würze prägen das eindringliche Bouquet des **2004 Barolo Sorano Coste & Bricco**. Im Mund ist er klar und harmonisch bei reifer Frucht und guter Struktur. Der **2004 Barolo Sorano** zeigt gute Konzentration und reife Frucht im Bouquet, etwas Gewürze und Toast. Im Mund ist er füllig und schmeichelnd, besitzt viel reife Frucht, ist herrlich harmonisch und lang.

84 ▶ 2006 Nebbiolo d'Alba Bricco S. Giacomo	10 €
88 ▶ 2004 Barolo Sorano Coste & Bricco	35 €
90 ▶ 2004 Barolo Sorano	26 €
1996: 89 ; 1999: 93 ; 2001: 87 ; 2003: 89 .	

Azelia

Via Alba-Barolo, 27, 12060 Castiglione Falletto

Tel. 0173-62859, Fax: 0173-462070

www.azelia.it, l.scavino@azelia.it

etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Der **2007 Dolcetto d'Alba Bricco dell'Oriolo** ist frisch und fruchtbetont (Kirschen) im Bouquet, jugendlich und herrlich eindringlich. Im Mund ist er klar und harmonisch, besitzt feine Frische und jugendlichen Biss. Frisch und wunderschön reintönig ist der **2007 Langhe Nebbiolo** im Bouquet, im Mund ist er frisch und direkt bei viel jugendlichem Biss. Gute Konzentration, feine Würze und viel reife reintönige Frucht prägen das Bouquet des vierzehn Monate im Barrique ausgebauten **2005 Barbera d'Alba Vigneto Punta**. Gute Fülle und Harmonie zeigt er im Mund, reife Frucht und etwas Vanille. Frisch und würzig ist der im großen Eichenholzfass ausgebaute **2004 Barolo** im Bouquet, herrlich reintönig und jugendlich. Im Mund ist er klar und füllig, besitzt viel reife Frucht, viel Vanille und Tannine. Die Lagen-Barolo werden achtzehn Monate im Barrique ausgebaut, dann weitere sechs Monate im großen Holzfass. Gute Konzentration, viel reife Frucht und etwas Veilchen dominieren im herrlich reintönigen Bouquet des **2004 Barolo Bricco Fiasco**. Im Mund ist er klar, harmonisch und füllig, besitzt viel reife Frucht, Vanille, etwas Schokolade und gute Struktur. Der **2004 Barolo Margheria** ist der zweite Jahrgang dieses Weines, stammt von 30 bis 35 Jahre alten Reben. Er zeigt gute Konzentration, feine Frische, reife Frucht und etwas Toast im herrlich eindringlichen Bouquet. Im Mund ist er weich und füllig, besitzt reife Frucht, gute Struktur, Frische und Tannine. Gute Konzentration, viel reife Frucht (rote Früchte) und Vanille prägen das wunderschön reintönige Bouquet des **2004 Barolo San Rocco**. Er wird achtzehn Monate im Barrique ausgebaut, dann weitere sechs Monate im großen Holzfass. Gute Fülle und viel Substanz besitzt er im Mund, viel reife Frucht, ist enorm nachhaltig, besitzt viel Potenzial (90+ Punkte).

(86) ▶ 2007 Dolcetto d'Alba Bricco dell'Oriolo	
(85) ▶ 2007 Langhe Nebbiolo	
87 ▶ 2005 Barbera d'Alba Vigneto Punta	
87 ▶ 2004 Barolo	
90 ▶ 2004 Barolo Bricco Fiasco	50 €
89 ▶ 2004 Barolo Margheria	
90 ▶ 2004 Barolo San Rocco	50 €

Marchesi di Barolo

Via Alba, 12, 12060 Barolo
 Tel. 0173-564400, Fax: 0173-564444
 www.marchesibarolo.com, anna@marchesibarolo.com
 über R & W; über Weinwelt

Der **2007 Gavi** ist frisch, würzig und fruchtbetont im Bouquet, klar und harmonisch im Mund. Der **2007 Gavi di Gavi** ist etwas konzentrierter und noch würziger im Bouquet, im Mund füllig und harmonisch bei reifer Frucht. Der **2007 Roero Arneis** ist würzig und frisch im Bouquet bei dezenter Zitrusnote, klar und harmonisch im Mund. Der **2007 Moscato d'Asti Zagara** ist wunderschön frisch und reintönig im Bouquet, klar und harmonisch im Mund bei guter Fülle und reifer Frucht, herrlich süffig und saftig. Der **2006 Nebbiolo d'Alba** ist wunderschön reintönig im Bouquet, klar, frisch und zupackend im Mund. Feine rauchige Noten, etwas Gewürze und klare reife Frucht zeigt der **2006 Barbera d'Alba Ruvei** im Bouquet. Er ist kraftvoll und klar im Mund, besitzt gute Konzentration, reife Frucht, Struktur und Tannine. Der **2003 Barolo** zeigt reife Frucht im Bouquet bei gleichzeitiger Veilchen- und Kräuternote. Er ist kraftvoll und füllig im Mund bei reifer Frucht, guter Struktur, dezenter Kräuternote und feinen Tanninen. Viel reife Frucht, reife rote Früchte und Veilchen, auch ganz leicht überreife Noten prägen das Bouquet des **2004 Barolo Cannubi**. Im Mund präsentiert er sich füllig und stoffig bei viel reifer Frucht und jugendlichen Tanninen. Die **2001 Barolo Riserva** zeigt viel reife eindringliche Frucht im Bouquet, Veilchen und rote Früchte, ganz dezent Schokolade im Hintergrund, ist wunderschön reintönig. Im Mund präsentiert sie sich füllig und harmonisch, kraftvoll und klar, besitzt viel reife Frucht, etwas Schokolade, gute Struktur, Tannine und Nachhall.

85 ▶ 2007 Gavi	9,90 €
85 ▶ 2007 Gavi di Gavi	14,90 €
84 ▶ 2007 Roero Arneis	12,50 €
86 ▶ 2007 Moscato d'Asti Zagara	10,90 €
85 ▶ 2006 Nebbiolo d'Alba	14,90 €
87 ▶ 2006 Barbera d'Alba Ruvei	9,90 €
86 ▶ 2003 Barolo	26,90 €
89 ▶ 2004 Barolo Cannubi	39,90 €
1998: 90 ; 1999: 89 ; 2000: 92 ; 2001: 86 ; 2003: 90 .	
90 ▶ 2001 Barolo Riserva	48,90 €

Cav. Enrico Bergadano

Via Alba, 26, 12060 Barolo

Tel. 0173-50380, Fax: 0173-500628

www.cascinarocca.com, bergadano@cascinarocca.com

etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Das 1974 von Enrico Bergadano gegründete Gut wird heute von seinem Sohn Piercarlo geführt, Önologe ist Sergio Molino. Die 2,2 Hektar Reben liegen in Barolo, Monforte und Novello. Der **2007 Dolcetto d'Alba** stammt aus der Lage Pugnane in Monforte. Er ist frisch und intensiv im Bouquet, klar und direkt im Mund. Der **2005 Barbera d'Alba Brunate** wurde fünfzehn Monate in zur Hälfte neuen französischen Barriques ausgebaut. Er zeigt viel reife Frucht im Bouquet, rote Früchte und feinen Duft. Er ist kraftvoll im Mund bei rauchigen Noten und feinen Tanninen. Der Barolo wird zwei Jahre in großen Fässern aus slawonischer Eiche ausgebaut. Der **2003 Barolo Sarmassa** ist würzig und eindringlich im Bouquet bei reifer reintöniger Frucht und feiner Kräuternote. Im Mund präsentiert er sich reintönig und geradlinig, besitzt reife Frucht, gute Struktur und Biss. Viel Duft und etwas überreife Noten zeigt die **2001 Barolo Riserva Sarmassa** im Bouquet, ist kraftvoll im Mund bei reifer Frucht und kräftigen Tanninen.

83 ▶ 2007 Dolcetto d'Alba

84 ▶ 2005 Barbera d'Alba Brunate

88 ▶ 2003 Barolo Sarmassa

22 €

85 ▶ 2001 Barolo Riserva Sarmassa

24 €

Enzo Boglietti

Via Roma, 37, 12064 La Morra

Tel. 0173-50330, Fax: 0173-50330

enzoboglietti@virgilio.it

bei Segnitz; etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Der **2007 Dolcetto d'Alba** ist frisch, fruchtbetont (Kirschen) und herrlich reintönig im Bouquet. Im Mund ist er harmonisch, jugendlich und frisch bei reintöniger Frucht. Der **2007 Dolcetto d'Alba Tiglineri** wird in einjährigen Barriques ausgebaut. Er zeigt faszinierend viel Frucht im Bouquet, gute Konzentration, rote Früchte. Im Mund ist er füllig und schmeichelnd, besitzt viel reife Frucht und feine Frische. Frisch, fruchtbetont und unkompliziert präsentiert sich der **2007 Barbera d'Alba**. Reintönige Frucht, feine Frische und etwas florale Noten zeigt der **2007 Langhe Nebbiolo** im Bouquet. Im Mund ist er reintönig und harmonisch, besitzt feine Frische und Biss. Gute Konzentration, viel reife Frucht und feine Frische prägen das Bouquet des **2006 Barbera d'Alba Roscaletto**. Im Mund ist er füllig und harmonisch bei klarer reifer Frucht, guter Harmonie und Länge. Der **2005 Barbera d'Alba Vigna dei Romani** wurde zwei Jahre im Barrique und anschließend weitere

sechs Monate im großen Holzfass ausgebaut. Er zeigt gute Konzentration und viel reife Frucht im Bouquet, reife Herzkirschen. Im Mund ist er füllig und kraftvoll, besitzt viel reife Frucht und etwas Schokolade, ist herrlich eindringlich und lang. Gute Konzentration und viel reife Frucht prägen das herrlich reintönige Bouquet des **2005 Merlot Vigna Talpone**. Im Mund ist er weich und füllig, besitzt reife Frucht, Vanille und Schokolade, feine Frische und Biss. Der **2005 Cabernet Vigna Talpone** zeigt gute Konzentration und viel reife Frucht im Bouquet, etwas Schokolade und Cassis, ist herrlich eindringlich. Im Mund ist er weich und füllig bei reifer Frucht und etwas Vanille. Der **2006 Langhe Rosso Buio** besteht aus 80 % Nebbiolo und 20 % Barbera. Gute Konzentration, reife Frucht und feine Würze prägen das Bouquet. Im Mund besitzt er gute Fülle und reife Frucht, etwas Schokolade und feine Tannine. Die Barolo-Crus werden fünfzehn Monate im Barrique und anschließend fünfzehn Monate im großen Holzfass ausgebaut. Herrlich konzentriert und faszinierend reintönig präsentiert sich der **2004 Barolo Fossati** im jugendlichen Bouquet. Im Mund ist er frisch, harmonisch und elegant, besitzt eine feine Schokonote, ist wunderschön lang und nachhaltig. 2004 ebenso wie 2005 und 2006 wird es aus dem Cru Fossati auch eine Riserva geben, ab 2007 dann aus allen Crus. Diese Riserve werden in 40-hl-Fässern ausgebaut. Gute Konzentration und faszinierend reintönige Frucht prägen das Bouquet des **2004 Barolo Case Nere**, im Hintergrund findet man ein wenig Veilchen und ganz dezent Wild. Im Mund ist er füllig und schmeichelnd, besitzt viel reife süße Frucht, etwas Schokolade, ist harmonisch und lang bei feinen Tanninen im Abgang. Gute Konzentration, faszinierend viel reintönige Frucht und etwas Veilchen dominieren im Bouquet des **2004 Barolo Brunate**. Im Mund ist er weich, füllig und schmeichelnd, besitzt viel reife süße Frucht und etwas Schokolade, ist harmonisch und lang. Konzentriert und herrlich eindringlich ist der **2004 Barolo Arione** im Bouquet, zeigt feine mineralische Noten und reintönige Frucht. Im Mund ist er füllig und kraftvoll, besitzt herrlich viel Frucht und viel Substanz, ist jugendlich und enorm nachhaltig bei ganz feiner Bitternote.

(86) ▶ 2007 Dolcetto d'Alba	8 €
(88) ▶ 2007 Dolcetto d'Alba Tiglineri	14 €
(85) ▶ 2007 Barbera d'Alba	12 €
(86) ▶ 2007 Langhe Nebbiolo	15 €
(89) ▶ 2006 Barbera d'Alba Roscaletto	20 €
(91) ▶ 2005 Barbera d'Alba Vigna dei Romani	
(89) ▶ 2005 Merlot Vigna Talpone	
(87) ▶ 2005 Cabernet Vigna Talpone	
(88) ▶ 2006 Langhe Rosso Buio	28 €
92 ▶ 2004 Barolo Fossati	55 €
91 ▶ 2004 Barolo Case Nere	58 €
92 ▶ 2004 Barolo Brunate	58 €
93 ▶ 2004 Barolo Arione	

Silvano Bolmida

Loc. Bussia, 30, 12065 Monforte d'Alba
 Tel. 0173-789877, Fax: 0173-789877
 silvanobolmida@tiscali.it
 bei Korkenzieher, Weinmakler, Tastevin
 bei Siebe Dupf (CH), Globus (CH); Preise ab Weingut

Der **2004 Barolo Bussia** zeigt viel reife Frucht und etwas Wild im Bouquet, im Mund ist er frisch und direkt bei klarer Frucht und Biss. Gute Konzentration, viel reife Frucht und feine Würze prägen das wunderschön klare und eindringliche Bouquet des **2004 Barolo Vigna dei Fantini**. Im Mund ist er kraftvoll und klar, besitzt reife Frucht, gute Struktur und Tannine.

85 ▶ 2004 Barolo Bussia	23 €
1999: 88 ; 2000: 87 ; 2001: 90 ; 2003: 82 .	
88 ▶ 2004 Barolo Vigna dei Fantini	21 €

Giacomo Borgogno & Figli

Via Gioberti, 1, 12060 Barolo
 Tel. 0173-56108, Fax: 0173-56344
 borgogno-barolo@libero.it
 Preise ab Weingut

Giacomo Borgogno & Figli, bereits 1761 gegründet, ist eines der ältesten Weingüter in Piemont. Heute werden von 21 Hektar Weinbergen 140.000 bis 150.000 Flaschen Wein im Jahr erzeugt. Alle Barolo werden 3 bis 3,5 Jahre in großen Eichenholzfässern ausgebaut. Prinzipiell gibt es drei verschiedene Barolo. Da ist zunächst der „normale“ Barolo („base“, weißes Etikett), der identisch ist mit der Barolo Riserva (Riserva wird er nach zwei weiteren Jahren Flaschenlagerung). Er ist auch identisch mit dem Barolo Grande Riserva, für den er lediglich in andere Flaschen (mit dem Borgogno-Siegel) umgefüllt wird. Der zweite Barolo ist der Barolo „Classico“, der wiederum identisch ist mit der Barolo „Classico“ Riserva. Die Trauben für diesen Wein stammen alle aus dem Gemeindegebiet von Barolo (aus den Lagen Cannubi, Cannubi Boschis, Brunate, Liste und San Pietro). Der dritte Barolo, auf dem Etikett nur als Barolo bezeichnet, unterscheidet sich vom ersten Barolo durch das schwarze Etikett. Er wird intern als „Storico“ bezeichnet oder auch als „Liste“, weil er aus der Lage Liste stammt (dieser Wein ist nur im Export erhältlich, nicht vor Ort). Die Weine werden im großen Eichenholzfass ausgebaut, der „Storico“ in Fässern von 600 bis 2.000 Liter Inhalt.

Der **2006 Dolcetto d'Alba** (18.000 Flaschen) ist frisch und fruchtbetont, jugendlich, reintonig und hat viel Biss. Der **2003 Barolo („base“, weißes Etikett)** zeigt reintonige Frucht, etwas florale Noten und Weihrauch im Bouquet. Im Mund ist er klar und frisch, besitzt feine süße Frucht, viel Biss

und dezente Bitternoten. Gute Konzentration, viel reife Frucht, etwas Kräuter und rote Früchte prägen das Bouquet des **2003 Barolo („storico“, schwarzes Etikett)**. Im Mund präsentiert er sich klar, füllig und kraftvoll, besitzt viel reife Frucht, gute Harmonie, Struktur und kräftige Tannine. Der **2001 Barolo („storico“, schwarzes Etikett)** zeigt viel reife Frucht im Bouquet, Veilchen, rote Früchte, florale Noten und etwas Kräuter. Im Mund ist er kraftvoll und füllig, besitzt reife Frucht, ganz dezent Schokolade und kräftige Tannine. Die **1997 Barolo Classico Riserva** zeigt viel reife Frucht im Bouquet, feine Würze, ganz dezent Leder, auch etwas Kräuter und Veilchen. Im Mund ist sie füllig und harmonisch, besitzt viel reife Frucht, gute Substanz, viel Tannine und Biss. Der **Barolo Chinato** wird aus einem sechs Jahre alten Barolo bereitet, dem 37 Gewürze, in erster Linie Chinarinde, zugesetzt werden.

84 ▶ 2006 Dolcetto d'Alba	7,20 €
85 ▶ 2003 Barolo („base“, weißes Etikett)	31,20 €
90 ▶ 2003 Barolo („storico“, schwarzes Etikett)	
88 ▶ 2001 Barolo („storico“, schwarzes Etikett)	
89 ▶ 1997 Barolo Classico Riserva	37,20 €
o.B. ▶ Barolo Chinato (0,5l)	21,60 €

Braida

Via Roma, 94, 14030 Rocchetta Tanaro

Tel. 0141-644113, Fax: 0141-644584

www.braida.it, info@braida.it

bei VIP Weine; etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Der **2007 Grignolino d'Asti** ist frisch, klar und zupackend, hat enorm viel Biss. Frisch und unkompliziert präsentiert sich der reintönige **2006 Barbera d'Asti Monte Bruna**. Gewürze und etwas Vanille prägen den weichen und fülligen **2005 Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone**, der etwas unharmonisch wirkt. Gute Konzentration, feine Frische und reintönige Frucht dominieren im Bouquet des **2005 Barbera d'Asti Bricco delle Bigotta**. Im Mund ist er weich und füllig, besitzt viel reife Frucht und etwas Vanille. Herrlich reintönig und unkompliziert ist der **2007 Brachetto d'Acqui**, der einfach Spaß bereiten will. Gleiches gilt für den süffigen **2007 Moscato d'Asti Vigna Senza Nome**.

85 ▶ 2007 Grignolino d'Asti	9 €
84 ▶ 2006 Barbera d'Asti Monte Bruna	13 €
85 ▶ 2005 Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone	35 €
88 ▶ 2005 Barbera d'Asti Bricco delle Bigotta	35 €
85 ▶ 2007 Brachetto d'Acqui	12 €
85 ▶ 2007 Moscato d'Asti Vigna Senza Nome	9 €

Ca' Romé

Via Rabajà, 36, 12050 Barbaresco
 Tel. 0173-635126,635175, Fax: 0173-635175
 www.carome.com, info@carome.com
 etwaiger Preis im italienischen Weinhandel

Gute Konzentration, etwas Gewürze und klare reife Frucht prägen das Bouquet des **2004 Barolo Vigna Cerretta**. Im Mund ist er füllig und kraftvoll, besitzt reife Frucht, ganz dezent Schokolade und etwas bittere Tannine.

87 ▶ 2004 Barolo Vigna Cerretta

63 €

Cavallotto

Via Alba-Monforte, Loc. Bricco Boschis, 40, 12060 Castiglione Falletto
 Tel. 0173-62814, Fax: 0173-62914
 www.cavallotto.com, info@cavallotto.com
 z.B. bei Weber; etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Der **2005 Langhe Nebbiolo** zeigt herrlich reintonige Frucht im Bouquet, ist frisch und eindringlich. Im Mund ist er klar und harmonisch bei feiner süßer Frucht, Frische, Biss und Tanninen. Gute Konzentration, etwas Gewürze und reife Frucht bei dezenter Kräuternote prägen das Bouquet des **2004 Barolo Bricco Boschis**. Im Mund besitzt er gute Fülle und Harmonie, klare Frucht, Länge und Nachhall. Sehr schön entwickelt haben sich die beiden Riserve, vor allem der Vigna San Giuseppe, der vor einem Jahr noch recht unruhig und verschlossen war. Der **2001 Barolo Bricco Boschis Riserva Vignolo** zeigt gute Konzentration im Bouquet, etwas Gewürze, reife Frucht, ist herrlich reintonig. Gute Fülle und Substanz prägen den Mund, reintonige reife Frucht, gute Struktur und jugendliche Tannine. Faszinierend viel reintonige Frucht und gute Konzentration dominieren im herrlich eindringlichen Bouquet des **2001 Barolo Bricco Boschis Riserva Vigna San Giuseppe**. Im Mund ist er wunderschön reintonig, jugendlich und füllig, besitzt gute Harmonie und Länge, jugendliche Tannine, feine Wärme und Nachhall.

86 ▶ 2005 Langhe Nebbiolo

19 €

90 ▶ 2004 Barolo Bricco Boschis

40 €

92 ▶ 2001 Barolo Bricco Boschis Riserva Vignolo

60 €

1997: **88**; 1998: **90**; 1999: **91**; 2000: **90**.

93 ▶ 2001 Barolo Bricco Boschis Riserva Vigna San Giuseppe

60 €

1996: **92**; 1997: **88**; 1999: **92**; 2000: **90**.

Ceretto

Loc. S. Cassiano, 34, 12051 Alba
 Tel. 0173-282582, Fax: 0173-282383
 www.ceretto.com, ceretto@ceretto.com
 etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Der **2007 Langhe Arneis Blangé** ist frisch und fruchtbetont bei apfligen Noten, unkompliziert und klar. Der **2006 Dolcetto d'Alba Rossana** ist fruchtbetont und würzig im Bouquet, klar und harmonisch im Mund bei feiner Frische und Biss. Der **2004 Langhe Rosso Monsordo**, erster Jahrgang war 1997, besteht aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Nebbiolo. Er zeigt eindringlich Kräuter und Cassis im Bouquet, ist weich und unkompliziert im Mund bei reifer süßer Frucht. Der **2005 Barbaresco Asij** zeigt reife Frucht, feinen Duft und etwas Veilchen im Bouquet, ist weich und füllig im Mund bei reifer Frucht und Biss. Viel reife Frucht, feiner Duft, etwas Gewürze und Veilchen prägen das Bouquet des **2005 Barbaresco Bernadot**. Er ist weich und füllig im Mund, besitzt reife Frucht, etwas Vanille und Schokolade, feine Frische, gute Struktur und etwas Wärme. Der **2005 Barbaresco Bricco Asili** zeigt gute Konzentration im Bouquet, viel reife Frucht, feine Würze, etwas Mandel, ist herrlich eindringlich. Im Mund präsentiert er sich weich und füllig, besitzt viel reife Frucht, gute Harmonie, Substanz und Länge. Der **1990 Barbaresco Bricco Asili** hat seinen Höhepunkt schon deutlich überschritten. Der **2004 Barolo Zonchera** ist frisch und fruchtbetont im Bouquet, würzig und reintönig. Er ist kraftvoll und reintönig im Mund bei feinen jugendlichen Tanninen. Gute Konzentration und feinen Veilchenduft findet man im herrlich eindringlichen Bouquet des **2004 Barolo Brunate**. Im Mund ist er füllig, harmonisch und elegant, besitzt viel reife Frucht, gute Struktur, etwas Vanille und Schokolade, feine Frische und gute Länge. Der **2004 Barolo Prapò** zeigt gute Konzentration im Bouquet, feine Würze und reife Frucht (etwas rote Früchte). Er kommt füllig und schmeichelnd in den Mund, besitzt viel reife Frucht, gute Struktur und Kraft, etwas Schokolade und Wärme. Gute Konzentration, viel reife Frucht, feine Würze und etwas Kräuter prägen das herrlich eindringliche Bouquet des **2004 Barolo Bricco Rocche**. Gute Fülle und Substanz zeigt er im Mund, viel Kraft, viel reife Frucht, etwas Vanille und Schokolade, jugendliche Tannine und Wärme. Erstmals mit dem Jahrgang 2003 wird Ceretto einen weiteren Barolo anbieten, eine „Riserva von 10 Jahren“ aus der Lage Cannubi.

83 ▶ 2007 Langhe Arneis Blangé	12 €
85 ▶ 2006 Dolcetto d'Alba Rossana	12 €
86 ▶ 2004 Langhe Rosso Monsordo	14 €
85 ▶ 2005 Barbaresco Asij	25 €
89 ▶ 2005 Barbaresco Bernadot	40 €
90 ▶ 2005 Barbaresco Bricco Asili	75 €

82* ▶ 1990 Barbaresco Bricco Asili	
87 ▶ 2004 Barolo Zonchera	30 €
90 ▶ 2004 Barolo Brunate	50 €
91 ▶ 2004 Barolo Prapò	50 €
90 ▶ 2004 Barolo Bricco Rocche	130 €

Poderi Colla

Loc. S. Rocco Seno D'Elvio, 82, 12051 Alba,
 Tel. 0173-290148, Fax: 0173-441498
www.podericolla.it, info@podericolla.it
 über Zeter; etwaiger Preis im italienischen Weinhandel

Der **2004 Barolo Bussia Dardi Le Rose** zeigt reife Frucht und etwas Vanille und Veilchen im herrlich eindringlichen Bouquet. Im Mund ist er füllig und schmeichelnd, besitzt viel reife Frucht, gute Substanz, Kraft und viel Biss, ist noch enorm jugendlich (88+? Punkte).

88 ▶ 2004 Barolo Bussia Dardi Le Rose	35 €
---	-------------

Elvio Cogno

Loc. Ravera, 2, 12060 Novello
 Tel. 0173-744006, Fax: 0173-744921
www.elviocogno.com, elviocogno@elviocogno.com
 über Vinissimo

Der **2007 Langhe Bianco Anas-Cëtta** stammt von der mir bisher völlig unbekanntem autochthonen Rebsorte Nascetta, die früher in der Gegend von Novello angebaut wurde. Er wirkt konzentriert im Bouquet, zeigt reife Frucht mit etwas Anklängen an Zitrus und Pflirsiche. Im Mund ist er füllig und kraftvoll, besitzt reife Frucht, gute Struktur, feine Länge. Gute Konzentration, rauchige Noten, reife Frucht, ein wenig Kräuter und dezent Vanille prägen das Bouquet des **2004 Barolo**. Im Mund ist er kraftvoll, klar und zupackend, harmonisch und elegant, jugendlich bei guter Struktur. Gute Konzentration, reife Frucht, etwas Veilchen und Kräuter dominieren im herrlich eindringlichen und reintönigen Bouquet des **2004 Barolo Ravera**. Im Mund präsentiert er sich kraftvoll und stoffig, klar und zupackend, ist herrlich reintönig, jugendlich und lang, besitzt viel Substanz und enormen Nachhall. Der **2003 Barolo Vigna Elena** zeigt feine Würze und reife Frucht im Bouquet, dunkle Früchte und ganz dezent Schokolade. Im Mund präsentiert er sich herrlich füllig und stoffig, besitzt viel reife Frucht, Schokolade, ist herrlich dominant bei jugendlichen Tanninen.

87 ▶ 2007 Langhe Bianco Anas-Cëtta	14,00 €
89 ▶ 2004 Barolo	28,50 €
92 ▶ 2004 Barolo Ravera	42,00 €
90 ▶ 2003 Barolo Vigna Elena	58,00 €

La Contea

Vicolo Asilo, 10, 12057 Neive
 Tel. 0173-677585, Fax: 0173-67367
 www.la-contea.it, lacontea@la-contea.it
 bei Victoria

Der **Pinot Brut** ist frisch und würzig im Bouquet, klar und zupackend im Mund. Der **2006 Roero Arneis Tunin** ist frisch, fruchtbetont und würzig. Reife Frucht (etwas Ananas) prägt das Bouquet des **2006 Chardonnay Mary**. Im Mund ist er weich, füllig und cremig bei reifer Frucht. Der **2007 Moscato d'Asti Scricciolo** ist frisch im Bouquet bei feiner Muskatnote. Im Mund ist er frisch, klar und herrlich süffig. Der **2006 Dolcetto d'Alba Paciocchi** ist frisch, fruchtbetont und unkompliziert. Gute Konzentration und reife Frucht zeigt der **2005 Barbera d'Alba Superiore Caplin** im Bouquet. Im Mund ist er klar und harmonisch bei reifer Frucht und Frische. Gute Konzentration und feine Würze dominieren im herrlich eindringlichen Bouquet des **2004 Nebbiolo d'Alba Moncastello**. Im Mund ist er klar und harmonisch, besitzt reife Frucht, gute Struktur und Frische. Der **2004 Barbaresco Ripa Sorita** zeigt viel reife Frucht im Bouquet, rote Früchte und Veilchen, ist herrlich eindringlich. Im Mund präsentiert er sich füllig und schmeichelnd, besitzt viel reife süße Frucht, gute Struktur und Länge. Viel reife Frucht zeigt auch die **2001 Barbaresco Riserva Ripa Sorita** im Bouquet, reife Herzkirschen und ein klein wenig überreife Noten. Im Mund ist sie herrlich füllig und harmonisch, weich und schmeichelnd, betört mit viel reifer süßer Frucht und feiner Länge.

83 ▶ Pinot Brut	10,50 €
83 ▶ 2006 Roero Arneis Tunin	10,00 €
84 ▶ 2006 Chardonnay Mary	12,00 €
85 ▶ 2007 Moscato d'Asti Scricciolo	9,00 €
82 ▶ 2006 Dolcetto d'Alba Paciocchi	9,00 €
84 ▶ 2005 Barbera d'Alba Superiore Caplin	13,50 €
86 ▶ 2004 Nebbiolo d'Alba Moncastello	12,50 €
89 ▶ 2004 Barbaresco Ripa Sorita	19,50 €
90 ▶ 2001 Barbaresco Riserva Ripa Sorita	25,00 €

Conterno Fantino

Via Ginestra, 1, Loc. Bricco Bastia, 12065 Monforte d'Alba

Tel. 0173-78204, Fax: 0173-787326

www.conternofantino.it; info@conternofantino.it

bei Fischer + Trezza, Farnetani, Gute Weine Lobenberg; bei Caratello (CH),

Belp (CH); bei Rieger (A), Pfanner & Gutmann (A)

Preise im italienischen Weinhandel

Herrlich klar und fruchtbetont ist der **2006 Langhe Chardonnay Bastia** im Bouquet, zeigt ganz dezent Haselnüsse und Toast. Im Mund ist er frisch und fruchtbetont bei klarer reifer Frucht, guter Harmonie und Struktur. Der **2007 Dolcetto d'Alba Bricco Bastia** ist frisch und fruchtbetont (Kirschen) im Bouquet, herrlich reintonig und jugendlich. Im Mund ist er frisch und direkt bei klarer jugendlicher Frucht und Biss. Reife Frucht, etwas Veilchen, Vanille, rote und dunkle Früchte prägen das Bouquet des **2007 Barbera d'Alba Vignota**. Im Mund ist er weich und harmonisch, besitzt reife Frucht und etwas Vanille. Gute Konzentration und reife Frucht zeigt der **2006 Nebbiolo Langhe Ginestrino** im jugendlichen, reintonigen Bouquet. Im Mund ist er klar, frisch, fruchtbetont und jugendlich. Der **2005 Langhe Rosso Monprà** besteht aus 45 % Barbera, 45 % Nebbiolo und 10 % Cabernet Sauvignon. Er zeigt gute Konzentration, viel reife Frucht und feine Würze im herrlich eindringlichen Bouquet. Im Mund ist er weich und harmonisch, besitzt gute Fülle, Vanille, reife Frucht und feine Tannine. Neu im Programm ist der **2004 Barolo Mosconi** (4.000 Flaschen) von einem 1,5 Hektar großen Weinberg mit jungen Reben. (Aus der Teilzone Mosconi stammen der Percristina von Domenico Clerico oder der Big'd Big von Rocche dei Manzoni.) Er zeigt feine Würze und Toast im Bouquet, ist konzentriert und herrlich eindringlich. Im Mund ist er weich, füllig und vanillig, besitzt viel reife Frucht, feine Frische und Tannine. Sorì Ginestra und Vigna del Gris stammen zwar beide aus der Teilzone Ginestra in Monteforte, mein Favorit aber ist, wie meist in den letzten Jahren, eindeutig der Sorì Ginestra. Gute Konzentration und viel reife Frucht prägen das herrlich eindringliche und reintonige Bouquet des **2004 Barolo Vigna del Gris**. Im Mund ist er füllig und stoffig, besitzt viel reife Frucht, Vanille und jugendliche Tannine, hat Potenzial. Viel Konzentration und faszinierend viel Frucht prägen das jugendliche, herrlich reintonige Bouquet des **2004 Barolo Sorì Ginestra**. Im Mund besitzt er gute Substanz und herrlich viel Frucht, Struktur, etwas Schokolade und jugendliche Tannine, braucht viel Zeit, ein faszinierender Wein mit viel Potenzial (93+ Punkte).

90 ▶ 2006 Langhe Chardonnay Bastia	18 €
87 ▶ 2007 Dolcetto d'Alba Bricco Bastia	9 €
(85) ▶ 2007 Barbera d'Alba Vignota	13 €
85 ▶ 2006 Nebbiolo Langhe Ginestrino	14 €
89 ▶ 2005 Langhe Rosso Monprà	27 €

90 ▶ 2004 Barolo Mosconi	55 €
91 ▶ 2004 Barolo Vigna del Gris 1999: 93 ; 2001: 90 ; 2003: 91 .	55 €
93 ▶ 2004 Barolo Sorì Ginestra 1999: 97 ; 2000: 96 ; 2001: 94 ; 2003: 91 .	57 €

Aldo Conterno

Loc. Bussia, 48, 12065 Monforte d'Alba
Tel. 0173-78150, Fax: 0173-787240
www.poderialdoconterno.com

z.B. bei Bacchus, Freund, Garibaldi; etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Gute Konzentration, reife Frucht (gelbe Früchte) und Vanille prägen das Bouquet des **2005 Langhe Chardonnay Bussiadoro**. Im Mund ist er weich und füllig, besitzt viel reife süße Frucht, gute Harmonie, Struktur und Frische. Der **2006 Langhe Dolcetto Massante** ist frisch, fruchtbetont und herrlich reintonig im Bouquet. Im Mund ist er füllig und reintonig bei guter Harmonie. Feine Würze und klare reife Frucht prägen das herrlich eindringliche Bouquet des **2005 Barbera d'Alba Conca Tre Pile**. Im Mund ist er füllig und harmonisch, besitzt reife Frucht, etwas Vanille, gute Harmonie und Struktur. Der **2005 Langhe Nebbiolo Il Favot** zeigt gute Konzentration im Bouquet, reife reintonige Frucht, ist herrlich eindringlich. Im Mund ist er weich und füllig, besitzt reife Frucht, etwas Vanille, Frische und Biss. Gute Konzentration und reife Frucht prägen das herrlich reintonige Bouquet des **2004 Barolo**. Im Mund ist er füllig und harmonisch, besitzt viel reife Frucht, Substanz, Wärme und Tannine. Der **2004 Barolo Colonnello** zeigt gute Konzentration im Bouquet, herrlich reintonige Frucht, ist jugendlich, wunderschön reintonig und eindringlich. Gute Konzentration und viel reife Frucht prägen das herrlich eindringliche und dominante Bouquet des **2004 Barolo Romirasco**. Im Mund präsentiert er sich füllig bei viel reifer Frucht, Wärme, Frische und feinem Nachhall.

89 ▶ 2005 Langhe Chardonnay Bussiadoro	
86 ▶ 2006 Langhe Dolcetto Massante	
88 ▶ 2005 Barbera d'Alba Conca Tre Pile	17 €
87 ▶ 2005 Langhe Nebbiolo Il Favot	38 €
89 ▶ 2004 Barolo	
90 ▶ 2004 Barolo Colonnello	60 €
91 ▶ 2004 Barolo Romirasco	60 €

Giacomo Conterno

Loc. Ornati, 2, 12065 Monforte d'Alba
Tel. 0173-78221, Fax: 0173-787190
bei Kierdorf

1908 gründete Giovanni Conterno eine Weinbar in San Giuseppe und begann Barolo von zugekauften Trauben zu erzeugen, 1912 wurde die erste Riserva Monfortino erzeugt. Nach seinem Tod 1934 übernahm seine Sohn Giacomo Weinbar und Weingut. Dessen beiden Söhne Giovanni und Aldo übernahmen 1961 das Gut, trennten sich aber 1969 und der jüngere Sohn Aldo gründete sein eigenes Weingut. Bis 1974, als die Conternos die Cascina Francia erwarben, wurde der Wein von zugekauften Trauben produziert. Heute führt Giovanni Sohn Roberto Conterno das Gut. Er konzentriert sich seit dem Jahrgang 2000 ganz auf die beiden Rebsorten Nebbiolo und Barbera (vorher gab es auch ein wenig Dolcetto und Freisa). 14 Hektar Reben umfasst das Gut Cascina Franca, auf 9 Hektar steht Nebbiolo, auf 5 Hektar Barbera. Die Weine werden seit drei Jahren in Holztanks vergoren, Barbera bleibt zwei bis drei Wochen auf der Maische, Nebbiolo drei bis vier Wochen. Die Weine werden in traditionellen Fässern ausgebaut, die bis zu 50 Jahre alt sind, und ohne Schönung und ohne Filtration abgefüllt. Die jährliche Produktion von 50.000 Flaschen verteilt sich auf 3 Weine: Barolo (20.000 Flaschen), Barolo Monfortino (10.000 Flaschen) und Barbera (20.000 Flaschen). Der Barolo Cascina Francia wird meist vier Jahre im Holz ausgebaut, die Barolo Riserva Monfortino sieben Jahre.

Der **2006 Barbera d'Alba** zeigt faszinierend viel Frucht im Bouquet, feine Frische, rote Früchte, ist herrlich reintönig. Im Mund ist er wunderschön frisch und elegant, besitzt viel reife süße Frucht, ist herrlich reintönig und wunderschön nachhaltig. Der **2005 Barbera d'Alba** ist wunderschön klar und eindringlich im Bouquet bei feiner Kräuternote. Im Mund ist er kraftvoll und füllig bei reifer Frucht, guter Substanz und Länge. Der **2005 Barolo Cascina Franca** ist frisch und würzig im Bouquet bei dezenter Kräuternote. Im Mund ist er frisch, direkt und zupackend, wirkt enorm jugendlich bei etwas harten Tanninen und feiner Frische (88+? Punkte). Der **2004 Barolo Cascina Franca** ist faszinierend reintönig im Bouquet, zeigt etwas rote Früchte und Kräuter, auch Veilchen und würzig-salzige Noten. Viel Kraft und Struktur prägen den Mund, Frische und Biss, feine Mineralität und Nachhaltigkeit, ein herrlich reintöniger Wein. Gute Konzentration und viel reife Frucht zeigt der **2003 Barolo Cascina Franca** im Bouquet, etwas Veilchen und Kräuter, reife rote Früchte. Im Mund präsentiert er sich kraftvoll und füllig, besitzt viel reife Frucht, eine dezente Kräuter- und Veilchennoten, Struktur und Länge. Roberto Conterno hat 2003 und auch 2007 keinen Monfortino erzeugt, dafür aber 2002, also in einem Jahr, in dem viele Winzer überhaupt keinen Barolo gemacht haben. Dieser 2002er aber hat es in sich, ist vielleicht der faszinierendste Wein, der in diesem Jahrgang

in Italien erzeugt wurde. Die **2002 Barolo Riserva Monfortino** zeigt faszinierend viel Frucht im Bouquet, ist herrlich reintönig und konzentriert, zeigt eine feine Veilchennote und eindringlich rote Früchte. Viel Kraft und Struktur dominieren im Mund, herrlich viel reintönige Frucht und Substanz, feine Tannine, ein wunderschön jugendlicher Wein mit herrlich viel Nachhall. Die **2001 Barolo Riserva Monfortino** ist faszinierend frisch und klar im Bouquet, zeigt viel reife Frucht, feine Würze, etwas salzig-mineralische Noten. Im Mund präsentiert sie sich frisch und kraftvoll, herrlich reintönig und zupackend, zeigt feine Säure und Biss, viel Nachhall, eine ganz feine Bitternote und viel Mineralität im Abgang. Die **2000 Barolo Riserva Monfortino** ist herrlich eindringlich und reintönig im Bouquet, zeigt etwas Kräuter und Veilchen, viel Konzentration und reife Frucht. Im Mund ist sie herrlich kraftvoll und reintönig, harmonisch und elegant, besitzt viel reife Frucht, gute Struktur, feine Länge und Nachhall.

(90) ▶ 2006 Barbera d'Alba	
89 ▶ 2005 Barbera d'Alba	21,30 €
(88) ▶ 2005 Barolo Cascina Francia	
(92) ▶ 2004 Barolo Cascina Francia	
90 ▶ 2003 Barolo Cascina Francia	71,90 €
(95) ▶ 2002 Barolo Riserva Monfortino	
(93) ▶ 2001 Barolo Riserva Monfortino	
92 ▶ 2000 Barolo Riserva Monfortino	210,60 €

Giovanni Corino

Fraz. Annunziata, 24, 12064 La Morra
 Tel. 0173-50219 / 509452, Fax: 0173-50219
 etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Frisch und fruchtbetont ist das reintönige, jugendliche Bouquet des **2007 Dolcetto d'Alba**. Im Mund ist er frisch und direkt, besitzt gute Struktur, reintönige Frucht, Frische und Biss. Herrlich reintönig und jugendlich ist der **2007 Barbera d'Alba** im Bouquet. Im Mund ist er frisch und klar, besitzt Säure und Biss. Der **2003 L'Insieme** aus Nebbiolo und Barbera mit Cabernet Sauvignon und Merlot will nicht so recht Spaß machen. Der **2004 Barolo** wurde zwei Jahre in gebrauchten Barriques ausgebaut. Er zeigt reintönige Frucht, feine Frische und etwas Kräuter im Bouquet. Im Mund ist er frisch und elegant, besitzt feine Frucht, Säure und Biss. Die Crus werden zwei Jahre in zur Hälfte neuen Barriques ausgebaut. Gute Konzentration, reintönige Frucht und etwas Veilchen prägen das Bouquet des **2004 Barolo Vigna Giachini**. Gute Fülle und reife Frucht dominieren im Mund, feine Frische, Tannine und Säure. Der **2004 Barolo Vigneto Arborina** ist wunderschön reintönig im Bouquet, zeigt feine Frische und Würze, etwas Kräuter. Im Mund präsentiert er sich füllig und harmonisch, kraftvoll und reintö-

nig, besitzt gute Struktur und Länge, ist jugendlich. Der **2003 Barolo Vecchie Vigne** stammt aus dem Vigna Giachini. Er zeigt viel reife Frucht im Bouquet, reife rote Früchte und etwas Veilchen, ist herrlich eindringlich. Im Mund ist er weich und füllig, besitzt viel reife süße Frucht, Tannine und Biss im Abgang.

86 ▶ 2007 Dolcetto d'Alba	
86 ▶ 2007 Barbera d'Alba	
82 ▶ 2003 L'Insieme	
87 ▶ 2004 Barolo	28 €
89 ▶ 2004 Barolo Vigna Giachini	38 €
2001: 87 ; 2003: 88 .	
90 ▶ 2004 Barolo Vigneto Arborina	38 €
2001: 87 ; 2003: 89 .	
88 ▶ 2003 Barolo Vecchie Vigne	95 €

Renato Corino

Borgata Pozzo, 49/A, 12064 La Morra
Tel. 0173-500349, Fax: 0173-500349

Renato Corino erzeugt von 6,5 Hektar Weinbergen 35.000 Flaschen Wein im Jahr. Der **2007 Dolcetto d'Alba** ist frisch und fruchtbetont im Bouquet, wunderschön elegant und reintönig im Mund bei reifer Frucht und guter Struktur. Der **2007 Barbera d'Alba** zeigt reife Frucht und gute Konzentration im Bouquet, ist jugendlich und wunderschön klar. Im Mund ist er füllig und harmonisch bei klarer reifer Frucht. Reintönige Frucht und gute Konzentration prägen das Bouquet des **2006 Langhe Nebbiolo**. Im Mund ist er frisch, klar und fruchtbetont bei guter Struktur und feinen Tanninen. Gute Konzentration und eindringlich Gewürze dominieren im Bouquet des **2005 Barbera d'Alba Vigna Pozzo**. Im Mund ist er weich und füllig, besitzt viel reife Frucht, Vanille, Schokolade und Tannine. Herrlich reintönig und jugendlich ist der **2004 Barolo** im Bouquet, zeigt etwas Veilchen und rote Früchte. Im Mund ist er weich und füllig, besitzt reife Frucht, etwas Vanille, gute Struktur und Frische. Gute Konzentration, faszinierend viel Frucht, etwas Gewürze und Toast prägen das herrlich eindringliche Bouquet des **2004 Barolo Arborina**. Im Mund ist er füllig und schmeichelnd, besitzt herrlich viel Frucht, Substanz und etwas Schokolade. Der **2004 Barolo Vigneto Rocche** zeigt gute Konzentration im Bouquet, viel reife Frucht, Gewürze, etwas Vanille und Schokolade, ist herrlich eindringlich und dominant. Im Mund präsentiert er sich füllig und schmeichelnd, besitzt viel reife Frucht, Struktur, Nachhall und eine ganz dezente Bitternote. Gute Konzentration und viel reife Frucht prägen das herrlich eindringliche und dominante Bouquet des **2003 Barolo Vecchie Vigne**. Im Mund besitzt er viel reife Frucht, etwas Schokolade, Tannine, ist füllig und schmeichelnd, jugendlich.

- (88) ► 2007 Dolcetto d'Alba
 (87) ► 2007 Barbera d'Alba
 (87) ► 2006 Langhe Nebbiolo
 89 ► 2005 Barbera d'Alba Vigna Pozzo
 88 ► 2004 Barolo
 90 ► 2004 Barolo Arborina
 90 ► 2004 Barolo Vigneto Rocche
 90 ► 2003 Barolo Vecchie Vigne

Cascina Cucco

Via Mazzini, 10, 12050 Serralunga d'Alba
 Tel. 0173-613003, Fax: 0173-613003
 www.cascinacucco.com, info@cascinacucco.com
 für Deutschland über „E... Non Solo Vino“ (I); bei Ruli (CH); für Österreich über
 Sevinova (I); Preise ab Weingut

Gute Konzentration, Gewürze und reife Frucht zeigt der **2004 Barolo Cerrati** im Bouquet. Im Mund ist er füllig und harmonisch, besitzt viel reife Frucht, ganz dezent Schokolade und gute Länge. Gute Konzentration, reife Frucht, etwas Gewürze und Toast prägen das Bouquet des **2004 Barolo Vigna Cucco**. Im Mund ist er füllig und harmonisch, besitzt viel reife Frucht, etwas Schokolade und jugendliche Tannine.

- | | |
|------------------------------|---------|
| 89 ► 2004 Barolo Cerrati | 19,80 € |
| 88 ► 2004 Barolo Vigna Cucco | 19,80 € |

Dosio Vigneti

Reg. Serradenari, 6, 12064 La Morra
 Tel. 0173-50677, Fax: 0173-50321
 cantine.dosio@tin.it
 bei Domaine Schenk, Weinkontor Schwarz; bei Vennerhus (CH)
 Preise ab Weingut

Viel reife Frucht und feine würzige Noten zeigt der **2004 Barbera d'Alba Superiore** im Bouquet. Er ist klar und harmonisch im Mund bei reifer Frucht und Biss. Der **2004 Barolo** ist wunderschön reintonig im Bouquet, zeigt feine Frische, florale Noten und reife Frucht. Im Mund präsentiert er sich klar und kraftvoll, tanninbetont und jugendlich. Gute Konzentration, reintonige Frucht, etwas Veilchen und Kräuter zeigt der **2003 Barolo Fossati** im herrlich eindringlichen Bouquet. Im Mund ist er kraftvoll, klar und zupackend, besitzt reife Frucht, gute Struktur, Tannine und Biss.

- | | |
|------------------------------------|---------|
| 85 ► 2004 Barbera d'Alba Superiore | 7,50 € |
| 87 ► 2004 Barolo | 16,50 € |
| 90 ► 2003 Barolo Fossati | 22,00 € |

Giacomo Fenocchio

Loc. Bussia, 72, 12065 Monforte d'Alba
 Tel. 0173-78675, Fax: 0173-787218
 www.giacomofenocchio.com, claudio@giacomofenocchio.com

Der **2004 Barolo Bussia** zeigt gute Konzentration, Gewürze, viel reife Frucht und etwas Toast im herrlich eindringlichen Bouquet. Im Mund ist er weich und füllig, recht entwickelt bei viel reifer süßer Frucht.

87 ► 2004 Barolo Bussia

Domenico Filippino

Via Serra Capelli, 5, 12057 Neive
 Tel. 0173-67507, Fax: 0173-67507
 www.eliofilippino.com, filippino@eliofilippino.com
 über Gefra

Der **2007 Moscato d'Asti** ist frisch, klar und unkompliziert. Wunderschön reintönig, frisch und zupackend präsentiert sich der **2007 Langhe Arneis**. Der **2006 Dolcetto d'Alba Sori Capelli** ist einfach, der **2005 Barbera d'Alba Nuela** zeigt klare Frucht und feine Frische. Der **2004 Barbera d'Alba Superiore Bärba Cesco** ist duftig, weich und füllig. Der **2005 Langhe Rosso „4 Amis“** besteht aus Nebbiolo, Barbera, Cabernet Sauvignon und Syrah. Er zeigt viel reife Frucht im Bouquet, etwas florale Noten, rote Früchte. Gute Fülle und reife Frucht prägen den Mund, Tannine, Vanille und Biss. Der **2004 Barbaresco San Cristoforo** zeigt reife Frucht und viel Duft im Bouquet, wirkt im Mund etwas unharmonisch bei Reifnoten und kräftigen Tanninen. Viel reife Frucht (rote Früchte) prägt das Bouquet des **2005 Barbaresco San Cristoforo**. Im Mund ist er klar und fruchtbetont, kraftvoll, jugendlich und herrlich reintönig. Der **2005 Barbaresco Sori Capelli** zeigt reife Frucht im Bouquet, ein klein wenig überreife Noten, gleichzeitig Kräuter. Im Mund ist er klar und geradlinig, kraftvoll und reintönig bei dezenter Schokonote und jugendlichen Tanninen.

83 ► 2007 Moscato d'Asti	8,95 €
84 ► 2007 Langhe Arneis	8,95 €
81 ► 2006 Dolcetto d'Alba Sori Capelli	6,95 €
83 ► 2005 Barbera d'Alba Nuela	6,95 €
84 ► 2004 Barbera d'Alba Superiore Bärba Cesco	17,95 €
87 ► 2005 Langhe Rosso „4 Amis“	11,25 €
85 ► 2004 Barbaresco San Cristoforo	22,65 €
88 ► 2005 Barbaresco San Cristoforo	
87 ► 2005 Barbaresco Sori Capelli	

Livia Fontana

Via Pugnane, 12, 12060 Castiglione Falletto

Tel. 0173-62844, Fax: 0173-62967

www.liviafontana.it, info@liviafontana.it

bei Cresceri, Johannes Müller, Bloss, Wachtberger; bei Brioni (A), Rauzino (A), Vino e Vita (A), Novak Stieger (A), Weinpartner (A); Schweiz: Casa Bava (I), Vincommercio (CH); Preise im italienischen Weinhandel

Livia Fontana erzeugt von 8 Hektar Reben etwa 60.000 Flaschen Wein im Jahr. Die Reben liegen rings um das Gut, die Cascina Fontana, unter anderem in den Lagen Villero, Meriondino und Bussia. Önologischer Berater ist Donato Lanati. Der **2007 Dolcetto d'Alba** wurde fünf bis sechs Monate im großen Eichenholzfass ausgebaut. Er ist wunderschön klar, frisch und fruchtbetont, hat Biss. Der **2005 Barbera d'Alba** wurde zwei Jahre in Fässern aus slawonischer Eiche ausgebaut. Er ist klar und rauchig im Bouquet, besitzt feine reife Frucht und eine dezente Bitternote. Der **2005 Langhe Nebbiolo** wurde zwei Jahre im Holz ausgebaut. Er ist frisch, würzig und klar im Bouquet, klar und tanninbetont im Mund. Der **2004 Langhe Rosso Insieme** besteht aus Barbera und Nebbiolo und wurde zwei Jahre in französischen Barriques ausgebaut. Er zeigt viel rauchige Noten im Bouquet, reife Frucht und etwas Vanille. Er ist füllig und harmonisch im Mund, besitzt viel reife Frucht und eine gute Struktur. Der **2004 Barolo** wurde drei Jahre in Fässern aus slawonischer Eiche ausgebaut. Er ist rauchig und klar im Bouquet bei feiner Kräuternote, im Mund ist er klar, kraftvoll und direkt bei reifer Frucht. Der **2004 Barolo Villero** wurde teils im großen Fass, teils in Tonneaux ausgebaut. Er ist wunderschön reintonig und fruchtbetont im Bouquet bei feinen rauchigen Noten. Im Mund präsentiert er sich klar, harmonisch und elegant bei feiner Frische und Biss.

83 ▶ 2007 Dolcetto d'Alba	10 €
85 ▶ 2005 Barbera d'Alba	14 €
84 ▶ 2005 Langhe Nebbiolo	14 €
87 ▶ 2004 Langhe Rosso Insieme	18 €
86 ▶ 2004 Barolo	28 €
86 ▶ 2004 Barolo Villero	35 €

Fontanafredda

Via Alba, 15, 12050 Serralunga d'Alba

Tel. 0173-626111, Fax: 0173-613451

www.fontanafredda.it; info@fontanafredda.it

über Stoppervini (CH); etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Der **2004 Barolo Serralunga d'Alba** ist frisch und würzig im Bouquet bei klarer Frucht, im Mund ist er klar und harmonisch, besitzt feine süße Frucht und Biss. Gute Konzentration, reife Frucht, etwas Gewürze und Toast prägen das Bouquet des **2004 Barolo La Rosa**. Im Mund ist er weich und füllig, besitzt viel reife Frucht, gute Harmonie und Länge.

85 ▶ 2004 Barolo Serralunga d'Alba

25 €

89 ▶ 2004 Barolo La Rosa

44 €

Francone

Via Tanaro, 45, 12057 Neive

Tel. 0173-67068, Fax: 0173-677560

www.francone vini.com, francone@francone vini.com

bei Scurba; bei Feine Weine (A); Preise im italienischen Weinhandel

Die Familie Francone besitzt über 20 Hektar Weinberge. Der **2006 Barbera d'Alba Superiore I Patriarchi** wurde vierzehn Monate in französischen Eichenholzfässern (teils Barriques) ausgebaut. Er ist klar und frisch im Bouquet, weich, füllig und vanillig im Mund. Der **2006 Langhe Nebbiolo I Patriarchi** wurde zwölf Monate im Fass ausgebaut. Er ist frisch und geradlinig, hat Biss. Der **2005 Barbaresco I Patriarchi** stammt aus den Lagen Rondò und Tetti in Neive und wurde dreißig Monate im Fass ausgebaut. Er ist würzig im Bouquet, zeigt reife Frucht und etwas Kräuter. Im Mund präsentiert er sich harmonisch und klar bei reifer Frucht, guter Substanz und Tanninen. Die **2003 Barbaresco Riserva** stammt aus den Weinbergen Cottà und Tetti in Neive und wurde ebenfalls dreißig Monate im Fass ausgebaut. Feiner Duft und reife rote Früchte prägen das Bouquet, im Mund ist sie klar und elegant, besitzt feine süße Frucht, Tannine und Biss. Der **2004 Barolo** stammt aus den Lagen Rocca und Sarmassa in La Morra und wurde 28 bis 30 Monate im Fass ausgebaut. Er ist frisch und jugendlich, klar und zupackend, besitzt Säure und Biss.

84 ▶ 2006 Barbera d'Alba Superiore I Patriarchi

9 €

82 ▶ 2006 Langhe Nebbiolo I Patriarchi

11 €

87 ▶ 2005 Barbaresco I Patriarchi

18 €

87 ▶ 2003 Barbaresco Riserva

25 €

85 ▶ 2004 Barolo

28 €

Gaja

Via Torino, 36, 12050 Barbaresco
 Tel. 0173-635158, Fax: 0173-635256
 www.gajawines.com, info@gajawines.com
 etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Ja, probiert man die Weine von Angelo Gaja, dann mag man es gar nicht glauben, dass 2005 kein großer Jahrgang für Barbaresco sein soll, dass es irgendwelche Probleme gegeben haben könnte. Sicherlich, man hatte die Ernte eingebracht, bevor der Regen kam. Aber das ist nicht das Entscheidende. Gaja ist eben Gaja, und große Winzer machen immer große Weine, das ist in Piemont nicht anders wie sonst auf der Welt. Schon der **2005 Barbaresco** fasziniert mit herrlich viel reintöniger Frucht im Bouquet, ist wunderschön konzentriert und eindringlich. Im Mund ist er kraftvoll und konzentriert, präsentiert herrlich viel Frucht, Struktur, Frische und feine Tannine, ist faszinierend reintönig, enorm nachhaltig und mineralisch. Die gleiche Finesse und Reintönigkeit kennzeichnet den **1997 Barbaresco**. Faszinierend viel Frucht prägt das Bouquet, ein wenig rote Früchte und Veilchen, gute Konzentration. Im Mund ist er faszinierend harmonisch und elegant, besitzt reintönige reife Frucht, gute Struktur und feine Tannine, Finesse und Kraft, ist herrlich lang und nachhaltig. Der **2005 Langhe Nebbiolo Costa Russi** ist konzentriert und eindringlich im Bouquet, zeigt faszinierend viel Frucht, reife Herzkirschen, Reintönigkeit und feine Mineralität. Er ist kraftvoll im Mund, öffnet sich langsam, zeigt reife Herzkirschen, später dann ein klein wenig Veilchen und Kräuter, ist faszinierend stoffig und schmeichelnd bei herrlich viel Frucht und Substanz, ist enorm lang und nachhaltig bei feiner Wärme. Viel reife Frucht und viel Konzentration prägen das Bouquet des **2005 Langhe Nebbiolo Sori Tildin**, reife Herzkirschen, ganz faszinierend. Im Mund präsentiert er sich füllig und stoffig, besitzt faszinierend viel Frucht, ist herrlich reintönig und dominant, konzentriert und kraftvoll, noch enorm jugendlich und tanninbetont, ein Wein mit gewaltigem Potenzial. Faszinierend reintönig und konzentriert ist auch der **2005 Langhe Nebbiolo Sori San Lorenzo** im Bouquet, zeigt feine Mineralität, reife Herzkirschen, dann rauchige Noten, ist wunderschön eindringlich. Er kommt weich, füllig und schmeichelnd in den Mund, ist dabei herrlich stoffig und kraftvoll, besitzt viel Substanz und viel reife Frucht, Struktur und Länge, ist faszinierend nachhaltig, dabei noch sehr jugendlich. Viel Konzentration, viel reife reintönige Frucht und viel Würze prägen das Bouquet des **2004 Langhe Nebbiolo Conteisa**, etwas Kräuter und Veilchen. Im Mund präsentiert er sich weich und schmeichelnd, besitzt herrlich viel Frucht und Stoff, Kraft und Struktur, zeigt feine Mineralität, viel Länge und Nachhall. Noch faszinierender ist der **2004 Langhe Nebbiolo Sperss**. Viel Konzentration, viel reife Frucht und mineralische Noten prägen das enorm dominante Bouquet, anfangs etwas kräuterwürzige Noten,

öffnet sich dann, zeigt reife Herzkirschen, im Hintergrund aber weiterhin dezente Kräuterwürze. Er ist enorm füllig und stoffig im Mund, besitzt viel reife süße Frucht, viel Substanz und Kraft, ist noch jugendlich und verschlossen, trotzdem herrlich lang und nachhaltig, ein Wein mit gewaltigem Potenzial. Die beiden 2004er, Conteisa und Sperss, sind noch wesentlich verschlossener, auch – im positiven Sinn – „kräuteriger“ als die 2005er Weine aus Barbaresco, die mit ihrer faszinierenden Frucht und Eleganz, mit Mineralität und Nachhaltigkeit schon heute betören.

93 ▶ 2005 Barbaresco	120 €
94 ▶ 1997 Barbaresco	
95 ▶ 2005 Langhe Nebbiolo Costa Russi	230 €
96 ▶ 2005 Langhe Nebbiolo Sori Tildin	230 €
97 ▶ 2005 Langhe Nebbiolo Sori San Lorenzo	230 €
95 ▶ 2004 Langhe Nebbiolo Conteisa	
98 ▶ 2004 Langhe Nebbiolo Sperss	

Antiche Poderi dei Gallina

Via Tanaro, 45, 12057 Neive

Tel. 0173-67068, Fax: 0173-677560

www.franconevisini.com, poderigallina@franconevisini.com

bei Scieurba; bei Feine Weine (A); Preis im italienischen Weinhandel

Der **2005 Barbaresco Gallina** wurde achtzehn Monate in französischer Eiche ausgebaut. Im Bouquet ist er wunderschön würzig und reintönig bei feiner Kräuternote. Im Mund präsentiert er sich kraftvoll und klar bei reifer Frucht, guter Struktur und jugendlichen Tanninen.

88 ▶ 2005 Barbaresco Gallina	22 €
-------------------------------------	-------------

Gemma

Via Mazzini, 19, 12050 Serralunga d'Alba

Tel. 0173-613502, Fax: 0173-262360

www.gemmacantine.it, gemmacantine@libero.it

etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Gute Konzentration und etwas florale Noten prägen das eindringliche Bouquet des **2004 Barolo**. Im Mund ist er kraftvoll und harmonisch, besitzt reife Frucht, gute Struktur und Tannine. Der **2004 Barolo Giblin** zeigt reife Frucht im Bouquet, Gewürze und Toast, wirkt jugendlich. Im Mund ist er füllig und stoffig, besitzt reife Frucht, gute Struktur und jugendliche Tannine.

87 ▶ 2004 Barolo	30 €
89 ▶ 2004 Barolo Giblin	45 €

Ettore Germano

Borgata Cerretta, 1, 12050 Serralunga d'Alba
 Tel. 0173-613528, Fax: 0173-613593
 www.germanoettore.com, germanoettore@germanoettore.com
 bei Garibaldi; etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Der **2004 Barolo Cerretta** zeigt viel Gewürze und Toast im Bouquet, viel reife Frucht. Im Mund ist er füllig und harmonisch, besitzt klare reife Frucht, gute Struktur und Frische. Frisch und klar, aber deutlich einfacher ist der **2004 Barolo Prapò**.

89 ▶ 2004 Barolo Cerretta	48 €
1999: 90 ; 2001: 91 ; 2003: 85 .	
82 ▶ 2004 Barolo Prapò	48 €

Bruno Giacosa

Via XX Settembre, 52, 12057 Neive
 Tel. 0173-67027, Fax: 0173-677477
 www.brunogiacosa.it, brunogiacosa@brunogiacosa.it
 z.B. bei Garibaldi, Pinard de Picard, Wein & Glas
 etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Bruno Giacosa besitzt 20 Hektar Weinberge: 10 Hektar in Serralunga, 5 Hektar in La Morra und 5 Hektar Barbaresco. Die Weine werden in großen Fässern aus französischer Eiche abgefüllt. Neuer Kellermeister ist Giorgio Lavagna, der zuvor 23 Jahre für Batasiolo gearbeitet hatte. Der **2004 Bruno Giacosa Extra Brut** ist ein reinsortiger Pinot Nero, die Trauben stammen aus Oltrepò Pavese. Feine Würze und reife Frucht prägen das Bouquet, im Mund ist er frisch und direkt bei guter Fülle und Harmonie. Der **2004 Barbaresco Santo Stefano di Neive** ist reintönig, frisch und würzig im Bouquet, herrlich eindringlich. Gute Konzentration und viel reife Frucht prägen den Mund, er ist klar und harmonisch bei feiner Frische und guter Länge. Reintönige Frucht, viel Konzentration und feine mineralische Noten dominieren im herrlich eindringlichen Bouquet des **2004 Barbaresco Rabajà di Barbaresco**. Im Mund präsentiert er sich füllig und stoffig, besitzt herrlich viel Frucht, Frische und Struktur, Länge und Nachhall. Die **2004 Barbaresco Riserva Asili di Barbaresco** zeigt gute Konzentration und faszinierend viel Frucht im Bouquet, ist herrlich eindringlich und dominant, zeigt feine Mineralität und reintönige Frucht. Im Mund ist sie kraftvoll und stoffig, besitzt viel reife Frucht und Substanz, dezent Schokolade und eindringliche Tannine. Würzig und frisch ist der unmittelbar nach der Abfüllung verkostete **2005 Barbaresco Asili di Barbaresco** im Bouquet, zeigt etwas Kräuter und rote Früchte. Im Mund präsentiert er sich weich, füllig und schmeichelnd, besitzt reife süße Frucht, gute Harmonie, Länge und feine Tannine. Der

2004 Barolo Falletto di Serralunga d'Alba ist konzentriert und würzig im Bouquet, mineralisch, herrlich reintönig und eindringlich. Im Mund ist er wunderschön harmonisch und elegant, zeigt faszinierend reintönige Frucht, Frische, feine Süße, Länge und Nachhall. Der **2004 Barolo Le Rocche del Falletto di Serralunga d'Alba** wird 2010 als Riserva auf den Markt kommen. Er zeigt viel Konzentration im Bouquet, viel reife Frucht, ist herrlich eindringlich und dominant, zeigt ein wenig Kräuter, rote Früchte und Gewürze. Im Mund präsentiert er sich füllig und schmeichelnd, zeigt viel reife Frucht, feine Frische, Struktur und Kraft, jugendliche Tannine, feinen Nachhall und Wärme (93+? Punkte). Gute Konzentration, viel reife Frucht und viel Würze prägen das herrlich eindringliche und dominante Bouquet des **2004 Barolo Vigna Croera di La Morra**. Im Mund präsentiert er sich füllig und schmeichelnd, besitzt herrlich viel Stoff und Frucht, ist dominant, konzentriert, jugendlich und enorm nachhaltig bei ganz feiner Bitternote und Wärme im Abgang.

86 ▶ 2004 Bruno Giacosa Extra Brut	18 €
89 ▶ 2004 Barbaresco Santo Stefano di Neive	70 €
92 ▶ 2004 Barbaresco Rabajà di Barbaresco	90 €
92 ▶ 2004 Barbaresco Riserva Asili di Barbaresco	110 €
90 ▶ 2005 Barbaresco Asili di Barbaresco	100 €
92 ▶ 2004 Barolo Falletto di Serralunga d'Alba	95 €
93 ▶ 2004 Barolo (Riserva) Le Rocche del Falletto di Serralunga d'Alba	140 €
94 ▶ 2004 Barolo Vigna Croera di La Morra	95 €

Elio Grasso

Loc. Ginestra, 40, 12065 Monforte d'Alba
 Tel. 0173-78491, Fax: 0173-789907
www.eliograsso.it, elio.grasso@isiline.it
 über Eggers-Sohn

Der **2007 Dolcetto d'Alba Dei Grassi** ist herrlich intensiv und jugendlich im Bouquet bei klarer Frucht (Kirschen). Im Mund ist er wunderschön frisch, fruchtbetont und reintönig. Gute Konzentration und Frische zeigt der **2007 Langhe Nebbiolo Gavarini** im Bouquet, herrlich reintönige jugendliche Frucht. Im Mund besitzt er gute Harmonie und reife Frucht, Struktur und Frische. Der **2005 Barbera d'Alba Vigna Martina** wurde fünfzehn Monate in zur Hälfte neuen Barriques ausgebaut. Gute Konzentration und viel reife Frucht prägen das herrlich eindringliche Bouquet. Er kommt weich in den Mund, besitzt gute Fülle, etwas Vanille und Schokolade, Struktur, feine Frische und Länge. Gute Konzentration, Veilchen und faszinierend viel Frucht prägen das herrlich reintönige Bouquet des **2004 Barolo Gavarini Chiniera**. Im Mund ist er weich und füllig, wunderschön harmonisch, be-

sitzt viel reife Frucht, ganz dezent Wild, gute Struktur und Länge. Gute Konzentration, reintonige Frucht und Veilchen prägen das herrlich eindringliche Bouquet des **2004 Barolo Ginestra Casa Matè**. Im Mund präsentiert er sich füllig, harmonisch und elegant, besitzt viel reife Frucht, gute Struktur und etwas Vanille, ist enorm nachhaltig.

(87) ▶ 2007 Dolcetto d'Alba Dei Grassi	11,80 €
(87) ▶ 2007 Langhe Nebbiolo Gavarini	14,90 €
90 ▶ 2005 Barbera d'Alba Vigna Martina	19,80 €
91 ▶ 2004 Barolo Gavarini Chiniera	37,50 €
93 ▶ 2004 Barolo Ginestra Casa Matè	

Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy

Via Rabajà, 43, 12050 Barbaresco
 Tel. 0173-635222, Fax: 0173-635187
 www.marchesidigresy.com, wine@marchesidigresy.com
 über Vinissimo

Der **2007 Langhe Chardonnay** ist würzig und klar im Bouquet, klar und harmonisch im Mund bei reintoniger Frucht. Feine Würze und reintonige Frucht (Stachelbeeren) prägen das Bouquet des **2007 Langhe Sauvignon**. Im Mund ist er klar, frisch und lebhaft. Der **2006 Dolcetto d'Alba Monte Aribaldo** ist herrlich frisch und reintonig im Bouquet, würzig und eindringlich. Im Mund ist er klar, füllig und kraftvoll. Der **2004 Barbera d'Asti Monte Colombo** ist rauchig und würzig im Bouquet, dabei wunderschön klar und fruchtbetont. Im Mund präsentiert er sich klar und kraftvoll bei reintoniger Frucht. Der **2005 Barbaresco Martinenga** zeigt gute Konzentration im Bouquet, viel reife Frucht, etwas überreife Noten, auch Weihrauch. Im Mund präsentiert er sich kraftvoll und klar bei guter Struktur, reifer Frucht und jugendlichen Tanninen. Der **2003 Barbaresco Camp Gros Martinenga** zeigt viel reife Frucht und etwas Gewürze im Bouquet, im Mund besitzt er viel reife süße Frucht und viel Tannine. Viel Duft, Gewürze und etwas Schokolade findet man im Bouquet des **2003 Barbaresco Gaiun Martinenga**, im Mund ist er eigenwillig frisch, ein wenig bissig und unharmnisch.

86 ▶ 2007 Langhe Chardonnay	16,00 €
86 ▶ 2007 Langhe Sauvignon	14,80 €
85 ▶ 2006 Dolcetto d'Alba Monte Aribaldo	14,50 €
87 ▶ 2004 Barbera d'Asti Monte Colombo	29,50 €
87 ▶ 2005 Barbaresco Martinenga	55,00 €
85 ▶ 2003 Barbaresco Camp Gros Martinenga	75,00 €
84 ▶ 2003 Barbaresco Gaiun Martinenga	75,00 €

Bruna Grimaldi

Via Roddino, 12050 Serralunga d'Alba

Tel. 0173-262094, Fax: 0173-262094

www.grimaldibruna.it, vini@grimaldibruna.it

über Selezione Fattorie (I); etwaiger Preis im italienischen Weinhandel

Der **2004 Barolo Badarina Vigna Regnola** zeigt gute Konzentration im Bouquet, viel reife Frucht, ganz dezent Fleisch und Gewürze. Im Mund ist er füllig und harmonisch, besitzt viel reife Frucht, feine Frische und gute Struktur.

88 ▶ 2004 Barolo Badarina Vigna Regnola

30 €

Tenuta L'Illuminata

Loc. Sant'Anna 30, 12064 La Morra

Tel. 0173-2094585, Fax: 0173-2080073

www.illuminata.it, info@illuminata.it

etwaiger Preis im italienischen Weinhandel

Der **2006 Dolcetto d'Alba Savincato** ist frisch und klar, hat Säure und Biss. Der **2005 Barbera d'Alba Colbertina** wurde zwölf bis 16 Monate in zur Hälfte neuen französischen Barriques ausgebaut. Er zeigt reintonige Frucht im Bouquet, im Mund ist er klar, zupackend und tanninbetont. Der **2004 Barolo Tebavio** stammt von einem 250 Meter hoch gelegenen Weinberg in La Morra. Er wurde zunächst zwölf Monate in zur Hälfte neuen französischen Barriques ausgebaut, dann zwölf Monate in 25-l-Fässern aus slawonischer Eiche. Würzig-rauchige Noten, gute Konzentration und reife Frucht dominieren im Bouquet, etwas Kräuter und Schokolade. Im Mund präsentiert er sich kraftvoll und klar, besitzt reife Frucht, etwas Schokolade, gute Struktur und Substanz.

82 ▶ 2006 Dolcetto d'Alba Savincato

85 ▶ 2005 Barbera d'Alba Colbertina

89 ▶ 2004 Barolo Tebavio

43 €

Cascina Luisin

Via Rabajà, 23, 12050 Barbaresco

Tel. 0173-635154, Fax: 0173-635154

cascinaluisin@tiscali.it

etwaiger Preis im italienischen Weinhandel

Gute Konzentration, reife Frucht und etwas Gewürze prägen das herrlich eindringliche Bouquet des **2004 Barolo Leon**. Im Mund präsentiert er sich

füllig, harmonisch und schmeichelnd, besitzt viel reife süße Frucht, gute Struktur und Frische.

90 ▶ 2004 Barolo Leon
2001: **90**; 2003: **92**.

29 €

Paolo Manzone

Loc. Meriame, 1, 12050 Serralunga d'Alba
Tel. 0173-285527, Fax: 0173-285527
paolomanzone@libero.it
etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Der **2004 Barolo Serralunga** ist konzentriert und klar im Bouquet, frisch und geradlinig im Mund. Viel Toast, Gewürze und reife Frucht prägen das Bouquet des **2004 Barolo Meriame**. Im Mund ist er klar und kraftvoll, besitzt reife süße Frucht, gute Harmonie und Länge.

83 ▶ 2004 Barolo Serralunga

28 €

88 ▶ 2004 Barolo Meriame

43 €

Mario Marengo

Via XX Settembre, 32, 12064 La Morra
Tel. 0173-50127, Fax: 0173-50127
marengo964@libero.it
etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Viel Konzentration, klare Frucht, etwas Veilchen und Kräuter prägen das Bouquet des **2004 Barolo Bricco Viole**. Im Mund ist er kraftvoll und klar, besitzt feine Frische und Biss, ist jugendlich. Der **2004 Barolo Brunate** zeigt gute Konzentration und reife Frucht im Bouquet, feine Würze, ist herrlich reintonig. Im Mund präsentiert er sich füllig und harmonisch, besitzt reife süße reintonige Frucht, feine Frische und Biss. Neu im Programm ist der **2004 Barolo Brunate Vecchia Vigna delle Brunate** (900 Flaschen) von 70 Jahre alten Reben. Er zeigt gute Konzentration und viel reife Frucht im Bouquet, ist herrlich reintonig. Im Mund ist er füllig und kraftvoll, besitzt viel reife Frucht, gute Struktur und Tannine, ist wunderschön nachhaltig.

86 ▶ 2004 Barolo Bricco Viole

40 €

89 ▶ 2004 Barolo Brunate

30 €

1996: **89**; 1999: **90**; 2001: **87**; 2003: **91**.

92 ▶ 2004 Barolo Brunate Vecchia Vigna delle Brunate

Moccagatta

Via Rabajà, 24, 12050 Barbaresco
 Tel. 0173-635152, Fax: 0173-635279
 moccagatta_az.agr@libero.it
 etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Der **2007 Chardonnay Langhe** ist frisch und fruchtbetont, zeigt gute Fülle und Harmonie. Der **2006 Chardonnay Langhe Buschet** zeigt gute Konzentration, etwas Vanille und viel reife Frucht (Ananas) im Bouquet. Im Mund ist er klar und harmonisch, besitzt gute Struktur, Frische und Frucht. Der **2007 Dolcetto d'Alba** ist frisch, fruchtbetont (Kirschen) und herrlich reintönig im Bouquet. Im Mund ist er klar, fruchtbetont und herrlich reintönig. Auch der **2007 Barbera d'Alba** ist frisch, intensiv und herrlich reintönig im Bouquet. Im Mund ist er frisch und harmonisch, bei feiner süßer Frucht und Biss. Frisch, fruchtbetont und wunderschön reintönig ist auch der **2007 Nebbiolo Langhe** im Bouquet. Im Mund ist er reintönig, frisch und hat Biss. Viel reife Frucht, Veilchen, gute Konzentration, etwas Vanille und florale Noten prägen das Bouquet des **2005 Barbaresco Basarin**. Im Mund ist er harmonisch, besitzt reintönige Frucht, feine Frische und Biss, ist jugendlich. Der **2005 Barbaresco Bric Balin** zeigt viel Konzentration, reife Frucht und florale Noten im Bouquet, dezent Vanille und Veilchen. Im Mund präsentiert er sich kraftvoll und reintönig, besitzt gute Struktur, Frische, jugendliche Tannine und viel Potenzial. Florale Noten (Veilchen), viel reife Frucht, etwas Vanille und gute Konzentration prägen das Bouquet des **2005 Barbaresco Cole**. Im Mund ist er kraftvoll und klar, besitzt viel Substanz, kräftige Tannine und Biss, hat viel Potenzial bei jugendlicher Bitternote.

(86) ▶ 2007 Chardonnay Langhe	
87 ▶ 2006 Chardonnay Langhe Buschet	
(86) ▶ 2007 Dolcetto d'Alba	8 €
(86) ▶ 2007 Barbera d'Alba	11 €
(86) ▶ 2007 Nebbiolo Langhe	14 €
90 ▶ 2005 Barbaresco Basarin	30 €
2000: 90 ; 2001: 92 ; 2003: 84+ ; 2004: 86+ .	
91 ▶ 2005 Barbaresco Bric Balin	30 €
1996: 88 ; 1997: 91 ; 1999: 90 ; 2000: 91 ; 2001: 91 ; 2003: 90 ; 2004: 93 .	
90 ▶ 2005 Barbaresco Cole	35 €

Fratelli Molino

Via Ausario, 5, 12050 Treiso
 Tel. 0173-638384, Fax: 0173-638384
 www.molinovini.com, info@molinovini.com
 z.B. bei Weber

Der **2005 Barbaresco Ausario** zeigt gute Konzentration und feine Würze im Bouquet, etwas Gewürze, Veilchen und reintönige Frucht (reife rote Früchte). Im Mund ist er klar und kraftvoll, besitzt gute Fülle, viel reife Frucht, dezent Schokolade, eine gute Struktur und kräftige jugendliche Tannine. Herrlich reintönige reife Frucht prägt das Bouquet des **2005 Barbaresco Teorema**, Veilchen und rote Früchte. Im Mund präsentiert er sich wunderschön füllig und harmonisch, besitzt viel reife Frucht, dezent Schokolade, ist zupackend bei guter Struktur und feinem Nachhall.

87 ▶ 2005 Barbaresco Ausario
 2000: **89**; 2001: **90**; 2003: **90**; 2004: **88**.
90 ▶ 2005 Barbaresco Teorema

Mauro Molino

B.ta Gancia, 11, Fraz. Annunziata, 12064 La Morra
 Tel. 0173-50814, Fax: 0173-50814
 über DC; etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Der **2007 Barbera d'Alba** ist frisch, fruchtbetont und wunderschön reintönig. Herrlich reintönig und frisch ist auch der **2007 Langhe Nebbiolo** im Bouquet. Im Mund ist er klar und fruchtbetont bei feiner Frische und Biss. Der **2007 Langhe Rosso Dimartina** besteht zur Hälfte aus Barbera und Nebbiolo, zur Hälfte aus Cabernet Sauvignon und Merlot. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, reife Frucht, feine Würze und etwas Kräuter. Im Mund ist er klar, harmonisch und fruchtbetont bei guter Struktur und Tanninen. Frisch und fruchtbetont präsentiert sich das herrlich reintönige Bouquet des **2006 Barbera d'Alba Vigna Gattere**, zeigt etwas Minze. Im Mund ist er klar, frisch und herrlich eindringlich bei viel jugendlichem Biss. Der Barolo wurde 2 Jahre im großen Holzfass ausgebaut, die Lagenweine werden im Barrique ausgebaut, wobei jeweils 35 bis 40 % neue Fässer verwendet werden. Der **2005 Barolo** ist frisch und fruchtbetont im Bouquet, zeigt reife Frucht und Veilchen. Im Mund ist er klar, harmonisch und elegant, besitzt Biss, feine Frische und Frucht. Gute Konzentration, reife Frucht und eindringlich Veilchen prägen das herrlich reintönige Bouquet des **2004 Barolo Vigna Gallinotto**. Im Mund ist er füllig und kraftvoll, besitzt viel reife Frucht, Substanz und Tannine, ist jugendlich. Der **2004 Barolo Vigna Gancia** zeigt gute Konzentration und faszinierend viel reintönige Frucht im

Bouquet, ist herrlich eindringlich und dominant. Im Mund präsentiert er sich herrlich füllig und kraftvoll, besitzt viel reife Frucht, viel Substanz und jugendliche Tannine, ist nachhaltig bei viel Potenzial. Gute Konzentration und faszinierend viel Frucht, etwas Veilchen und rote Früchte prägen das herrlich reintönige Bouquet des **2004 Barolo Vigna Conca**. Im Mund ist er faszinierend füllig und stoffig, besitzt herrlich viel Frucht und Substanz, Tannine, viel Potenzial, ist enorm nachhaltig.

(84) ▶ 2007 Barbera d'Alba

(86) ▶ 2007 Langhe Nebbiolo

(87) ▶ 2007 Langhe Rosso Dimartina

(86) ▶ 2006 Barbera d'Alba Vigna Gattere

88 ▶ 2004 Barolo

28 €

90 ▶ 2004 Barolo Vigna Gallinotto

30 €

92 ▶ 2004 Barolo Vigna Gancia

35 €

94 ▶ 2004 Barolo Vigna Conca

44 €

1999: **91**; 2000: **91**; 2001: **90**; 2003: **88**.

Monfalletto

Frazione Annunziata, 67, 12064 La Morra

Tel. 0173-50344, Fax: 0173-509235

www.corderodimontezemolo.com, info@corderodimontezemolo.com

bei Abayan; bei Weinwolf (A); bei Rutishauser (CH), Musik & Wein (CH)

etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Monfalletto besitzt 28 Hektar Weinberge direkt am Weingut, 2,5 Hektar in Castiglione Falletto (aus denen der Enrico VI erzeugt wird), 5 Hektar sind zugepachtet. Der **2007 Langhe Arneis** ist frisch und fruchtbetont im Bouquet bei apflichen Noten, unkompliziert und klar im Mund. Der **2006 Langhe Chardonnay Elioro** ist frisch im Bouquet, zeigt reife Frucht, etwas Vanille und Toast. Im Mund ist er kraftvoll und strukturiert bei reifer Frucht und feiner Vanillenote. Der **2007 Dolcetto d'Alba** ist herrlich reintönig, frisch und fruchtbetont (Kirschen) im Bouquet, klar und zupackend im Mund. Der **2007 Langhe Nebbiolo** ist frisch und würzig bei reintöniger Frucht und feinem Biss. Wunderschön reintönig und unkompliziert ist der **2006 Barbera d'Alba**, harmonisch und fruchtbetont. Der **2005 Barbera d'Alba Superiore Funtani** stammt von über 50 Jahre alten Reben und wird fünfzehn Monate im Holz ausgebaut (70 % in neuen Barriques, 30 % im großen Holzfass). Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, herrlich viel Frucht und dezenten Toast. Im Mund ist er kraftvoll, klar und zupackend, harmonisch und elegant, besitzt feine Mineralität und Nachhall. Der **2004 Barolo Monfalletto** ist frisch und fruchtbetont im Bouquet, wunderschön reintönig, zeigt etwas Veilchen und Kräuter. Im Mund ist er klar, kraftvoll und elegant, besitzt herrlich viel Frucht, Frische und feine Wärme. Gute Konzentration, viel

reife Frucht und etwas Vanille prägen das herrlich eindringliche Bouquet des **2004 Barolo Bricco Gattera**. Er ist enorm kraftvoll und stoffig im Mund, besitzt viel Konzentration und viel reife Frucht, ist jugendlich, enorm tanninbetont und nachhaltig, braucht Zeit (91+ Punkte). Gute Konzentration, faszinierend viel Frucht und etwas Schokolade prägen das Bouquet des **2004 Barolo Enrico VI**. Im Mund präsentiert er sich herrlich füllig und stoffig, besitzt viel reife Frucht, herrlich viel Kraft und feine Mineralität, ist jugendlich, ein Wein mit viel Potenzial (92+ Punkte). Deutlich an Komplexität gewonnen hat die **2001 Barolo Riserva Gorette**. Gute Konzentration und viel reife Frucht prägen das herrlich eindringliche und reintonige Bouquet. Im Mund ist er wunderschön füllig und konzentriert, reintonig und elegant, besitzt herrlich viel Frucht, Substanz, Länge und Nachhall.

84 ▶ 2007 Langhe Arneis	12 €
87 ▶ 2006 Langhe Chardonnay Elioro	17 €
85 ▶ 2007 Dolcetto d'Alba	12 €
85 ▶ 2007 Langhe Nebbiolo	18 €
85 ▶ 2006 Barbera d'Alba	12 €
88 ▶ 2005 Barbera d'Alba Superiore Funtani	25 €
89 ▶ 2004 Barolo Monfalletto	40 €
91 ▶ 2004 Barolo Bricco Gattera	55 €
92 ▶ 2004 Barolo Enrico VI	58 €
1989: 91 ; 1996: 93 ; 1997: 91 ; 1999: 87+ ; 2000: 92 ; 2001: 89 ; 2003: 91 .	
94 ▶ 2001 Barolo Riserva Gorette (1,5l)	200 €

Marco Oberto – Ciabot Berton

Frazione Santa Maria, 1, 12064 La Morra
 Tel. 0173-50217, Fax: 0173-50217
 ciabotberton@libero.it
 etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Der **2004 Barolo Roggeri** ist frisch und würzig im Bouquet bei jugendlicher Frucht. Im Mund ist er füllig bei reifer Frucht und jugendlichen Tannine. Der **2004 Barolo dal Vigneti Roggeri** zeigt gute Konzentration und dezent Schokolade im Bouquet bei zurückhaltender Frucht. Im Mund besitzt er Kraft und Fülle, feine Frische und jugendliche Frucht.

87 ▶ 2004 Barolo Roggeri	34 €
88 ▶ 2004 Barolo dal Vigneti Roggeri	38 €

Fratelli Oddero

Frazione Santa Maria, Tetti, 28, 12064 La Morra
 Tel. 0173-50618, Fax: 0173-509377
 www.oddero.it, info@oddero.it
 bei Kierdorf

Fratelli Oddero besitzt 65 Hektar Reben, knapp die Hälfte davon Nebbiolo. Der **2007 Langhe Bianco** ist recht würzig im Bouquet bei zurückhaltender Frucht, im Mund ist er frisch und zupackend. Gute Konzentration und reife Frucht prägen das Bouquet des **2006 Langhe Chardonnay Collaretto**. Im Mund ist er füllig und harmonisch bei reifer klarer Frucht. Der **2006 Moscato d'Asti** ist würzig, frisch und fruchtbetont, wunderschön reintonig mit feiner Zitrus- und Muskatnote. Der **2007 Dolcetto d'Alba** zeigt feine Würze, gute Konzentration und reintonige Frucht im Bouquet. Im Mund ist er klar, frisch und zupackend. Der **2006 Barbera d'Asti** ist rauchig bei dezentem Kräuternote, besitzt klare Frucht und Biss. Der **2005 Barbaresco Gallina** ist etwas unharmonisch und bitter. Der **2003 Barolo** zeigt rauchige Noten und etwas Kräuter im Bouquet, klare Frucht und gute Fülle im Mund. Der **2004 Barolo** zeigt reife reintonige Frucht und etwas Wild im Bouquet. Im Mund präsentiert er sich kraftvoll und harmonisch bei reifer Frucht. Der **2004 Barolo Villero** ist frisch und würzig im Bouquet bei viel reifer Frucht. Im Mund ist er klar, harmonisch und elegant, besitzt feine süße Frucht und Biss. Gute Konzentration, viel reife Frucht, etwas Schokolade und Gewürze dominieren im herrlich eindringlichen und dominanten Bouquet des **2004 Barolo Rocche di Castiglione**. Im Mund präsentiert er sich herrlich füllig und stoffig, besitzt viel reife Frucht, viel Kraft und Substanz, jugendliche Tannine und viel Potenzial. Gute Konzentration, viel reife Frucht, rauchige Noten, auch etwas überreife Noten, gleichzeitig Veilchen und Kräuter prägen das Bouquet des **2004 Barolo Bussia Soprana Vigna Mondoca**. Im Mund ist er kraftvoll und klar, besitzt viel reife Frucht (Herzkirschen), etwas Schokolade, gute Struktur und Tannine.

84 ▶ 2007 Langhe Bianco Collaretto	9,20 €
87 ▶ 2006 Langhe Chardonnay Collaretto	9,70 €
85 ▶ 2006 Moscato d'Asti	9,20 €
85 ▶ 2007 Dolcetto d'Alba	9,20 €
84 ▶ 2006 Barbera d'Asti	10,40 €
81 ▶ 2005 Barbaresco Gallina	24,90 €
85 ▶ 2003 Barolo	22,00 €
85 ▶ 2004 Barolo	22,70 €
87 ▶ 2004 Barolo Villero	28,40 €
91 ▶ 2004 Barolo Rocche de Castiglione (1,5l)	72,90 €
89 ▶ 2004 Barolo Bussia Soprana Vigna Mondoca	34,90 €

Parusso

Loc. Bussia, 55, 12065 Monforte d'Alba

Tel. 0173-78257, Fax: 0173-787276

www.parusso.com, info@parusso.com

bei Fischer + Trezza; etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Das Weingut Parusso, zwischen Castiglione Falletto und Monforte d'Alba gelegen, wird heute von den Geschwistern Marco und Tiziana Parusso geführt. Marco kümmert sich um Weinan- und -ausbau, Tiziana um den kaufmännischen Bereich. Die Weinberge befinden sich in den Lagen Bussia, Ornati, Mosconi, Le Coste, Mariondino und Villero. Bis 2000 wurden alle drei Bussia-Einzellagen gesondert ausgebaut, seither gibt es nur noch einen Barolo Bussia. In diesen Jahren hat Marco Parusso auch seine Vorstellungen konsequent verwirklicht und die Vinifikation in kleinen Schritten verändert, zum Beispiel hin zu längerem Kontakt mit der Feinhefe. 1999 war ein sehr gutes Jahr für Parusso, 2000, ein Jahr in dem Parusso als einer der Ersten geerntet hatte, war der Bussia ebenfalls hervorragend. 2001 brachte eine weitere Steigerung, 2002 wurde kein Barolo erzeugt, 2003 litt ein wenig unter den Temperaturen, 2004 nun aber präsentiert sich die gesamte Kollektion geschlossen auf hohem Niveau. 2005 wird es keine Crus geben, nur einen Barolo zum 25. Jahr des Bestehen des Weingutes, der alle Crus in sich vereinigt, so wie damals, 1981, als man den ersten Barolo erzeugt hat. 2006 ist nach Marco Parussos Meinung sein größter Jahrgang – man wird sehen.

Der **2007 Langhe Bianco**, ein reinsortiger Sauvignon Blanc, zeigt gute Konzentration und wunderschön klare Frucht im Bouquet. Gute Fülle und klare Frucht prägen den Mund, er ist füllig, harmonisch, besitzt gute Struktur und Länge. Herrlich viel Frucht zeigt der **2006 Langhe Nebbiolo** im Bouquet, Sauerkirschen, florale Noten und Frische, ist faszinierend reintönig. Im Mund ist er reintönig und elegant, besitzt feine Frische und Frucht, etwas Sauerkirschen, Tannine und Biss. Gute Konzentration und viel reife Frucht prägen das faszinierend reintönige Bouquet des **2004 Barolo**, etwas Kirschen und Sauerkirschen. Im Mund ist er kraftvoll und direkt bei reintöniger Frucht, feinem Biss und Frische. Viel Konzentration und faszinierend viel Frucht findet man auch im herrlich eindringlichen und reintönigen Bouquet des **2004 Barolo Mariondino**, etwas Herzkirschen und ganz feine rauchige Noten. Im Mund präsentiert er sich kraftvoll und konzentriert, ist herrlich reintönig und nachhaltig bei salzig-würzigen Noten. Gute Konzentration, etwas Kräuter und Veilchen prägen das herrlich reintönige und enorm würzige und eindringliche Bouquet des **2004 Barolo Le Coste Mosconi**, nach einiger Zeit zeigt sich eine dezente Schokonote. Im Mund ist er füllig, kraftvoll und jugendlich, besitzt viel Substanz, Struktur und kräftige Tannine, braucht Zeit. Viel Konzentration und faszinierend viel Frucht zeigt der **2004 Barolo Bussia** im Bouquet, etwas rote Früchte und Veilchen, ist herrlich eindringlich, reintönig und jugendlich. Im Mund präsentiert er sich

kraftvoll, stoffig und jugendlich, besitzt viel reife Frucht und gute Konzentration, ist enorm jugendlich bei feinen Bitternoten und gewaltigem Nachhall, ein Wein mit viel Potenzial. Neu im Programm ist der **1999 Barolo Riserva Oro**, der 2009, nach zehn Jahren Ausbau, auf den Markt kommen wird. Viel reife Frucht prägt das Bouquet, reife rote Früchte, Veilchen und etwas Schokolade. Im Mund präsentiert er sich wunderschön füllig und harmonisch, besitzt viel reife Frucht, viel Substanz, Länge und Nachhall.

87 ▶ 2007 Langhe Bianco	8 €
87 ▶ 2006 Langhe Nebbiolo	14 €
89 ▶ 2004 Barolo	32 €
92 ▶ 2004 Barolo Mariondino	45 €
92 ▶ 2004 Barolo Le Coste Mosconi	
94 ▶ 2004 Barolo Bussia	60 €
93 ▶ 1999 Barolo Riserva Oro	

Pio Cesare

Via Cesare Balbo, 6, 12051 Alba

Tel. 0173-440386, Fax: 0173-363680

www.piocesare.it, piocesare@piocesare.it

über Schlumberger; bei Zanini-Sulmoni (CH); bei Piccini (A)

Preise im italienischen Weinhandel

Der **2004 Barolo** zeigt viel reife Frucht im Bouquet, etwas Schokolade und dezent Fleisch. Im Mund ist er klar und harmonisch, besitzt viel reife Frucht, viel Vanille und Schokolade. Gute Konzentration, viel reife Frucht und feiner Toast prägen das herrlich eindringliche Bouquet des **2004 Barolo Ornate**. Im Mund ist er weich und füllig, besitzt viel reife süße Frucht, ist wunderschön harmonisch und lang.

88 ▶ 2004 Barolo	40 €
92 ▶ 2004 Barolo Ornate	55 €
2000: 88 ; 2001: 90 ; 2003: 91 .	

Luigi Pira

Via XX Settembre, 9, 12050 Serralunga d'Alba

Tel. 0173-613106, Fax: 0173-613106

bei Gute Weine-Lobenberg; Granchateaux (CH)

etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Der **2007 Dolcetto d'Alba** ist frisch und fruchtbetont, zupackend und reintonig. Frisch und fruchtbetont ist auch der **2006 Barbera d'Alba** im Bouquet, reintonig bei feiner Würze. Im Mund ist er frisch und direkt, besitzt reintonige Frucht und Biss. Der **2006 Langhe Nebbiolo** ist frisch und füllig,

bleibt aber etwas vordergründig. Rote Früchte und Veilchen prägen das Bouquet des **2004 Barolo**. Im Mund ist er frisch klar, geradlinig und noch enorm tanninbetont und jugendlich (86+? Punkte). Gute Konzentration, reintönige Frucht und feine Frische prägen das Bouquet des **2004 Barolo Vigna Margheria**. Im Mund präsentiert er sich füllig, harmonisch und kraftvoll, besitzt reife Frucht, gute Struktur und feine Mineralität, ist enorm nachhaltig. Gute Konzentration, reife Frucht und etwas Gewürze zeigt der **2004 Barolo Vigna Marencia** im Bouquet. Im Mund ist er weich und füllig, besitzt herrlich viel Frucht, gute Struktur und viel Tannine, ist noch enorm jugendlich. Viel Konzentration, viel reife Frucht, etwas Gewürze und Veilchen dominieren im herrlich eindringlichen Bouquet des **2004 Barolo Vigna Rionda**. Im Mund präsentiert er sich weich, füllig und harmonisch, zeigt klare reife Frucht, gute Struktur und enorm viel Nachhall.

(85) ▶ 2007 Dolcetto d'Alba	8 €
87 ▶ 2006 Barbera d'Alba	15 €
84 ▶ 2006 Langhe Nebbiolo	15 €
86 ▶ 2004 Barolo	30 €
90 ▶ 2004 Barolo Vigna Margheria	38 €
90 ▶ 2004 Barolo Vigna Marencia	45 €
1995: 88 ; 1998: 91 ; 1999: 87 ; 2001: 91 ; 2003: 91 .	
92 ▶ 2004 Barolo Vigna Rionda	58 €

Prunotto

Regione San Cassiano, 4/G, 12051 Alba
 Tel. 0173-280017, Fax: 0173-281167
www.prunotto.it, prunotto@prunotto.it
 über Smart Wines; bei Morandell (A); bei Bindella (CH)

Der **2007 Roero Arneis** ist klar und würzig im Bouquet, jugendlich und zurückhaltend, frisch und direkt im Mund. Der **2007 Barbera d'Asti Fiulot** ist frisch und unkompliziert. Der **2006 Monferrato Rosso Mompertone** wurde zehn Monate teils in großen Holzfässern, teils in Barriques ausgebaut. Er ist frisch und würzig im Bouquet bei reifer Frucht, klar und harmonisch im Mund. Der **2004 Barbera d'Asti Superiore Nizza Costamiole** wurde zwölf Monate in französischen Barriques ausgebaut. Viel reife Frucht und Vanille prägen das Bouquet, reife rote und dunkle Früchte. Im Mund ist er füllig und harmonisch bei reifer Frucht und guter Struktur. Ein kleiner Teil des **2004 Barbaresco Bric Turot** wurde zwölf Monate in einmal gebrauchten französischen Barriques ausgebaut. Er zeigt gute Konzentration und viel reife Frucht im Bouquet, feine Würze, ein wenig Veilchen. Im Mund präsentiert er sich klar, harmonisch und elegant, besitzt reife Frucht, gute Konzentration und Struktur und jugendliche Tannine. Der **2004 Barolo Bussia** wurde zwei Jahre in großen Eichenholzfässern, ein kleiner Teil auch in ein-

mal gebrauchten französischen Barriques ausgebaut. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, viel reife Frucht und etwas Gewürze, ist wunderschön klar und eindringlich. Im Mund präsentiert er sich füllig und kraftvoll, besitzt klare reife Frucht, gute Harmonie, Frische, Struktur und feine Tannine.

84 ▶ 2007 Roero Arneis	12,69 €
82 ▶ 2007 Barbera d'Asti Fiulot	10,55 €
85 ▶ 2006 Monferrato Rosso Mompertone	14,95 €
88 ▶ 2004 Barbera d'Asti Superiore Nizza Costamiole	32,20 €
88 ▶ 2004 Barbaresco Bric Turot	42,90 €
90 ▶ 2004 Barolo Bussia	56,35 €
1986: 89 ; 1995: 89 ; 1996: 90 ; 1997: 90 ; 1998: 93 ; 1999: 94 ; 2003: 87 .	

Renato Ratti

Dell'Abbazia dell'Annunziata, Fraz. Annunziata, 12064 La Morra
 Tel. 0173-50185, Fax: 0173-509373
www.renatoratti.com, pietro@renatoratti.com
 über Vinum (!); Preise ab Weingut

Pietro Ratti erzeugt von 35 Hektar Weinbergen (davon 15 Hektar Barolo) 250.000 Flaschen Wein im Jahr. Der Jahrgang 2004 ist der erste Jahrgang, der im neuen Keller vinifiziert wurde. Der in französischen Barriques ausgebaute **2007 Barbera d'Alba Torriglione** zeigt herrlich viel Frucht im Bouquet, ist wunderschön reintönig. Feine süße Frucht bestimmt den Mund, er ist herrlich harmonisch, reintönig und süffig. Der **2006 Nebbiolo d'Alba Occhetti** stammt von zugekauften Trauben aus Monteu Roero und wurde ein Jahr in französischen Barriques ausgebaut. Er ist frisch, fruchtbetont und wunderschön reintönig im Bouquet bei feiner Veilchennote. Im Mund ist er frisch und direkt, besitzt klare Frucht und Biss, ist jugendlich und reintönig. Viel reife Frucht, Veilchen und Johannisbeeren prägen das Bouquet des **2004 Barolo Marcanasco**, rote Früchte und florale Noten. Zwei Jahre wurde er teils in Barriques, teils in großen Fässern aus slawonischer Eiche ausgebaut. Im Mund ist er füllig und stoffig, besitzt herrlich viel reintönige Frucht, feine Frische, Struktur, Biss und jugendliche Tannine. Die beiden folgenden Barolo stammen ebenfalls aus der historischen Lage Marcanasco, tragen aber ab dem Jahrgang 2004 nur noch die Namen der Teillagen Conca und Rocche auf dem Etikett. Beide werden zunächst ein Jahr in französischen Barriques ausgebaut, dann ein Jahr in großen Fässern aus slawonischer Eiche. Gute Konzentration und florale Noten (eindringlich Veilchen, ein wenig Minze) prägen das Bouquet des **2004 Barolo Conca**. Im Mund präsentiert er sich weich und füllig, besitzt viel reife süße Frucht, gute Struktur und Tannine, ist jugendlich und wunderschön nachhaltig. Der **2004 Barolo Rocche** zeigt gute Konzentration und floral-kräuterige Noten im Bouquet, viel reife Frucht, ist herrlich reintönig und rauchig. Gute Fülle und

viel reife Frucht präsentiert er im Mund, viel Stoff, Tannine, Nachhall und feine Wärme, ist ein Wein mit viel Zukunft.

85 ▶ 2007 Barbera d'Alba Torriglione	
87 ▶ 2006 Nebbiolo d'Alba Occhetti	
89 ▶ 2004 Barolo Marcesasco	25 €
1996: 91 ; 2000: 92 ; 2001: 87 ; 2003: 87 .	
91 ▶ 2004 Barolo Conca	40 €
92 ▶ 2004 Barolo Rocche	50 €
1990: 93 ; 1995: 89 ; 1999: 87 ; 2003: 91 .	

Fratelli Revello

Fraz. Annunziata, 103, 12064 La Morra
 Tel. 0173-50276, Fax: 0173-50139
 www.revellofratelli.com, revello@revellofratelli.com
 z.B. bei Dreier; Preise ab Weingut

Der **2004 Barolo** wurde zwei Jahre im Barrique ausgebaut (20 % neues Holz). Er ist frisch und würzig im Bouquet, jugendlich und klar. Im Mund ist er klar und harmonisch bei reifer Frucht, guter Struktur und Frische. Der **2004 Barolo Vigna Gattera** wurde in 15-hl-Fässern ausgebaut. Er ist würzig und konzentriert im Bouquet bei klarer reifer Frucht. Im Mund ist er füllig und harmonisch, besitzt viel reife süße Frucht, gute Harmonie, Struktur, Wärme, Länge und feinen Nachhall. Der **2004 Barolo Vigna Giachini** wurde in zur Hälfte neuen Barriques ausgebaut. Er ist würzig und herrlich eindringlich im Bouquet, konzentriert bei klarer reifer Frucht. Im Mund ist er weich, füllig und schmeichelnd, besitzt viel reife Frucht, Vanille, gute Struktur und Länge. Der **2004 Barolo Vigna Conca** wurde ebenfalls in zur Hälfte neuen Barriques ausgebaut. Er zeigt gute Konzentration und viel reife Frucht im Bouquet, ist herrlich eindringlich und würzig. Im Mund präsentiert er sich füllig und schmeichelnd, besitzt viel reife Frucht, gute Struktur, feine jugendliche Tannine und Bitternoten (92+ Punkte). Der **2004 Barolo Rocche dell'Annunziata** wurde ebenfalls in zur Hälfte neuen Barriques ausgebaut. Er zeigt gute Konzentration und viel reife Frucht im Bouquet, ist herrlich eindringlich und jugendlich. Im Mund ist er füllig und kraftvoll, besitzt viel Substanz, jugendliche Tannine, braucht Zeit (91+ Punkte).

89 ▶ 2004 Barolo	24 €
92 ▶ 2004 Barolo Vigna Gattera	29 €
91 ▶ 2004 Barolo Vigna Giachini	35 €
1999: 94 ; 2001: 91 ; 2003: 90 .	
92 ▶ 2004 Barolo Vigna Conca	40 €
1999: 96 ; 2001: 91 ; 2003: 89 .	
91 ▶ 2004 Barolo Rocche dell'Annunziata	55 €
1999: 89 ; 2003: 90 .	

I Paglieri – Roagna

Loc. Pajé, S.da Paglieri, 7, 12050 Barbaresco
Tel. 0173-635109, Fax: 0173-635109
www.roagna.com, info@roagna.com

Der **2006 Dolcetto d'Alba** ist wunderschön klar und fruchtbetont (Kirschen) im Bouquet, im Mund ist er frisch, fruchtbetont, klar und zupackend. Klare reife Frucht prägt das Bouquet des **2006 Langhe Rosso**, feine rauchige Noten und etwas rote Früchte. Im Mund ist er klar und harmonisch, besitzt feine Frucht, Struktur, Biss und Länge.

85 ▶ 2006 Dolcetto d'Alba

88 ▶ 2001 Langhe Rosso

Tenuta Rocca

Loc. Ornati, 19, 12065 Monforte d'Alba
Tel. 0173-78412, Fax: 0173-789742
www.tenutarocca.com, tenutarocca@tenutarocca.com
bei Soif & Thirst (CH); etwaiger Preis im italienischen Weinhandel

Der **2004 Barolo Vigna San Pietro** zeigt feine rauchige Noten im Bouquet, reife Frucht und etwas Fleisch. Im Mund ist er klar, kraftvoll und elegant, besitzt gute Struktur und Tannine, ist noch recht jugendlich.

88 ▶ 2004 Barolo Vigna San Pietro

34 €

Albino Rocca

Strada Ronchi, 18, 12050 Barbaresco
Tel. 0173-635145, Fax: 0173-635921
www.roccaalbino.com, roccaalbino@roccaalbino.com
bei Piemont-Express, Artisan du Vin, Dallmayr, Giovo, Bolzan, Drexler, Dreier
bei Vinoverum (CH), Studer (CH); Preise im italienischen Weinhandel

Nach großartigen 2004ern schließt Angelo Rocca mit seinen Barbaresco aus dem Jahrgang 2005 nahtlos an die Vorjahresweine an. Mit dem Unterschied, dass die 2005er wesentlich zugänglicher sind, als es die 2004er zum gleichen Zeitpunkt waren. Der **2007 Langhe Chardonnay Bertü** ist frisch, fruchtbetont (etwas Apfel) und reintönig im Bouquet. Frisch und fruchtbetont zeigt er sich auch im Mund, füllig und reintönig. Gute Konzentration, viel reife Frucht und etwas Vanille prägen das herrlich eindringliche Bouquet des **2007 Langhe Bianco La Rocca**, ein Cortese. Im Mund ist er füllig, konzentriert und jugendlich bei reintöniger Frucht. Der **2007 Dolcetto d'Alba Vignalunga** ist frisch, fruchtbetont, jugendlich und herrlich reintö-

nig im Bouquet. Auch im Mund präsentiert er sich frisch und fruchtbetont, ist herrlich reintönig und jugendlich. Der **2006 Rosso di Rocca** besteht aus 80 % Nebbiolo, 10 % Barbera und 10 % Cabernet Franc. Er ist frisch und fruchtbetont bei jugendlichem Biss. Rauchig und konzentriert, frisch und fruchtbetont präsentiert sich der **2006 Barbera d'Alba Gepin** im Bouquet. Im Mund ist er frisch und fruchtbetont, besitzt gute Struktur und feine Tannine. Gute Konzentration und viel reife Frucht (reife rote Früchte) prägen das Bouquet des **2005 Barbaresco**. Im Mund ist er kraftvoll und stoffig, besitzt viel reife Frucht, gute Struktur und feine Tannine. Gute Konzentration und reife Frucht prägen das herrlich reintönige Bouquet des **2005 Barbaresco Vigneto Loreto**. Er kommt weich und schmeichelnd in den Mund, besitzt viel reife süße Frucht, feine Frische und Mineralität, ist herrlich reintönig, füllig und nachhaltig. Gute Konzentration und faszinierend viel Frucht zeigt der **2005 Barbaresco Brich Ronchi** im Bouquet, ist herrlich eindringlich und reintönig. Viel reife Frucht, Kraft und Stoff prägen den Mund, er ist füllig und konzentriert, weich und schmeichelnd, lang und nachhaltig. Herrlich frisch und intensiv ist das Bouquet des **2007 Moscato d'Asti**, im Mund ist er wunderschön leicht und lebhaft, reintönig und unkompliziert.

87 ▶ 2007 Langhe Chardonnay Bertü	9,00 €
(88-89) ▶ 2007 Langhe Bianco La Rocca	14,00 €
86 ▶ 2007 Dolcetto d'Alba Vignalunga	9,00 €
85 ▶ 2006 Rosso di Rocca	8,50 €
(88-89) ▶ 2006 Barbera d'Alba Gepin	18,00 €
90 ▶ 2005 Barbaresco	27,00 €
92 ▶ 2005 Barbaresco Vigneto Loreto	36,00 €
2001: 91+ ; 2002: np ; 2003: 89 ; 2004: 92 .	
94 ▶ 2005 Barbaresco Brich Ronchi	36,00 €
1999: 91 ; 2000: 90 ; 2001: 93 ; 2002: np ; 2003: 93 ; 2004: 94 .	
87 ▶ 2007 Moscato d'Asti	

Rabajà di Bruno Rocca

Via Rabajà, 29, 12050 Barbaresco

Tel. 0173-635112, Fax: 0173-635112

www.brunorocca.it, info@brunorocca.it

bei Farnetani, Die WeinCompagnie, Wein & Glas, Gute Weine Lobenberg, Freund bei Rieger (A); bei Cavesa (CH), Utiger (CH), Sacripanti (CH); Preise ab Weingut

Der **2007 Dolcetto d'Alba Vigna Trifolè** ist frisch, fruchtbetont (etwas Sauerkirschen) und jugendlich im Bouquet. Im Mund ist er klar und direkt bei feiner Frucht, Frische und Biss. Der **2006 Barbera d'Alba** ist frisch und jugendlich, fruchtbetont und herrlich reintönig im Bouquet. Im Mund ist er frisch, harmonisch und elegant, besitzt etwas Vanille und eine gute Struk-

tur. Gute Konzentration, rauchige Noten und herrlich viel Frucht prägen das jugendlich wirkende Bouquet des **2004 Barbaresco Coparossa**. Im Mund ist er füllig und schmeichelnd, besitzt viel reife Frucht und viel Vanille bei eigenwilliger Bitternote. Frisch, fruchtbetont und jugendlich ist das herrlich reintönige Bouquet des **2005 Barbaresco**. Im Mund präsentiert er sich füllig und kraftvoll, besitzt reife Frucht, gute Substanz und Tannine. Der herausragende Wein von Bruno Rocca ist aber einmal mehr der **2005 Barbaresco Rabajà**. Er ist wunderschön reintönig im Bouquet, zeigt feine Frische und viel reife Frucht. Im Mund ist er harmonisch und elegant, besitzt klare reife Frucht, etwas Schokolade, gute Struktur und Tannine, ist noch sehr jugendlich.

(86) ▶ 2007 Dolcetto d'Alba Vigna Trifolè	6,20 €
(87) ▶ 2006 Barbera d'Alba	12,00 €
88 ▶ 2004 Barbaresco Coparossa	31,50 €
88 ▶ 2005 Barbaresco	18,50 €
91 ▶ 2005 Barbaresco Rabajà	33,50 €
1990: 93 ; 2000: 92 ; 2001: 94 ; 2002: 88 ; 2003: 91 ; 2004: 91 .	

Cascina Rocca – Franco Molino

Fraz. Annunziata, 117/B, 12064 La Morra

Tel. 0173-50380, Fax: 0173-500628

www.cascinarocca.com, molinofranco@cascinarocca.com

Franco Molino besitzt 10 Hektar Weinberge in Barolo (Bricco Zuncai, Sarmassa), La Morra (Rocche dell'Annunziata, Bricco Rocca) und Castiglione Falletto (Villero). Er baut ausschließlich autochthone Rebsorten an: Nebbiolo, Dolcetto, Barbera und Favorita. Der **2007 Langhe Favorita** ist apfelig, frisch und unkompliziert. Der im Edelstahl ausgebaute **2006 Dolcetto d'Alba Zuncai** ist frisch, fruchtbetont und würzig im Bouquet. Im Mund präsentiert er sich frisch und harmonisch bei reintöniger Frucht. Der **2005 Langhe Nebbiolo** wurde ein Jahr in großen Eichenholzfässern ausgebaut. Er ist herrlich reintönig im Bouquet, klar und zupackend im Mund. Der **2005 Barbera d'Alba Sarmassa** wurde ein Jahr in slawonischer Eiche ausgebaut. Rauchig-würzige Noten und reife Frucht prägen das Bouquet. Im Mund ist er füllig und harmonisch bei klarer reifer Frucht. Die **2005 Barbera d'Alba Riserva** stammt von 50 Jahre alten Reben und wurde achtzehn Monate im Barrique ausgebaut. Er ist etwas duftig im Bouquet, füllig und konzentriert im Mund bei reifer Frucht und kräftigen Tanninen. Der **2003 Barolo Rocche dell'Annunziata** wurde zur Hälfte in französischen Barriques und zur Hälfte in großen Fässern aus slawonischer Eiche ausgebaut. Er ist herrlich eindringlich im Bouquet bei reifer Frucht, etwas Gewürzen und dezenter Kräuternote. Im Mund präsentiert er sich klar und harmonisch, besitzt viel reife

süße Frucht, gute Fülle und Länge. Die **2001 Barolo Riserva Villera** wurde zwei Jahre in französischen Barriques ausgebaut. Sie zeigt Veilchen und Kräuter im Bouquet, rote Früchte, klare reife Frucht und jugendliche Tannine im Mund.

- 83 ▶ 2007 Langhe Favorita**
- 85 ▶ 2006 Dolcetto d'Alba Zuncai**
- 84 ▶ 2005 Langhe Nebbiolo**
- 86 ▶ 2005 Barbera d'Alba Sarmassa**
- 84 ▶ 2005 Barbera d'Alba Riserva**
- 87 ▶ 2003 Barolo Rocche dell'Annunziata**
- 85 ▶ 2001 Barolo Riserva Villero**

Rocche dei Manzoni

Loc. Manzoni Soprani, 3, 12065 Monforte d'Alba
 Tel. 0173-78421, Fax: 0173-787161
www.rocchedeimanzoni.it, info@rocchedeimanzoni.it
 bei Abayan; bei Belp (CH)
 etwaige Preise im italienischen Weinhandel

1974 haben Valentino und Jolanda Migliorini das aus dem 18. Jahrhundert stammenden Gut Rocche dei Manzoni gekauft. 1976 wurde die erste Cuvée in der Langhe, Bricco dei Manzoni genannt, lanciert, aus 80 % Nebbiolo und 20 % Barbera, 1978 wurde der Vigna Elena herausgebracht, der erste Piemonteser Sekt aus Chardonnay und Pinot Noir. Seit 1982 werden alle Weine im Barrique ausgebaut. Rocche dei Manzoni besitzt 50 Hektar Weinberge, alle in Monforte d'Alba gelegen. Gute Konzentration, viel reife Frucht, weiße und gelbe Früchte und cremige Noten zeigt die **2004 Valentino Brut Riserva Elena** im Bouquet. Sie besteht aus 70 % Chardonnay und 30 % Pinot Noir und wurde drei Jahre auf der Hefe ausgebaut. Gute Fülle und viel reife Frucht dominieren im Mund, Substanz und Länge, dezent Tannine. Der **2000 Valentino Brut Zero** ist ein reinsortiger Chardonnay, der sechs Jahre auf der Hefe ausgebaut wurde. Er zeigt viel Konzentration im Bouquet, etwas weiße und gelbe Früchte, dezent Toast und Gewürze. Im Mund präsentiert er sich weich, füllig und cremig, besitzt viel reife Frucht und Substanz, nur das Toasting wirkt ein klein wenig vordergründig. Der **2004 Valentino Brut Rosé Zero** besteht aus 85 % Pinot Noir (acht Stunden maceriert) und 15 % Chardonnay. Er ist herrlich eindringlich und konzentriert im Bouquet bei faszinierend klarer reifer Frucht. Gute Fülle und viel Kraft dominieren im Mund, viel reife Frucht, Substanz und Länge. Der **2004 Langhe Rosso Quatr Nas** besteht zur Hälfte aus Nebbiolo, die andere Hälfte setzt sich zusammen aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Pinot Noir. Er zeigt feine Würze im Bouquet, reife Frucht, etwas Kräuter, rote Früchte und Veilchen. Im Mund ist er klar, harmonisch und elegant, besitzt gute

Fülle und reife Frucht und eine dezente Bitternote. Der **2004 Langhe Rosso Bricco Manzoni** besteht aus 80 % Nebbiolo und 20 % Barbera. Reife Frucht, feiner Toast und rote Früchte prägen das herrlich eindringliche Bouquet, im Hintergrund findet man ein klein wenig Wild. Gute Fülle und viel reife Frucht zeigt er im Mund, viel Substanz, Kraft und Struktur und feinen Toast. Klar und konzentriert ist der **2004 Barolo Big d'Big** im Bouquet, zeigt viel reife Frucht, Veilchen und dezente Vanille. Im Mund präsentiert er sich klar, harmonisch und elegant, besitzt viel reife Frucht, gute Struktur und Länge, dezente Vanille und Schokolade im Hintergrund, ist wunderschön reintonig und nachhaltig. Würzig und konzentriert ist der **2004 Barolo Vigna Cappella di San Stefano** im Bouquet, zeigt herrlich viel Frucht und ganz leicht mineralische Noten, dann etwas reife Herzkirschen. Im Mund ist er herrlich füllig, stoffig und schmeichelnd, besitzt viel reife Frucht, viel Substanz und Struktur und feine Tannine, besitzt enorm viel Potenzial. Die **2001 Barolo Riserva Pianpolvere Soprano Bussia** kommt nach sieben Jahren Ausbau auf den Markt. Sie zeigt viel reife Frucht im Bouquet, viel Konzentration, rauchige Noten und einen dezenten Anflug von Wild im Hintergrund, ist enorm eindringlich. Gute Fülle und viel reife Frucht prägen den Mund, viel Substanz und Kraft, ein enorm jugendlicher und nachhaltiger Wein. Die **1999 Barolo Riserva Vigna Madonna Assunta** kommt erst nach zehn Jahren auf den Markt (fünf Jahre Fassausbau). Er zeigt Veilchen im Bouquet, reife rote Früchte, ist faszinierend klar und dominant. Im Mund ist er wunderschön reintonig, füllig und schmeichelnd, besitzt herrlich viel Frucht und Stoff, Substanz, Länge und Nachhall. Der **2003 Remember** stammt von spätgelesenen Sémillon- und Sauvignontrauben. Er ist wunderschön klar und würzig im Bouquet, zeigt etwas Trockenfrüchte (getrocknete Feigen), dezente Litschi und Zitruschalen. Er kommt weich und schmeichelnd in den Mund, besitzt viel reife süße Frucht, gute Fülle, Länge und Wärme.

88 ▶ 2004 Valentino Brut Riserva Elena	23 €
88 ▶ 2000 Valentino Brut Zero	30 €
90 ▶ 2004 Valentino Brut Rosé Zero	30 €
88 ▶ 2004 Langhe Rosso Quatr Nas	35 €
90 ▶ 2004 Langhe Rosso Bricco Manzoni	26 €
92 ▶ 2004 Barolo Big d'Big	80 €
90 ▶ 2004 Barolo Vigna d'la Roul	70 €
94 ▶ 2004 Barolo Vigna Cappella di San Stefano	90 €
1997: 89 ; 1998: 91 ; 1999: 92 ; 2001: 90 .	
95 ▶ 2001 Barolo Riserva Pianpolvere Soprano Bussia	
96 ▶ 1999 Barolo Riserva Vigna Madonna Assunta	
89 ▶ 2003 Remember	

Giovanni Rosso

Loc. Baudana, 8, 12050 Serralunga d'Alba
 Tel. 0173-613142, Fax: 0173-613142
 www.giovanniroso.com, wine@giovanniroso.com
 etwaiger Preis im italienischen Weinhandel

Der **2004 Barolo Serralunga** ist wunderschön reintönig im Bouquet, zeigt feine florale Noten. Im Mund ist er klar, harmonisch und elegant, besitzt feine süße Frucht und Frische.

87 ► 2004 Barolo Serralunga

30 €

Addari Loredana, Pod. Ruggeri Corsini

Loc. Bussia Corsini, 106, 12065 Monforte d'Alba
 Tel. 0173-78625, Fax: 0173-78625
 podereruggericorsini@libero.it
 verschiedene regionale Importeure und Restaurants in Deutschland
 bei Belp (CH); Preis ab Weingut

Der **2004 Barolo Corsini** ist herrlich reintönig im Bouquet, besitzt viel reife Frucht, ganz feine florale Noten, dezent Veilchen. Im Mund ist er klar, harmonisch und elegant, besitzt feine süße Frucht, Frische, Tannine und Biss.

88 ► 2004 Barolo Corsini

25 €

Josetta Saffirio

Via Castelletto, 32, 12065 Monforte d'Alba
 Tel. 0173-78660, Fax: 0173-78660
 www.josettasaffirio.com, info@josettasaffirio.com
 bei Wein & Co. (A); bei Cavesa (CH); etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Der **2006 Barbera d'Alba** ist rauchig, klar und konzentriert im Bouquet, klar und zupackend im Mund. Der **2004 Barolo** ist etwas allzu hart und tanninbetont. Reife Frucht und feiner Duft, etwas Veilchen und Vanille prägen das Bouquet des **2004 Barolo Persiera**. Im Mund ist er klar und kraftvoll, besitzt reife Frucht, etwas Vanille, gute Struktur und Tannine.

85 ► 2006 Barbera d'Alba

12 €

82 ► 2004 Barolo

25 €

87 ► 2004 Barolo Persiera

Luciano Sandrone

Via Alba, 57, 12060 Barolo

Tel. 0173-560023, Fax: 0173-560907

www.sandroneluciano.com, info@sandroneluciano.com

Bezugsquellen über das Weingut; Preise ab Weingut

Luciano Sandrone hat 1978, von damals einem Hektar Reben in Cannubi Boschis, seinen ersten Wein unter eigenem Etikett verkauft, ganze 1.500 Flaschen. Heute erzeugt er von 25 Hektar Reben 90.000 bis 95.000 Flaschen Wein im Jahr. Die Weinberge liegen in Barolo (Cannubi Boschis, Rivassi, Vignane), Monforte d'Alba (Castelletto, Castelletto Cascina Pe Mol, Ceretta, Conterni, Perno), Novello (Merli, Ravera) und Vezza d'Alba (Valmaggione). Der **2007 Dolcetto d'Alba** (30.000 Flaschen) ist frisch, fruchtbetont (Kirschen) und herrlich intensiv im Bouquet. Im Mund ist er klar, frisch, fruchtbetont und jugendlich, besitzt feine Säure und Biss. Der **2006 Barbera d'Alba** (22.400 Flaschen, 400 Magnums) wird neun bis vierzehn Monate in Tonneaux ausgebaut. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, viel reife Frucht und feine Würze, etwas rote Früchte. Im Mund ist er frisch und fruchtbetont, besitzt feine Vanille, reintonige Frucht, gute Struktur und Frische, feine Säure und Biss. Der **2006 Nebbiolo d'Alba Valmaggione** (18.000 Flaschen, 300 Magnums) stammt von einem 3 Hektar großen Weinberg in Vezza d'Alba und wird neun bis vierzehn Monate in gebrauchten Tonneaux ausgebaut. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, viel reife Frucht, etwas Kirschen, dunkle Früchte. Im Mund ist er herrlich kraftvoll und stoffig, besitzt reintonige reife Frucht, gute Substanz, ist jugendlich. Die Barolo von Luciano Sandrone werden zwei Jahre in französischen Tonneaux ausgebaut, wobei zu etwa einem Viertel neue Fässer verwendet werden. Der **2004 Barolo Le Vigne** stammt von zwei Weinbergen in der Lage Vignane in Barolo, aus der Lage Merli in Novello, sowie aus den Lagen Conterni und Ceretta in Monforte d'Alba. Er zeigt herrlich viel Frucht im Bouquet, reife Herzkirschen, ist faszinierend reintonig. Im Mund präsentiert er sich füllig und harmonisch, besitzt herrlich viel Frucht, Struktur und feine Tannine, ist enorm nachhaltig. Gute Konzentration und faszinierend viel Frucht prägen das herrlich eindringliche und reintonige Bouquet des **2004 Barolo Cannubi Boschis**, florale und mineralische Noten, etwas Veilchen. Im Mund ist er füllig, harmonisch und kraftvoll, besitzt herrlich viel Frucht und Stoff, ist jugendlich und enorm nachhaltig, ein Wein mit viel Potenzial und Zukunft.

(87) ► 2007 Dolcetto d'Alba	11 €
88 ► 2006 Barbera d'Alba	20 €
89 ► 2006 Nebbiolo d'Alba Valmaggione	27 €
92 ► 2004 Barolo Le Vigne	75 €
1999: 89 ; 2000: 92 ; 2001: 90 ; 2003: 90 .	
94 ► 2004 Barolo Cannubi Boschis	85 €
1999: 88 ; 2000: 92 ; 2001: 84+ ; 2003: 91 .	

Scarzello

Via Alba, 29, 12060 Barolo
Tel. 0173-56170, Fax: 0173-56170
www.barolodibarolo.com, cantina_scarzello@libero.it

Wenig Spaß bereitet der **2006 Langhe Nebbiolo**. Harmonisch entwickelt präsentiert sich der **1990 Barolo Vigna Merenda** im Bouquet, zeigt feine Reifnoten, ganz dezent Leder und Tabak. Im Mund ist er wunderschön harmonisch und klar, zeigt reife Frucht, gute Struktur, noch immer feine Tannine und Länge.

77 ▶ 2006 Langhe Nebbiolo
91 ▶ 1990 Barolo Vigna Merenda

Fratelli Seghesio

Fraz. Castelletto, 19, 12065 Monforte d'Alba
Tel. 0173-78108, Fax: 0173-78108
etwaiger Preis im italienischen Weinhandel

Gute Konzentration, viel reife Frucht prägen das herrlich reintönige und eindringliche Bouquet des **2004 Barolo Vigneto La Villa**. Im Mund ist er wunderschön weich und füllig, besitzt viel reife süße Frucht, etwas Schokolade, gute Harmonie und Länge.

91 ▶ 2004 Barolo Vigneto La Villa **45 €**
1995: **86**; 1997: **89**; 1999: **88**; 2001: **89**; 2003: **89**.

Sella

Via IV Novembre 130, 13853 Lessona
Tel. 015-99455, Fax: 015-99455
aziendeagricolesella@virgilio.it
etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Die Familie Sella besitzt 20 Hektar Weinberge in Bramaterra und in Lessona. Der **2006 Coste delle Sesia Vignaluca**, ein reinsortiger Erbaluce, ist frisch, füllig und harmonisch. Der **2006 Coste delle Sesia Rosato Majoli**, ein reinsortiger Nebbiolo, ist wunderschön reintönig und fruchtbetont im Bouquet, klar, frisch und zupackend im Mund. Der **2004 Lessona** besteht aus 80 % Nebbiolo und 20 % Vespolina. Im Bouquet ist er frisch, fruchtbetont und würzig, im Mund ist er füllig und harmonisch, besitzt reife Frucht und feine Frische. Der **2004 Bramaterra** besteht aus 70 % Nebbiolo, 20 % Vespolina und 10 % Croatina. Feine Würze und Frische, klare reife Frucht, etwas rote Früchte und Veilchen prägen das Bouquet. Im Mund ist er füllig

und harmonisch, besitzt klare Frucht und feine Frische. Der **2003 Lessona Quintino Sella** besteht aus 80 % Nebbiolo und 20 % Vespolina. Er zeigt viel reife Frucht und gute Konzentration im Bouquet, feine Würze und dezent Vanille. Im Mund ist er weich und füllig, besitzt reife Frucht, feine Frische, Tannine, Biss und Wärme. Gute Konzentration, reife Frucht, etwas Veilchen und Vanille prägen das Bouquet des **2003 Bramaterra I Porfidi**. Im Mund ist er klar, füllig, harmonisch und elegant, besitzt feine süße Frucht, Frische und Tannine.

85 ▶ 2006 Coste delle Sesia Vignaluca

86 ▶ 2006 Coste delle Sesia Rosato Majoli

88 ▶ 2004 Lessona

15 €

86 ▶ 2004 Bramaterra

20 €

87 ▶ 2003 Lessona Quintino Sella

89 ▶ 2003 Bramaterra I Porfidi

Sottimano

Loc. Cottà, 21, 12057 Neive

Tel. 0173-635186, Fax: 0173-635186

sottimano@libero.it

bei Lorenz & Cavallo; etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Der **2007 Maté** (3.800 Flaschen), ein reinsortiger Brachetto, ist frisch und herrlich intensiv im Bouquet, zeigt Rosen und Gewürze. Im Mund ist er frisch und geradlinig bei feiner Frucht und Biss. Der **2007 Dolcetto d'Alba Bric del Salto** (15.000 Flaschen) ist herrlich reintönig im Bouquet, frisch und fruchtbetont im Mund. Reintönige Frucht und feine Würze zeigt auch der **2006 Langhe Nebbiolo** (8.000 Flaschen) im Bouquet, im Mund ist er klar und frisch, hat Tannine und Biss. Gute Konzentration, reife Frucht und etwas Vanille zeigt der **2006 Barbera d'Alba Pairolo** (10.000 Flaschen) im Bouquet, der fünfzehn Monate in Barriques ausgebaut wurde (25 % neue Fässer). Im Mund besitzt er gute Fülle und reife Frucht, ist harmonisch und lang. Frisch und fruchtbetont ist der **2005 Barbaresco Fausoni** (4.800 Flaschen) im Bouquet, zeigt feine Würze, Veilchen und etwas Vanille. Im Mund ist er klar und harmonisch, besitzt reife Frucht, jugendliche Tannine, feine Frucht und Biss. Etwas eindringlicher ist der **2005 Barbaresco Pajoré** (5.000 Flaschen) im Bouquet, zeigt Gewürznoten, gute Konzentration und reife klare Frucht. Im Mund ist er kraftvoll, klar und fruchtbetont bei guter Struktur, ist jugendlich bei feinem Nachhall. Gute Konzentration, viel reife Frucht und etwas Gewürze prägen das herrlich eindringliche Bouquet des **2005 Barbaresco Currà** (4.500 Flaschen). Im Mund präsentiert er sich füllig und kraftvoll, zeigt viel reife Frucht, gute Struktur und jugendliche Tannine, braucht Zeit, mit Potenzial (90+ Punkte). Der **2005 Barbaresco Cottà** (9.000

Flaschen) stammt von über 50 Jahre alten Reben. Gute Konzentration und viel reife Frucht prägen das herrlich reintönige Bouquet, rote und dunkle Früchte. Im Mund ist er enorm kraftvoll, stoffig und konzentriert, besitzt viel Kraft und Frucht, braucht Zeit und hat viel Zukunft.

85 ▶ 2007 Maté	7 €
85 ▶ 2007 Dolcetto d'Alba Bric del Salto	9 €
84 ▶ 2006 Langhe Nebbiolo	
86 ▶ 2006 Barbera d'Alba Pairolero	18 €
88 ▶ 2005 Barbaresco Fausoni	40 €
90 ▶ 2005 Barbaresco Pajoré	40 €
90 ▶ 2005 Barbaresco Currà	40 €
2000: 92 ; 2003: 90 ; 2004: 92 .	
92 ▶ 2005 Barbaresco Cottà	40 €
2000: 91 ; 2001: 95 ; 2002: 87 ; 2003: 85+ ; 2004: 91+? .	

Oreste Stroppiana

Frazione Rivalta, San Giacomo, 6, 12064 La Morra

Tel. 0173-509419, Fax: 0173-509419

www.cantinastroppiana.com, stroppiana.vini@libero.it

bei La San Marco, Valenzano; Preis ab Weingut

Der in großen Fässern aus slawonischer Eiche ausgebaute **2004 Barolo Gabutti Bussia** zeigt gute Konzentration im Bouquet, Gewürze, etwas Wild und reife Frucht. Im Mund ist er füllig und kraftvoll, besitzt klare reife Frucht und jugendliche Tannine.

88 ▶ 2004 Barolo Gabutti Bussia	20 €
--	-------------

G. D. Vajra

Via delle Viole, 25, Loc. Vergne, 12060 Barolo

Tel. 0173-56257, Fax: 0173-56345

gd.vajra.info@alice.it

etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Der **2007 Moscato d'Asti** ist frisch und würzig im Bouquet, zeigt Muskat und etwas Nelken. Er ist füllig und harmonisch im Mund, wunderschön saftig, klar und süffig. Der **2007 Dolcetto d'Alba coste & fossati** zeigt gute Konzentration und reife Frucht im Bouquet, ist frisch und würzig. Er ist kraftvoll im Mund reifer Frucht, guter Struktur und kräftigen jugendlichen Tanninen. Der **2006 Langhe Nebbiolo** stammt von jungen Reben. Er zeigt gute Konzentration, feine Würze und viel reife Frucht im Bouquet, etwas Kräuter und Veilchen. Er ist kraftvoll und klar im Mund, besitzt gute Fülle,

reife Frucht und feine Tannine. Herrlich frisch und eindringlich ist der **2005 Barbera d'Alba Superiore** im Bouquet, zeigt klare reife Frucht und feine Würze. Er ist klar und harmonisch im Mund, besitzt feine süße Frucht und Biss. Gute Konzentration, viel reife Frucht und etwas Schokolade prägen das herrlich eindringliche Bouquet des **2005 Langhe Freisa Kyè**. Er ist kraftvoll und stoffig im Mund, besitzt viel reife Frucht, Substanz und jugendliche Tannine bei dezenter Schokonote. Gute Konzentration und faszinierend viel Frucht zeigt der **2004 Barolo Bricco delle Viole** im Bouquet, etwas Veilchen, rote Früchte und feine Würze. Im Mund präsentiert er sich kraftvoll und stoffig, besitzt klare Frucht, gute Struktur und jugendliche Tannine.

86 ▶ 2007 Moscato d'Asti	9 €
85 ▶ 2007 Dolcetto d'Alba coste & fossati	15 €
86 ▶ 2006 Langhe Nebbiolo	9 €
86 ▶ 2005 Barbera d'Alba Superiore	18 €
87 ▶ 2005 Langhe Freisa Kyè	20 €
90 ▶ 2004 Barolo Bricco delle Viole	37 €
2001: 90 ; 2003: 91 .	

Mauro Veglio

Fraz. Annunziata, Loc. Cascina Nuova, 12064 La Morra
 Tel. 0173-509212, Fax: 0173-509212
www.mauroveglio.com, mauroveglio@mauroveglio.com
 Bezugsquellen über das Weingut; Preise ab Weingut

Herrlich frisch und fruchtbetont ist das wunderschön reintonige Bouquet des **2007 Dolcetto d'Alba**. Frisch und fruchtbetont kommt er in den Mund, ist jugendlich bei feinem Biss. Würzig, dominant und reintonig präsentiert sich der **2007 Barbera d'Alba** im Bouquet. Frisch und fruchtbetont ist er im Mund, wunderschön unkompliziert und reintonig, besitzt gute Länge. Gute Konzentration, viel reife Frucht und etwas Vanille zeigt der **2006 Barbera d'Alba Cascina Nuova** im Bouquet. Reife süße Frucht besitzt er im Mund, gute Struktur und Frische, ist wunderschön reintonig bei feinem Nachhall. Faszinierend viel Frucht prägt das reintonige Bouquet des **2004 Barolo Vigneto Arborina**, rote Früchte, Preiselbeeren und etwas Veilchen. Im Mund präsentiert er sich füllig und elegant, ist herrlich reintonig und jugendlich, faszinierend klar und nachhaltig. Viel reife Frucht und gute Konzentration prägen das herrlich eindringliche Bouquet des **2004 Barolo Gattera**. Er ist füllig, stoffig und doch elegant im Mund, besitzt eine feine Schoko- und jugendliche Bitternoten, ist nachhaltig. Etwas Kräuter, rote Früchte und florale Noten zeigt der **2004 Barolo Castelletto** im Bouquet. Im Mund präsentiert er sich füllig und schmeichelnd, besitzt viel reife süße Frucht, ist wunderschön harmonisch und lang und enorm nachhaltig. Gute

Konzentration, faszinierend viel Frucht und florale Noten prägen das rein-tönige Bouquet des **2004 Barolo Vigneto Rocche dell'Annunziata**. Im Mund ist er weich und schmeichelnd, besitzt viel reife Frucht, ist wunderschön harmonisch und lang, besitzt jugendliche Tannine und viel Zukunft.

(87) ▶ 2007 Dolcetto d'Alba	7,00 €
(87) ▶ 2007 Barbera d'Alba	8,50 €
(89) ▶ 2006 Barbera d'Alba Cascina Nuova	20,00 €
(89) ▶ 2006 Langhe Nebbiolo Angelo	12,00 €
92 ▶ 2004 Barolo Vigneto Arborina 1999: 94 ; 2000: 93 ; 2001: 89 ; 2003: 91 .	30,00 €
92 ▶ 2004 Barolo Gattera 1999: 93 ; 2001: 93 ; 2003: 92 .	30,00 €
93 ▶ 2004 Barolo Castelletto 1997: 92 ; 1999: 93 ; 2001: 89 ; 2003: 89 .	30,00 €
93 ▶ 2004 Barolo Vigneto Rocche dell'Annunziata 1999: 92 ; 2001: 91 ; 2003: 89 .	40,00 €

Vietti

Piazza Vittorio Veneto, 5, 12060 Castiglione Falletto

Tel. 0173-62825, Fax: 0173-62941

www.vietti.com, info@vietti.com

über VIP-Weine, bei Schelte; etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Der **2007 Roero Arneis** ist frisch, klar und zupackend. Der **2006 Barbera d'Asti Tre Vigne** ist wunderschön reintönig, fruchtbetont und harmonisch. Gute Konzentration, reife Frucht und etwas Vanille prägen das Bouquet des **2006 Barbera d'Asti Superiore Nizza La Crena**. Im Mund ist er weich und füllig, besitzt viel reife Frucht und etwas Vanille. Der **2006 Barbera d'Alba Scarrone** wurde zehn Monate im Barrique ausgebaut. Er ist frisch und fruchtbetont im Bouquet, reintönig bei dezent rauchigen Noten und guter Konzentration. Im Mund ist er klar und kraftvoll, besitzt reife reintönige Frucht, gute Struktur, Frische und Biss. Gute Konzentration und faszinierend viel Frucht prägen das herrlich eindringliche, jugendliche Bouquet des **2006 Barbera d'Alba Scarrone Vigna Vecchie** (3.000 Flaschen). Im Mund besitzt er gute Fülle und viel reife Frucht, etwas Schokolade, ist herrlich reintönig und lang. Der **2005 Nebbiolo Langhe Perbacco** ist frisch und reintönig, besitzt gute Fülle und Frucht. Gute Konzentration und reintönige Frucht prägen das herrlich eindringliche, jugendliche Bouquet des **2004 Barbaresco Masseria**. Im Mund ist er klar, harmonisch und fruchtbetont, besitzt gute Struktur, Tannine und Biss, ist jugendlich und braucht Zeit. Gute Konzentration und reintönige Frucht dominieren im herrlich eindringlichen und jugendlichen Bouquet des **2004 Barolo Castiglione**. Im Mund ist er füllig und stoffig, besitzt herrlich viel Frucht, Tannine, ist jugendlich

und nachhaltig, braucht Zeit. Herrlich reintonige reife Frucht und Veilchen prägen das Bouquet des **2004 Barolo Brunate**. Im Mund präsentiert er sich weich, füllig und harmonisch, besitzt reife Frucht, etwas Vanille und Schokolade. Der **2004 Barolo Lazzarito** wurde zunächst vierzehn Monate im Barrique und dann sechzehn Monate in großen Eichenholzfässern ausgebaut. Er ist frisch, würzig und konzentriert im Bouquet, herrlich reintonig bei floralen Noten und etwas Schokolade. Im Mund ist er kraftvoll und klar, besitzt reife Frucht, gute Struktur und Tannine. Reintonige Frucht und etwas Kirschen dominieren im herrlich eindringlichen Bouquet des **2004 Barolo Rocche**. Im Mund besitzt er gute Fülle und viel reife Frucht, etwas Schokolade, gute Struktur, Kraft und Länge. Feine Würze und Frische und viel reife Frucht zeigt das herrlich eindringliche Bouquet des **2001 Barolo Riserva Villera**, der zuvor letztmals 1997 erzeugt wurde. Im Mund ist er klar und füllig, besitzt viel reife süße Frucht, etwas Schokolade und feine Tannine.

85 ▶ 2007 Roero Arneis	
85 ▶ 2006 Barbera d'Asti Tre Vigne	
88 ▶ 2006 Barbera d'Asti Superiore Nizza La Crena	28 €
88 ▶ 2006 Barbera d'Alba Scarrone	22 €
90 ▶ 2006 Barbera d'Alba Scarrone Vigna Vecchie	35 €
86 ▶ 2005 Nebbiolo Langhe Perbacco	12 €
(88) ▶ 2004 Barbaresco Masseria	53 €
2000: 86 ; 2001: 90 ; 2003: 88 ; 2004: 89 .	
90 ▶ 2004 Barolo Castiglione	
90 ▶ 2004 Barolo Brunate	63 €
2001: 90 ; 2003: 91 .	
91 ▶ 2004 Barolo Lazzarito	63 €
1999: 89 ; 2001: 88+ ; 2003: 88 .	
92 ▶ 2004 Barolo Rocche	63 €
90 ▶ 2001 Barolo Riserva Villera	

Vigin

Via Meruzzano 33/A, 12050 Treiso
Tel. 0173-638210, Fax: 0173-638210
d.vigin@libero.it

Der **2005 Barbaresco Noemy** ist klar und würzig im Bouquet, zeigt feinen Duft, reife Frucht, etwas Schokolade und gute Konzentration. Im Mund präsentiert er sich füllig und kraftvoll, besitzt viel reife reintonige Frucht (etwas Kirschen), eine gute Struktur und jugendliche Tannine.

88 ▶ 2005 Barbaresco Noemy

Vigna Rionda – Massolino

Piazza Cappellano, 8, 12050 Serralunga d'Alba

Tel. 0173-613138, Fax: 0173-613949

www.massolino.it, massolino@massolino.it

z.B. bei Hawesko, Di Gennaro, Carta dei Vini; bei Vergani (CH), Cellier du Manoir (CH), Cave Amann (CH); Preise ab Weingut

Vigna Rionda erzeugt von 20 Hektar Weinbergen 110.000 bis 115.000 Flaschen Wein im Jahr. Die Barolo werden im großen Holzfass ausgebaut, nur ein Teil des Barolo Parafada wird im Barrique ausgebaut, ab dem Jahrgang 2007 wird aber auch der Parafada ganz im großen Fass ausgebaut. Die 2004er Barolo präsentieren sich alle enorm tanninbetont und jugendlich. Zukünftig soll ein Teil des Barolo Vigna Rionda erst nach zehn Jahren in den Verkauf kommen. Der **2007 Dolcetto d'Alba** ist frisch und fruchtbetont (Kirschen) im Bouquet, herrlich reintönig. Auch im Mund ist er frisch fruchtbetont, herrlich reintönig und hat Biss. Der **2007 Barbera d'Alba** ist fruchtbetont und intensiv im Bouquet, jugendlich und herrlich eindringlich. Im Mund ist er frisch und direkt, herrlich reintönig, besitzt feine süße Frucht und Biss. Gute Konzentration und faszinierend viel Frucht prägen das herrlich eindringliche und reintönige Bouquet des **2006 Barbera d'Alba Gisep**. Im Mund ist er klar, harmonisch und elegant, besitzt viel reife süße Frucht, feine Frische und Eleganz, ist jugendlich. Der **2004 Barolo** ist würzig und klar im Bouquet, zeigt gute Konzentration, etwas Kräuter und reintönige Frucht. Gute Harmonie, Frische und Eleganz prägen den Mund, er besitzt reintönige Frucht, feine Tannine und viel Biss, braucht Zeit. Frisch und würzig ist der **2004 Barolo Margheria** im Bouquet, zeigt etwas Kräuter und ganz dezent Schokolade, öffnet sich langsam. Im Mund ist er kraftvoll und stoffig, besitzt viel reife Frucht und kräftige jugendliche Tannine. 40 % des **2004 Barolo Parafada** wurden in Barriques und Tonneaux ausgebaut. Er zeigt reintönige Frucht und feine Frische im Bouquet, etwas rote Früchte und florale Noten. Im Mund ist er frisch und elegant, besitzt feine süße Frucht, gute Harmonie, Struktur, Eleganz und Finesse, jugendliche Tannine, feine Länge und Nachhall. Gute Konzentration und viel reife Frucht prägen das herrlich reintönige Bouquet des **2002 Barolo Riserva Vigna Rionda**, etwas florale Noten und Kräuter. Im Mund präsentiert er sich frisch, elegant und fruchtbetont, besitzt gute Harmonie, herrlich reintönige Frucht und feinen Biss, ist jugendlich bei schöner Frische. Der **2001 Barolo Riserva Vigna Rionda** ist herrlich reintönig und faszinierend frisch im Bouquet, das von Veilchen und roten Früchten geprägt ist. Im Mund besitzt er viel reife süße Frucht und gute Harmonie, ist herrlich schmeichelnd und harmonisch, reintönig und hat Biss. Feine reife Frucht, Frische und ein Anflug von Kräutern (dezent Minze) prägen das Bouquet des **1996 Barolo Vigna Rionda**. Im Mund besitzt er viel reife süße Frucht, feine Frische und Kraft, ist elegant bei feinen Tanninen.

85 ▶ 2007 Dolcetto d'Alba	9 €
86 ▶ 2007 Barbera d'Alba	10 €
(89) ▶ 2006 Barbera d'Alba Gisep	22 €
88 ▶ 2004 Barolo	28 €
89 ▶ 2004 Barolo Margheria	45 €
91 ▶ 2004 Barolo Parafada	45 €
90 ▶ 2002 Barolo Riserva Vigna Rionda	55 €
91 ▶ 2001 Barolo Riserva Vigna Rionda	48 €
90 ▶ 1996 Barolo Vigna Rionda	73 €

Virna di Borgogno Virna

Via Alba, 73, 12060 Barolo

Tel. 0173-56120, Fax: 0173-56120

borgognot@libero.it

bei Segnitz, Vom Fass, Rindchen; etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Der **2007 Dolcetto d'Alba** ist frisch, würzig und klar im Bouquet, reintonig im Mund bei feinen Tanninen und Biss. Herrlich klar und fruchtbetont ist der **2006 Barbera d'Alba** im Bouquet, wunderschön harmonisch und zupackend im Mund bei reintoniger Frucht. Der **2005 Nebbiolo d'Alba** zeigt reife Frucht im Bouquet, etwas Kräuter und Veilchen, rote Früchte. Im Mund ist er kraftvoll und klar bei reifer Frucht und jugendlichen Tanninen. Der **2005 Langhe Rosso** besteht aus Nebbiolo und Barbera. Rauchige Noten prägen das Bouquet, rote und dunkle Früchte. Im Mund präsentiert er sich, füllig, harmonisch und kraftvoll bei jugendlichen Tanninen. Der **2004 Barolo Merli** ist frisch und fruchtbetont im Bouquet, zeigt reife Frucht, feine rauchige Noten, Frische, ist herrlich reintonig. Im Mund ist er klar und elegant, besitzt feine Frucht, Frische und Biss, ist jugendlich. Gute Konzentration, reintonige Frucht, etwas Veilchen und reife Frucht prägen das herrlich eindringliche Bouquet des **2004 Barolo Preda Sarmassa**. Im Mund ist er wunderschön klar und elegant, besitzt reife Frucht, gute Struktur, Frische und Biss, ist herrlich nachhaltig. Der **2004 Barolo Cannubi Boschis** zeigt gute Konzentration im Bouquet, viel reife Frucht, feinen Duft, ist herrlich eindringlich und dominant. Im Mund ist er enorm füllig und schmeichelnd, besitzt viel reife Frucht, viel Struktur und Substanz, Frische und Biss, ist nachhaltig.

84 ▶ 2007 Dolcetto d'Alba	
85 ▶ 2006 Barbera d'Alba	
85 ▶ 2005 Nebbiolo d'Alba	
87 ▶ 2005 Langhe Rosso	11 €
89 ▶ 2004 Barolo Merli	
92 ▶ 2004 Barolo Preda Sarmassa	26 €
1999: 89 ; 2001: 91 ; 2003: 90 .	
91 ▶ 2004 Barolo Cannubi Boschis	28 €

Roberto Voerzio

Loc. Ceretto, 1, 12064 La Morra
 Tel. 0173-509196, Fax: 0173-509196
 voerziroberto@libero.it
 etwaige Preise im italienischen Weinhandel

Schon im vergangenen Jahr hatte ich die 2004er Barolo von Roberto Voerzio verkostet und vorgestellt, als Fassproben unmittelbar vor der Abfüllung. Alle Weine waren damals enorm jugendlich, aber faszinierend reintonig und kraftvoll – und ich war begeistert. Die Begeisterung hat sich nicht gemindert in diesem Jahr, da ich nun die Gelegenheit hatte, alle von der Flasche zu verkosten. Im Gegenteil: Eine solch faszinierende Verkostung mit großartigen Weinen erlebt auch ein vielverkostender Weinkritiker nicht alle Tage: Begeisterung pur!

Der **2007 Dolcetto d'Alba Priavino** ist herrlich fruchtbetont (Kirschen) und jugendlich im Bouquet, besitzt viel Kraft, reintonige Frucht und feine Tannine im Mund. Viel Konzentration, faszinierend viel reintonige Frucht und feine mineralische Noten prägen das Bouquet des **2004 Barbera d'Alba Riserva Vigneto Pozzo dell'Alba**. Er ist frisch und elegant im Mund, besitzt herrlich viel Frucht, gute Struktur und feinen Nachhall. Alle Barolo werden zwei Jahre in leicht getoasteten Barriques ausgebaut. Faszinierend reintonige Frucht zeigt der **2004 Barolo Cerequio** im Bouquet, dann ganz dezent Veilchen, reife rote Früchte, auch Herzkirschen. Im Mund präsentiert er sich herrlich harmonisch und elegant, besitzt viel reintonige Frucht, feine Frische, Mineralität und Nachhall. Der **2004 Barolo La Serra** zeigt florale Noten im Bouquet, reintonige reife Frucht. Im Mund ist er klar, harmonisch und elegant, herrlich frisch und zupackend, besitzt eine gute Struktur und feinen Nachhall, ist jugendlich. Gute Konzentration und faszinierend viel reintonige Frucht prägen das herrlich eindringliche Bouquet des **2004 Barolo Brunate**. Im Mund ist er herrlich stoffig und reintonig, besitzt faszinierend viel Frucht, gute Struktur, feine mineralische Noten, ist enorm lang und nachhaltig. Der **2004 Barolo Rocche dell'Annunziata Torriglione** war im vergangenen Jahr noch enorm verschlossen, aber auch enorm vielversprechend. In der großartigen Kollektion von Roberto Voerzio ist er mein Favorit, wenn auch nur knapp. Er zeigt faszinierend viel Frucht im Bouquet, ist herrlich reintonig und konzentriert, zeigt rauchig-mineralische Noten, ist herrlich eindringlich und dominant. Faszinierend viel Frucht und Kraft prägen den Mund, er ist herrlich reintonig, konzentriert und dominant, besitzt mineralische Noten, viel Länge und enorm viel Nachhall. Gute Konzentration und faszinierend viel Frucht prägen das herrlich eindringliche Bouquet des **2004 Barolo Riserva Vecchie Viti dei Capalot e delle Brunate**, viel reife Frucht, etwas Kirschen. Im Mund präsentiert er sich enorm füllig, stoffig und schmeichelnd, besitzt herrlich viel Frucht, viel Substanz und Kraft, reife Herzkirschen, ist enorm jugendlich, braucht Zeit, ist ein großartiger

Wein mit viel Zukunft. Der **2004 Barolo Sarmassa di Barolo** ist im Vergleich zum Vorjahr der zweite „Gewinner“, neben dem Rocche dell'Annunziata Torriglione, präsentiert er sich doch auf der Flasche viel faszinierender, nachhaltiger denn als Fassprobe. Er zeigt faszinierend viel Frucht im Bouquet, florale Noten, etwas Veilchen und rote Früchte. Im Mund präsentiert er sich weich und füllig, besitzt faszinierend viel reife Frucht und feine Frische, ist herrlich dominant, reintönig, lang und enorm nachhaltig.

87 ▶ 2007 Dolcetto d'Alba Priavino	28 €
91 ▶ 2004 Barbera d'Alba Riserva Vigneto Pozzo dell'Alba (1,5l)	220 €
93 ▶ 2004 Barolo Cerequio	150 €
94 ▶ 2004 Barolo La Serra	150 €
95 ▶ 2004 Barolo Brunate	160 €
98 ▶ 2004 Barolo Rocche dell'Annunziata Torriglione	160 €
96 ▶ 2004 Barolo Riserva Vecchie Viti dei Capalot e delle Brunate (1,5l)	300 €
97 ▶ 2004 Barolo Sarmassa di Barolo (1,5l)	300 €

Desweiteren verkostet:

Marziano Abbona

86 ▶ 2004 Barolo Pressenda

Marco e Vittorio Adriano

83 ▶ 2006 Langhe Nebbiolo

Fratelli Alessandria

84 ▶ 2006 Langhe Nebbiolo Prinsiòt

83 ▶ 2004 Barolo Gramolere

Cascina Ballarin

86 ▶ 2004 Barolo Bussia

Luigi Baudana

83 ▶ 2004 Barolo Cerretta

84 ▶ 2004 Barolo Baudana

Giacomo Brezza & Figli

86 ▶ 2006 Nebbiolo d'Alba Santa Rosalia

Brovia

84 ▶ 2004 Barolo Ca'Mia

Ca' Brusa

83 ▶ 2004 Barolo Vigna d'Vai

F. Clerico

85 ▶ 2005 Barbera d'Alba Bussia

Franco Conterno – Cascina Sciulin

81 ▶ 2006 Langhe Nebbiolo Mesdi

82 ▶ 2004 Barolo Bussia Munie

Costa di Bussia Tenuta Arnulfo

85 ▶ 2004 Barolo Costa di Bussia

83 ▶ 2004 Barolo Campo dei Buoi

Eredi di Virginia Ferrero

80 ▶ 2004 Barolo San Rocco

Fratelli Giacosa

83 ▶ 2004 Barolo Bussia

Montaribaldi

80 ▶ 2006 Langhe Nebbiolo Gambarin

Monti

85 ▶ 2004 Barolo

85 ▶ 2004 Barolo Bussia

Palladino

82 ▶ 2004 Barolo Serralunga

83 ▶ 2004 Barolo Vigna Broglio

Armando Piazza

82 ▶ 2006 Langhe Nebbiolo

Guido Porro

84 ▶ 2004 Barolo Vigna Lazzairasco

83 ▶ 2004 Barolo Vigna S. Caterina

Rivetto dal 1902

86 ▶ 2004 Barolo Giulin

Gigi Rosso

83 ▶ 2004 Barolo Arione

Mauro Sebaste

84 ▶ 2004 Barolo Prapò

Giovanni Sordo

86 ▶ 2004 Barolo Ceretta di Perno