



WEINE MIT MEERBLICK

Der gut 250 Kilometer lange Küstenstreifen ist neben dem zentralen Hügelland das zweite Zentrum des toskanischen Weinbaus. Als Weinbaugbiet mit junger Tradition setzte man hier von Beginn an auf französische Sorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot, später kamen dann auch Cabernet Franc, Syrah und Petit Verdot hinzu. Insbesondere gilt das für die zentralen Gebiete von Bolgheri, Bibbona und Suvereto. In den Randgebieten, um Pisa, Lucca und Grosseto, wird nach wie vor viel Sangiovese kultiviert. Der Jahrgang 2014, aus dem das Gros der verkosteten Weine stammt, war auch an der Küste sehr schwierig. Der Sommer war kühl und niederschlagsreich, auch während der Lese gab es immer wieder Regengüsse. In den Weinen drückt sich das in etwas rauem, trocknendem Tannin aus. Angenehmer war das Wetter ganz im Süden, das kommt auch in den Weinen gut zum Tragen (Saffredi, Monteverro). Aber besser war das Wetter selbstverständlich im Jahrgang 2013. Mit 2015 und 2016 erwartet uns dann wieder viel Sonnenschein im Glas. **NOTIZEN** VON OTHMAR KIEM

97

● **Tenuta di Biserno – Lodovico 2013**
Sattes, tiefdunkles Rubin mit schwarzem Kern. Sehr intensive und dichte Nase, eröffnet mit fleischigen Noten nach Brombeere, Maulbeere und dunkler Johannisbeere, im Hintergrund nach Tabak und dunklem Pfeffer. Geschliffen und samtig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel saftige Frucht, dunkle Beeren, feinmaschiges, sehr geschliffenes Tannin, strahlt lange dahin, satter Nachhall. **Morandell, Wörgl; Wein & Co., Wien; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich € 280,-**

96

● **Masseto – Masseto 2014**
Leuchtendes, sattes Rubin mit leichtem Violettstimmer. Feine und duftige Nase, satt, nach Brombeere und Cassis, dahinter nach Lakritze und Kardamom, Schokolade. Cremig und rund am Gaumen, sehr geschmeidig, zeigt viel reife Frucht, feinmaschiges, intensives Tannin, feiner Schmelz, sehr langer Nachhall.

LEGENDE

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

Morandell, Wörgl; Wein & Co., Wien; Belvini, Dresden; Vinexus, Langgöns; Mövenpick, Zürich; Bindella, Zürich; € 750,-

● **Poggio al Tesoro – Dedicato a Walter Cabernet Franc 2013**
Sattes, tiefdunkles Rubin mit Violettstimmer. Eröffnet in der Nase mit betont würzigen Noten, nach Kardamom, Lorbeer, dann pralle Frucht, vor allem Heidelbeere und Cassis. Am Gaumen dicht und satt, baut sich in vielen Schichten auf, stoffiges, dichtes Tannin mit geschmeidigem Kern, dunkle Beerenfrucht, im Finale feine Schokoladentöne. **Morandell, Wörgl; Neururer, Vomp; Superiore, Dresden; GES Sorrentino, Delmenhorst; Mövenpick, Zürich; Ullrich, Zürich, € 75,-**

● **Tenuta di Biserno – Biserno 2013**
Sattes, tiefdunkle Rubin mit Violettstimmer. Sehr konzentrierte, satte Nase, nach Tabak, Cassis und eingelegten Zwetschgen, duftig und klar, einladend. Am Gaumen rund und geschmeidig, zeigt viel üppigen Schmelz, süße Frucht, öffnet sich mit viel feinmaschigem, sattem Tannin, im Finale fester Druck und langer Nachhall. **Morandell, Wörgl; Wein & Co., Wien; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich; € 115,-**

95

● **Caiarossa – Caiarossa 2013**
Funkelndes, intensives Rubin, feiner Granatschimmer. Eröffnet mit Noten nach Zimt und Sandelholz, dahinter nach Zwetschgen, fein. Blüht am Gaumen schön auf, breitet sich mit viel präsenter und satter Frucht aus, viel

Himbeere und Maulbeere, kerniges, dichtmaschiges Tannin, saftig und lange, im Finale noch ein wenig trocknend. **Wein & Kunst, Quickborn; Vinus, Planegg; Cavetta, Pfäffikon; € 45,-**

● **Duemani – Duemani 2014**
Sattes, tiefdunkles Rubin mit Violettstimmer. Intensive und spannende Nase, satt nach reifen Waldhimbeeren und dunklen Johannisbeeren, umwoben von feiner Schokolade, sehr klar. Straff und herzhaft in Ansatz und Verlauf, kerniges, dichtes Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, umwoben von viel süßem Schmelz, im Finale viel Tabak, sehr lange. **Gottardi, Innsbruck; Vinussi, Dornbirn; Pfurtscheller, Neustift; Lobenberg, Bremen; Superiore, Dresden; Vinaturel, Berg; Studer, Luzern; € 98,-**

● **Fattoria Kappa – Kappa 2015**
Sattes, tiefdunkles Rubin mit schwarzem Kern. Sehr intensive, zugleich fein angelegte Nase, nach Maulbeere, Brombeere und Heidelbeere, im Hintergrund nach Koriandersamen. Breitet sich am Gaumen schön aus, viel präsente, dunkelbeerige Frucht, öffnet sich mit dichtmaschigem, zupackendem Tannin, klar und dicht, saftiges Finale. **Döllner, Golling; Wein & Co., Wien; Superiore, Dresden; € 25,-**

● **Le Pupille – Saffredi 2014**
Sattes, tiefdunkles Rubin mit leichtem Violettstimmer. Eröffnet mit betont würzigen Noten, nach Sandelholz und Tabak, dahinter satte Noten nach reifen Waldheidelbeeren, fleischig. Am Gaumen dicht und kompakt in Ansatz und Verlauf, zeigt viel dunkelbeerige

Frucht, klar und satt, feinmaschiges Tannin, schwebt lange dahin, langer Nachhall. **Döllner, Golling; Wein & Co., Wien; Consigliolini, Düsseldorf; Terravigna, Utzendorf; € 73,-**

● **Monteverro – Monteverro 2014**
Kraftvolles, leuchtendes Rubin mit Violettstimmer. Kompakte Nase, zeigt satte Noten nach dunkler Johannisbeere und Brombeere, unterlegt von Noten nach Rosmarin und Myrthe, klar und prägnant. Am Gaumen kraftvoll und stoffig, zeigt viel dunkle Beerenfrucht, Brombeeren, Holunderbeeren, öffnet sich mit sattem Tannin in vielen Schichten, sehr kompakt, langes Finale mit Noten nach Tabak, viel Potenzial. **WeinArt, Attersee; Superiore, Dresden; Dallmayr, München; Unger Weine, Frasdorf; Alpina, Buchloe; Georg Hack, Meersburg; Schelte, Köln; Riegger, Birrhard; Terravigna, Utzendorf; Gerstl Weine, Zürich; First Wine, Hergiswil; € 120,-**

● **Rocca di Frassinello – Baffonero 2015**
Sattes, tiefdunkles Rubin mit schwarzem Kern. Satt nach Heidelbeeren und Brombeeren, sehr ansprechend, dahinter feine Gewürznoten. Dichtes, zupackendes Tannin am Gaumen, zeigt viel Kraft, dunkle Beerenfrucht, sehr konzentriert, im Finale rund und satt. **Müller, Groß St. Florian; Di Gennaro, Stuttgart; € 160,-**

94

● **Ampeleia – Ampeleia 2014**
Funkelndes, sattes Rubin. Präsentiert sich in

der Nase mit einem satten Gewürzteppich, nach Zimt, Nelken und Koriander, dann viel Himbeerfrucht. Viel saftige, reife Beerenfrucht am Gaumen, Himbeere, öffnet sich mit griffigem, präsentem Tannin, dicht und tief. **Wagner, Laakirchen; Smart Wines, Köln; Bindella, Zürich; € 30,-**

● **Campo alla Sughera – Campo alla Sughera 2013**
Glänzendes, sattes Rubin. Fein gezeichnete Nase mit frischer, akzentuierter Frucht, nach Preiselbeeren und Cassis. Blüht am Gaumen satt auf, viel reife, ansprechende Beerenfrucht, knackig, öffnet sich mit feinmaschigem, dichtem Tannin, lange und präzise. **Wille, Landeck; Fischer & Trezza, Stuttgart; Cottinelli, Malans; € 70,-**

● **Chiappini Giovanni – Guado de' Gemoli 2014**
Sattes, funkelndes Rubin. Intensive, fein gezeichnete Nase, zeigt Noten nach Holunderbeeren, Schwarzen Johannisbeeren und Kardamom. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, pralle, reife Beerenfrucht, öffnet sich mit dichtem Tannin, umwoben von süßem Schmelz, langer Nachhall. **Wein Residenz, Düsseldorf; Saporì Italiani, München; Sacripanti, Wettingen; Raeyer, Küsnacht am Rigi; € 65,-**

● **Fortulla – Sorpasso 2012**
Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Sehr konzentrierte und intensive Nase, nach dunklen Johannisbeeren, Waldhimbeeren und Holunderbeeren, im Hintergrund leicht nach Bienenwachs. Am Gaumen herzhaft und zupackend, zeigt sattes, dichtmaschiges Tannin, pralle, präsente Frucht, satter Druck, sehr langer Nachhall. **Cresceri, Egelsbach; € 40,-**

● **Le Macchiole – Paleo Rosso 2014**
Funkelndes, intensives Rubin. Eröffnet mit

feinen würzigen Noten, nach Kardamom, Gewürznelken und Sternanis, dann schöne Beerenfrucht. Am Gaumen fester Druck, baut sich gut auf, auch da betont würzige Noten, saftige Frucht, fest und zupackend. **Pfurtscheller, Neustift; Superiore, Dresden; Vinum, München; Caratello, St. Gallen; € 79,-**

● **Le Macchiole – Messorio Merlot 2014**
Funkelndes Rubin mit Granatrand. Eröffnet mit betont würzigen Noten, nach Kardamom und Lorbeer, dahinter nach Brombeere. Am Gaumen viel kerniges, zupackendes Tannin, entspannt einen feinen Gewürzteppich, im Finale dann aber doch rau und leicht trocknend. **Pfurtscheller, Neustift; Superiore, Dresden; Vinum, München; Caratello, St. Gallen; € 179,-**

● **Rocca di Frassinello Rocca di Frassinello 2015**
Sattes, tiefdunkles Rubin. Sehr konzentrierte Nase, nach dunklen Waldhimbeeren, Johannisbeeren und Sandelholz. Am Gaumen fest und stoffig, öffnet sich mit dichtem, im Kern geschliffenem Tannin, umwoben von feinem Schmelz, im Finale griffig, auch schöne saftige Frucht. **Müller, Groß St. Florian; Di Gennaro, Stuttgart; € 42,-**

● **Tenuta dell'Ammiraglia-Frescobaldi Ammiraglia Syrah 2013**
Kraftvolles, leuchtendes Rubin mit leichtem Granatrand. Pralle, intensive Nase, nach Heidelbeeren und Honig, dahinter nach würzigem Pfeffer. Saftig und fleischig in Ansatz und Verlauf, zeigt präsenten, dichtes Tannin, das umwoben ist von fleischiger Frucht, baut sich lange auf, lange und saftig. **Mounier, Wien; Superiore, Dresden; Reidemeister & Ulrichs, Bremen; Mövenpick, Zürich € 42,-**

● **Tenuta San Guido – Sassicaia 2014**



Leuchtendes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Sehr klar und feine Nase, nach Himbeeren, Roten und Schwarzen Johannisbeeren, im Hintergrund etwas erdige Noten. Am Gaumen viel saftige Frucht, nach Himbeeren und Cassis, entfaltet sich mit elegantem, geschmeidigem Tannin, strömt ruhig dahin, im Finale frisch, sehr kohärent zum Jahrgang. **Morandell, Wörgl; Alpina, Buchloe; Bindella, Zürich; € 150,-**

93

● **Fattoria di Magliano Poggio Bestiale 2014**
Leuchtendes, mitteldichtes Rubin mit feinem Granatschimmer. Fein gezeichnete Nase mit ausgeprägten Noten nach Himbeere und Granatapfel. Am Gaumen saftige, reife Frucht, entfaltet sich mit griffigem, zupackendem Tannin, stoffig im Finale, präsente Frucht. **Del Fabro, Wien; Lobenberg, Bremen; Vinum, München; Molina, Darmstadt; Rossini, Hannover; Vinothek Brancaia, Zürich; € 33,-**

● **Grattamacco – Grattamacco 2014**
Funkelndes Rubin mit feinem Granatschimmer. Sehr klare und einladende Nase, fruchtig, nach Cassis und Himbeeren. Rund und geschliffen in Ansatz und Verlauf, viel Himbeerfrucht, öffnet sich mit präsentem, zupackendem Tannin, fester Druck.

Derksen, Leobendorf; Di Gennaro, Stuttgart; Superiore, Dresden; Gardibaldi, München; Riegel Weinimport, Orsingen-Nenzingen; Vini d'Amato, Basel; Münsterkellerei, Liebfeld-Bern; Hofer, Zürich € 59,-

● **I Giusti & Zanza – Perbruno 2015**
Dunkles Rubin mit Violettstimmer. Ansprechende, fleischige Nase, satt nach Holunderbeeren, Maulbeeren, etwas dunkler Pfeffer, Frucht und Würze. Satt und saftig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel präsente, süße Frucht, nach Holunderbeeren und Himbeeren, herzhaftes, kerniges Tannin in vielen Schichten, lange. **Stöger, Weiler; Weinlade am Gutenbergplatz, Karlsruhe; Sacripanti, Wettingen; € 22,-**

● **La Regola – Strido 2012**
Sehr sattes Rubinrot. Vorwiegend reife Noten nach Leder, Schwarzen Johannisbeeren, etwas Teer, wuchtige Nase. Füllt den Mund voll aus, wirkt harmonisch mit geschliffenen Tanninen und intensiver Frucht, ist langanhaltend und hat ein ansprechendes Säurespiel auf der Zunge. **www.laregola.com; € 79,-**

● **Montepeloso – Eneo 2015**
Sattes, dunkles Rubin mit schwarzem Kern. Sehr klare und duftige Nase, nach reifen Kirschen, roten Johannisbeeren, im Hintergrund nach Kardamom und Koriandersamen. Viel präsente Frucht, saftig, nach Johannisbeeren und Brombeeren, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, geschmeidig, umwoben von süßem Schmelz. **Mohrenbrauerei, Dornbirn; Wein am Limit, Hamburg; Geisels Weingalerie, München; Smith & Smith, Zürich; Denz Weine, Zürich; € 34,-**

● **Monteverro – Terra di Monteverro 2014**
Leuchtendes Rubin mit feinem Granatrand. Eröffnet mit feinen würzigen Noten, nach

CONGRESS MESSE INNSBRUCK

FAFGA
'17 ALPINE
SUPERIOR

30. Fachmesse für
Gastronomie, Hotel und Design



18.–21.
SEPT.
Messe Innsbruck
fafga.at



hellem Pfeffer, Koriandersamen, dazu Waldhimbere und Weichselkirsche. Am Gaumen geschmeidig und mit viel klarer Frucht ausgestattet, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, im Nachhall feine Gewürznote.

WeinArt, Attersee; Superiore, Dresden; Dallmayr, München; Unger Weine, Frasdorf; Alpina, Buchloe; Georg Hack, Meersburg; Schelte, Köln; Riegger, Birrhard; Terravigna, Utzendorf; Gerstl Weine, Zürich; First Wine, Hergiswil; € 38,-

● **Monteverro – Tinata 2014**

Sattes Rubin mit feinem Violettsschimmer. Fein gezeichnete Nase mit satten Beerennoten, nach Holunder- und Heidelbeeren, unterlegt von Noten nach Wacholder, Thymian und Sellerie. Rund und ausgewogen am Gaumen, zeigt schöne saftige Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, geschliffen und mit guter Länge. **WeinArt, Attersee; Superiore, Dresden; Dallmayr, München; Unger Weine, Frasdorf; Alpina, Buchloe; Georg Hack, Meersburg; Schelte, Köln; Riegger, Birrhard; Terravigna, Utzendorf; Gerstl Weine, Zürich; First Wine, Hergiswil € 79,-**

● **Moris Farms – Avvatore 2013**

Dunkles, durchdringliches Rubin mit Violettsschimmer. Intensive, duftige Nase, nach Zwetschgen und Himbeeren, einladend und klar. Zupackendes, dichtes Tannin am Gaumen, breitet sich satt aus, fester Druck, im Finale feine Gewürznoten. **Farnetani, München; Superiore, Dresden; World of Wine, München; Archetti, Basserdorf; Weinkellerei Aarau, Aarau; € 35,-**

● **Poggio al Tesoro – Sondraia 2013**

Intensives, funkelndes Rubinviolett. Präsent und ansprechende Nase, satt nach Cassis, Brombeeren und dunkler Schokolade, im Hintergrund nach Kardamom. Warm, rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit viel präsender Frucht, saftig, feinmaschiges Tannin mit weichem Kern, sehr langer Nachhall. **Morandell, Wörgl; Neururer, Vomp; Superiore, Dresden; GES Sorrentino, Delmenhorst; Mövenpick, Zürich; Ullrich, Zürich; € 35,-**

● **Satta Michele – Piastraia 2014**

Funkelndes, intensives Rubin. Charmante, ansprechende Nase, nach Cassis und reifen Waldhimbere. Zeigt am Gaumen gute Spannung, viel Beerenfrucht, salzig, öffnet sich mit kernigem, stoffigem Tannin, im Finale langer Nachhall. **Bacchus & Co., Wien; Edelrausch, Dresden; Superiore, Dresden; Sansibar, Sylt; Bert's Weine, Regensburg; Fertsch, Bad Nauheim; € 28,-**

● **Satta Michele – I Castagni 2013**

Funkelndes Rubinviolett. Eröffnet mit leicht erdigen Noten, nach Tabak und Teer, dann viel Holunderbeeren, einladend. Herzhaft und kernig in Ansatz und Verlauf, feinmaschiges, griffiges Tannin, baut sich in vielen Schichten

auf, gut herausgearbeitete Frucht, im Nachhall viel Himbere. **Bacchus & Co., Wien; Edelrausch, Dresden; Superiore, Dresden; Sansibar, Sylt; Bert's Weine, Regensburg; Fertsch, Bad Nauheim; € 60,-**

● **Tenuta Argentiera – Argentiera 2014**

Funkelndes, anregendes Rubin. Eröffnet in der Nase mit betont würzigen Noten, nach Lorbeer und Kardamom, dann schöne dunkle Beerenfrucht. Auch am Gaumen wieder würzige Komponenten, zugleich aber auch viel geschmeidige Frucht, nach dunklen Beeren, öffnet sich mit dichtem Tannin, im Finale feiner Schmelz. **Wein Wolf, Salzburg; Superiore, Dresden; Vinum, München; Garibaldi, München; Brogsitter, Graftschaft-Gelsdorf; Selezione Meier, Hünenberg; € 58,-**

92

● **Brancaia – Ilatraia 2014**

Dunkles Rubin mit schwarzem Kern. Intensive und fein gezeichnete Nase mit Noten nach eingelegtem Pfirsich und Himbeeren, etwas Veilchen im Hintergrund. Am Gaumen zupackendes, griffiges Tannin, präsende Frucht, viel Himbeeren, im Finale ein wenig rau. **Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Superiore, Dresden; Hawesko, Tornesch; CWD, Hamburg; Vintra, Zürich; € 39,-**

● **Fattoria Kappa – Lambda 2015**

Tiefes, dunkles Rubinrot. Sehr vielschichtig mit präsenten Würzenoten nach Nelken und intensiver Nase nach frischen Kirschen. Saftig mit elegantem Tannin, trinkig, harmonisch und ausgewogen mit guter Länge und viel Trinkfluss! **Döllerer, Golling; Wein & Co., Wien; Superiore, Dresden; € 18,-**

● **Frank & Serafico – Frank 2015**

Sattes, tiefdunkles Rubin. Eröffnet mit ansprechenden Gewürznoten, etwas Rosmarin, Gewürznelken, dann dunkle Beerenfrucht, leicht nach Leder. Rund und füllig am Gaumen, zeigt viel pralle Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, gut verwoben, saftig, im Finale fester Druck. **www.frankeserafico.com; € 18,-**

● **Grattamacco – L'Alberello 2014**

Funkelndes, intensives Rubin. Eröffnet mit leicht rauchigen Noten, nach Sandelholz, dann nach Brombeere und Cassis, etwas Zedernholz. Am Gaumen feine würzige Noten, nach Zwetschgen und Johannisbeeren, entfaltet sich mit präsentem, im hinteren Bereich, aber etwas trocknendem Tannin. **Derkens, Leobendorf; Di Gennaro, Stuttgart; Superiore, Dresden; Garibaldi, München; Riegel Weinimport, Orsingen-Nenzlingen; Vini d'Amato, Basel; Münsterkellerei, Liebfeld-Bern; Hofer, Zürich € 44,-**

● **Gualdo del Re – Gualdo del Re 2014**

Leuchtendes, elegantes Rubinrot. Komplexe

und vielschichtige Nase, Würznoten im Vordergrund und zurückhaltende dunkle Beeren. Sehr guter Zug, griffiges und feinmaschiges Tannin, wuchtig, ein Kraftpaket! **Wedl, Innsbruck; Berlinghieri, Berlin; Hofer, Zürich; Wy vom Wyhüsl, Koppigen € 24,-**

● **La Selva – Prima Causa 2013**

Sattes Rubinrot mit etwas aufhellenden, violetten Rändern. Vielschichtige, einladende Nase nach Waldbeeren, sehr komplex. Harmonisch mit sehr gut integriertem Tannin und angenehmer Säure, tolles Spiel aus Frucht und Holz mit starkem Druck am Gaumen. **Garibaldi, München; € 21,-**

● **Le Macchiole – Le Macchiole Bolgheri Rosso 2015**

Mittleres leuchtendes Rubinrot. Duftet nach reifer Cassis und Holunderbeeren, vielschichtig, sehr einladend. Sehr harmonisch am Gaumen, gezeichnet von jungem Tannin und etwas Säure, welche die Frucht sehr gut unterstützt, mittellang und trinkig! **Pfurtscheller, Neustift; Superiore, Dresden; Vinum, München; Caratello, St. Gallen; € 20,-**

● **Montepeloso – Gabbro 2015**

Tiefdunkles Rubin-Violett. In der Nase feine balsamische Noten, rund, nach Sandelholz und dunklen Beeren. Eröffnet mit betont würzigen Noten, kraftvoll aber noch sehr jung, daher auch noch recht raues Tannin, braucht noch Zeit, gutes Potenzial. **Mohrenbrauerei, Dornbirn; Wein am Limit, Hamburg; Geisels Weingalerie, München; Smith & Smith, Zürich; Denz Weine, Zürich; € 90,-**

● **Ornellaia – Ornellaia 2014**

Sattes, tiefdunkles Rubin. Eröffnet in der Nase mit intensiven Röstnoten, nach dunkler Schokolade und gebrannten Haselnüssen, dahinter dunkle Beerenfrucht, Cassis und Holunderbeere. Am Gaumen schöne Gewürznoten, viel reife, dunkle Beerenfrucht, öffnet sich mit präsentem, zupackendem Tannin, baut sich gut auf, im hinteren Bereich dann leider recht trocknend. **Morandell, Wörgl; Wein & Co., Wien; Belvini, Dresden; Vinexus, Langgöns; Mövenpick, Zürich; Bindella, Zürich; € 150,-**

● **OT – Lumeo 2015**

Tiefdunkles Rubinrot. Frische Frucht nach Kornelkirschen und Holunderbeeren, auch fleischig. Geschliffene Tannine, umhüllt von einer schönen Säure, gute Länge, ansprechend, mit starkem Druck am Gaumen. **Lobenberg, Bremen; Sansibar, Sylt; Wine & Waters, Berlin; Global Wine, Zürich; € 30,-**

● **OT – Oliviero Toscani 2012**

Funkelndes, dunkles Rubin. Eröffnet mit Noten nach Leder und Kohlröschen, dann satt nach dunklen Beeren, Maubeere und Brom-

beere, feine Gewürze im Hintergrund. Griffig und zupackend am Gaumen, eröffnet mit viel präsentem Tannin, herzhaft, wirkt wild und mächtig, braucht aber noch zusätzliche Lagerung. **Lobenberg, Bremen; Sansibar, Sylt; Wine & Waters, Berlin; Global Wine, Zürich; € 30,-**

● **Poggio Nibbiale – Tommaso Morellino di Scansano Riserva 2013**

Dunkles Rubinrot mit granatfarbenen Rändern. Wirkt zu Beginn ein wenig reduktiv, öffnet sich nach etwas Ruhe im Glas und gibt reife, rote Fruchtnoten, Gewürze und ein wenig Zigarrenkiste preis. Am Gaumen ist ein geschliffenes Tannin spürbar, welches durch frische Säure unterstützt wird; im Trunk einladend, dicht und komplex. **Vinofino, Wiener Neustadt; Rindchens Weinkontor, Hamburg; Dallmayr, München; Utiger Weine, Baar; Adivinum, Lufingen; € 20,-**

● **Rocca di Frassinello**

Le Sughere di Frassinello 2015
Sehr dunkles Rubinrot mit elegantem Schimmer. Intensive und ansprechende Nase mit zarten Würznoten, öffnet sich nach etwas Zeit, und es überwiegen dann dunkle Noten nach Waldbeeren und etwas Unterholz. Sehr dicht, mit Weiterführung der in der Nase bereits vorgefundenen Würznoten, gut eingebunden mit viel Frucht, welche den Wein wuchtig, mit langem Finale am Gaumen, ruhen lässt. **Müller, Groß St. Florian; Di Gennaro, Stuttgart; € 19,-**

● **Satta Michele – Syrah 2013**

Dunkles, intensives Rubin mit Violettsschimmer. Einladende Nase mit Noten nach Heidelbeeren, Brombeeren und etwas Tee. Am Gaumen rund und satt, feine würzige Komponenten, öffnet sich mit feinmaschigem, dichtem Tannin, ummantelt von süßem Schmelz, langer Nachhall. **Bacchus & Co., Wien; Edelrausch, Dresden; Superiore, Dresden; Sansibar, Sylt; Bert's Weine, Regensburg; Fertsch, Bad Nauheim; € 28,-**

● **Tenuta di Biserno**

Il Pino di Biserno 2014
Leuchtendes, intensives Rubin. Sehr klare und duftige Nase mit gut herausgearbeiteter Frucht, nach reifen Zwetschgen, Himbeeren und Cassis, unterlegt von Tabaknoten. Am Gaumen präsentem, herzhaftes Tannin, baut sich gut auf, feine dunkle Beerenfrucht, im Finale dann etwas trocknend. **Morandell, Wörgl; Wein & Co., Wien; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich; € 45,-**

● **Tenuta Marsiliana – Marsiliana 2012**

Glänzendes Rubin mit feinem Granatschimmer. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Cassis und Brombeeren, auch nach reifen Zwetschgen. Rund und ausgewogen in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit feinem, griffigem Tannin, baut sich gut auf, lange und geschliffen im Nachhall. **Wagner, Laakirchen; Kerler, Nürnberg; Sardo Vino,**

Ludwigsburg; Ars Vivendi, Berlin; Jacopini, Neunkirchen; Victoria Weine, Bad Mergentheim; Wyhus Belp, Belp; Vini d'Amato, Basel; Hofer, Zürich; € 30,-

● **Tenuta Sette Cieli – Indaco 2013**

Dunkel leuchtendes Rubinrot. Dezent Würznoten nach Vanille umarmen dunkle Beeren: eine sehr ansprechende Nase! Füllig und komplex mit mittelstarkem Druck am Gaumen, dennoch langes Finale. **Vinussi, Dornbirn; Pellegrini, Landau; Baur au Lac, Zürich; € 25,-**

91

● **Ampeleia – Kepos 2015**

Helles, durchsichtiges Rubinrot. Sehr fruchtig in der Nase mit etwas Kohlensäure und Noten nach Leder sowie einem zarten Hauch von Kohle. Am Gaumen saftig und lecker, sehr trinkig mit dennoch präsentem Tannin, nicht körperreich, aber sehr hohes Trinkvergnügen. **Wagner, Laakirchen; Smart Wines, Köln; Bindella, Zürich; € 20,-**

● **Brancaia – Cabernet Sauvignon 2015**

Sattes, funkelndes Rubin. Feine und klare Frucht in der Nase, nach Cassis, etwas Brombeeren und Rauch. Saftig in Ansatz und Verlauf, zeigt schöne präsende Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, feiner Schmelz. **Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Superiore, Dresden; Hawesko, Tornesch; CWD, Hamburg; Vintra, Zürich; € 18,50**

● **Caccia al Piano 1868 – Levia Gravia 2013**

Tiefdunkles, sattes Rubin mit Violettsschimmer. Sehr klare und prägnante Nase, duftet nach Holunderbeeren und Granatapfel, im Hintergrund satte erdige Noten, einladend. Saftig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel präsende, dunkelbeerige Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, rund und ausgewogen. **GES Sorrentino, Delmenhorst; Global Wine, Zürich; Giacometti, Rorbas; € 50,-**

● **Caiarossa – Aria di Caiarossa 2013**

Dunkles Rubinrot. Intensiver Duft nach Rosen und Himbeeren, sehr komplex. Die Rosen und Himbeeren findet man am Gaumen wieder, ein voller Schluck Wein, mit langem Nachhall, Druck am Gaumen und saftigem Tannin. **Wein & Kunst, Quickborn; Vinus, Planegg; Cavetta, Pfäffikon; € 28,-**

● **Campo alla Sughera – Adeo 2015**

Sehr dunkles Rubinrot. Ganz viele Aromen nach dunklen Kirschen, reifen Heidelbeeren und Himbeeren. Sehr schöner Gaumen, eleganter Wein mit etwas Kaffee und ganz viel Cassisnoten, mittlerer Druck und Nachhall, gefällt sehr. **Wille, Landeck; Fischer & Trezza, Stuttgart; Cottinelli, Malans; € 20,-**

● **Campo alla Sughera – Arnione 2014**

Leuchtendes, intensives Rubin. Eröffnet in der Nase mit



Fotos: beige stellt

grün-würzigen Noten, nach Efeu und Lorbeer, dann Rote und Schwarze Johannisbeeren, knackig. Am Gaumen viel Tannin, zupackend, präsende Frucht, wird im hinteren Verlauf leider etwas trocken. **Wille, Landeck; Fischer & Trezza, Stuttgart; Cottinelli, Malans; € 37,-**

● **Campo alle Comete – Cabernet Sauvignon 2015**

Funkelndes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Sehr klare Nase, nach dunklen Johannisbeeren und Himbeeren, etwas Lorbeer. Am Gaumen schön herausgearbeitete Frucht, geschmeidiges, gut eingebundenes Tannin, baut sich schön auf, im Finale viel Himbeere. **www.campolalcomete.it; € 12,-**

● **Castello del Terriccio – Castello del Terriccio 2014**

Dunkles Rubinrot. Komplexe Nase nach satten Kirschen, Pfeffer, im Unterton auch leicht kalkige Noten. Harmonischer Mund mit eleganter Säure und feingliedrigem Tannin, ausgeprägte Länge, hinterlässt ein angenehmes Mundgefühl mit starkem Druck am Gaumen. **Gottardi, Innsbruck; Schulz & Partner, Hinterbrühl; Wein Residenz, Düsseldorf; Peutler & Aumüller, Regensburg; Weinschmecker, Ingolstadt; Baur au Lac, Zürich; Terravigna, Utzendorf € 70,-**

● **Castello del Terriccio – Lupicaia 2013**

Funkelndes, intensives Rubin mit leichtem Violettsschimmer. Zeigt sich zunächst in der Nase etwas verhalten, nach Gewürznelken, Zwetschgen und Brombeeren. Im Ansatz rund und mit präsender Frucht, zeigt im hinteren Verlauf dann aber viel trocknendes Tannin, im Finale spröde. **Gottardi, Innsbruck; Schulz & Partner, Hinterbrühl; Wein Residenz, Düsseldorf; Peutler & Aumüller, Regensburg; Weinschmecker, Ingolstadt; Baur au Lac, Zürich; Terravigna, Utzendorf; € 120,-**

● **Donne Fittipaldi – Bolgheri Superiore 2013**

Sattes, tiefdunkles Rubinviolett. Fleischige und intensive Nase, nach getrockneten Tomaten, etwas Oliven, dann viel Cassis, etwas Rosmarin. Am Gaumen herzhaft und zupackend, griffiges, dichtes Tannin, baut sich gut auf, dunkle Beerenfrucht, im Finale etwas trocknend. **Hilgering, Dortmund; Vini Bee, Stabio € 35,-**

● **Duemani – Altrovino 2015**

Sattes, dunkles Rubinrot. Riecht in der Nase sehr intensiv nach Heidelbeeren, dunklen Johannisbeeren und Kardamom. Dichtes, feinmaschiges Tannin, öffnet sich in vielen Schichten, herzhaft, feine Frucht, im Finale fester Druck. **Gottardi, Innsbruck; Vinussi, Dornbirn; Pfurtscheller, Neustift; Lobenberg, Bremen; Superiore, Dresden; Vinaturel, Berg; Studer, Luzern; € 33,-**

● **Gualdo del Re – Cabraia 2014**

Dunkles Rubinrot mit aufhellenden Rändern. Zuerst überrascht die Nase mit kalten Rauchnoten und duftet danach intensiv nach Rosen. Am Gaumen entwickelt sich ein vielschichtiges Spiel von Gewürznoten und Kirsche, griffige Tannine und eine elegante Säure. **Wedl, Innsbruck; Berlinghieri, Berlin; Hofer, Zürich; Wy vom Wyhüsl, Koppigen € 45,-**

● **La Regola – Vallino 2014**

Tiefdunkles Rubin. Vielschichtige Noten von schwarzen Holunderbeeren mit Brombeeren und Cassis, welche intensiv aus dem Glas aufsteigen. Vollmundig mit harmonischem Säure-Frucht-Spiel, mittlere Länge, im Abgang etwas Eisen. **www.laregola.com; € 18,-**



Genuss hat bei uns Tradition. Schon seit 1849 keltern unsere Kellermeister aus besten österreichischen Trauben feinste Weine für höchste Trinkfreude.

Da sind sich Weinkenner einig: „Lenz Moser ist Österreichs Wein!“



Wien
Lenz Moser
seit 1849
www.lenzmoser.at

Foto: Bergmann, Henry Schiller, istuennio.ch, Göttsche



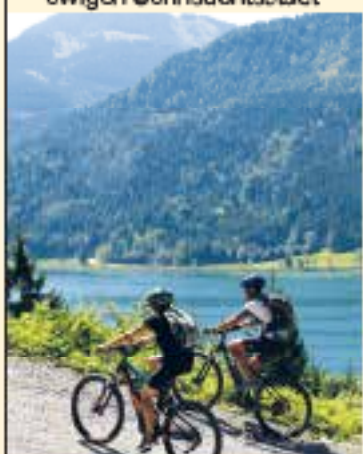
Köstliches Friaul: Die Titelgeschichte des neuen Magazins ist ein Genussführer durch Friaul Julisch Venetien - mit mehr als 100 Tipps!



Florenz! Großes Porträt einer ewigen Sehnsuchtsstadt



Prost! Die besten Buschenschänken in der Steiermark



Alles über das Bike-Land Kärnten: Drahradweg, Flowtrails, Mountainbike-Routen



Weinwandern in der Goriška Brda



Im Tal des wunderbaren Nichts: Villgratental, Osttirol



AB 8. SEPT IM HANDEL

Tolle Tipps für den Herbst

Der Herbst kann kommen: Das neue Alpe Adria Magazin hat wieder jede Menge Tipps für köstliche Reisen, Wanderungen, Radtouren. Plus Lokaleists, Kurzurlaubstipps. Ab 8. September ist das neue Heft im Zeitschriftenhandel. Oben sehen Sie einige der Themen - das komplette Inhaltsverzeichnis gib'ts auf www.alpe-adria-magazin.at

Auf der Homepage kann man das Magazin auch downloaden. Am besten ist aber ein Abo - Bestell-Hotline +43 (0) 463 47 858, office@alpe-adria-magazin.at

www.alpe-adria-magazin.at

falstaff / tasting / TOSKANA-KÜSTE

● **Montepeloso – Nardo 2015**
Funkelndes Rubinrot mit violetter Schimmer. Eröffnet mit balsamischen Noten, nach Tannennadeln, Maulbeeren und dunklen Johannisbeeren. Am Gaumen kraftvolles, griffiges Tannin, zupackend, baut sich gut auf, viel saftige Frucht, im Finale feine mineralische Komponenten.
Mohrenbrauerei, Dornbirn; Wein am Limit, Hamburg; Geisels Weingalerie, München; Smith & Smith, Zürich; Denz Weine, Zürich; € 70,-

● **Monterosso – Verruzzo di Monterosso 2015**
Leuchtendes Rubinrot mit leicht aufhellenden Rändern. Die Nase erinnert an frische Erdbeeren und Himbeeren, im Hintergrund feine Gewürznoten. Vollmundig, saftig mit elegantem Tannin und harmonischem Mundgefühl nach reifen Erdbeeren und Hagebutten. **WeinArt, Attersee; Superiore, Dresden; Dallmayr, München; Unger Weine, Frasdorf; Alpina, Buchloe; Georg Hack, Meersburg; Schelte, Köln; Riegger, Birrhard; Terravigna, Utzendorf; Gerstl Weine, Zürich; First Wine, Hergiswil; € 16,-**

● **Orma – Orma 2014**
Sattes, funkelndes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Intensive Nase nach dunklen Beeren, Cassis und eine Fülle von Brombeeren. Am Gaumen festes, zupackendes Tannin, trocknet im hinteren Verlauf leider stark nach, etwas spröde. **Morandell, Wörgl; Imperato Wein, Essen; Zweifel Vinarium, Uster; Ullrich, Zürich; € 45,-**

● **Ornellaia – Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2015**
Sattes, dunkles Rubinrot mit Violett. Angenehme, duftige Nase nach Cassis, Brombeeren und etwas Unterholz. Wirkt am Gaumen noch sehr jung, dichtmaschiges, zupackendes Tannin, das aber noch weitere Lagerung benötigt, im Finale dunkle Frucht und Tabak. **Morandell, Wörgl; Wein & Co., Wien; Belvini, Dresden; Vinexus, Langgöns; Mövenpick, Zürich; Bindella, Zürich € 38,-**

● **Satta Michele – Bolgheri Rosso 2015**
Dunkles Rubinrot. Sehr vielschichtig, Noten nach reifen Heidelbeeren mit Zucker und Schlagsahne. Toller Wein mit viel Saft und Harmonie, mittellang, trinkig und gut! **Bacchus & Co., Wien; Edelrausch, Dresden; Superiore, Dresden; Sansibar, Sylt; Bert's Weine, Regensburg; Fertsch, Bad Nauheim; € 15,-**

● **Tenuta Lenzini – La Sirah 2014**
Funkelndes Rubin. Ansprechende, fein gezeichnete Nase, mit Noten nach Himbeere und Zwetschge, im Hintergrund nach Kardamom. Am Gaumen griffiges, zupackendes Tannin, feine süße Frucht, breitet sich schön aus, im Finale feiner Schmelz. **www.tenutalenzini.it; € 25,-**

● **Tenuta L'Impostino – Viandante Montecucco Sangiovese Riserva 2011**
Dichtes, dunkles Rubin. Intensive und ansprechende Nase, satt nach Brombeeren und Zwetschgen, im Hintergrund etwas weißer Pfeffer. Am Gaumen präsenzte Frucht, viel festes, stoffiges Tannin, baut sich gut auf, schöner Trinkfluss. **www.tenutaimpostino.it; € 20,-**

● **Tenuta Monteti – Caburnio 2013**
Leuchtendes Rubin. Ansprechende Note von Cassis, Brombeere und Unterholz. Am Gaumen sehr ausgewogen und rund, zeigt schöne reife Beerenfrucht, öffnet sich mit geschliffenem Tannin, im Finale feine süße Frucht. **Noitz, Palt; Superiore, Dresden; Käfer, München; Weinwerk, Frankfurt; Archetti, Basserdorf; € 17,-**

● **Tenuta Monteti – Monteti 2013**
Kraftvolles, dunkles Rubin. Eröffnet in der Nase mit betont würzigen Noten, nach Kardamom und frischem Basilikum, dann satt nach Cassis und Zwetschgen. Auch am Gaumen betont würzige Noten nach Küchenkräutern, herzhaftes, zupackendes Tannin, wirkt insgesamt ein wenig grob und rau. **Noitz, Palt; Superiore, Dresden; Käfer, München; Weinwerk, Frankfurt; Archetti, Basserdorf; € 35,-**

● **Tenuta San Guido – Guidalberto 2015**
Nobles Rubinrot. Vielschichtig mit einem Hauch grüner Paprikanoten, welche elegant wirken, auch reife Kirschen und Himbeeren, anregend. Straff und satt in Ansatz und Verlauf, zeigt viel präsenzte Beerenfrucht, öffnet sich mit zupackendem, kernigem Tannin, langer Nachhall. **Morandell, Wörgl; Alpina, Buchloe; Bindella, Zürich; € 38,-**

● **Tua Rita – Rosso di Notri 2016**
Dunkles Rubinrot mit violett schimmernden Rändern. Vielschichtige und komplexe Nase mit ausgeprägten Noten von Pflaumen und Veilchen. Sehr saftig, feines Tannin und dominante Fruchtnoten verleihen diesem Wein einen feinen Trinkfluss. **Wagner, Laakirchen; Noitz, Palt; Consigliovini, Düsseldorf; Zanolari, Chur; Wineworld, Stäfa; € 16,-**

90

● **Chiappini Giovanni – Felciaio 2015**
Sehr elegantes Rubinrot. Vielschichtig duftende Nase nach Würznoten und Rosen. Langer Nachhall, griffige Tannine mit gutem Körper, anregend. **Wein Residenz, Düsseldorf; Saporì Italiani, München; Sacripanti, Wettingen; Raeber, Küsnacht am Rigi € 25,-**

● **Collemassari – Poggio Lombrone Montecucco Sangiovese Riserva 2013**
Funkelndes Rubin. Feine gezeichnete Nase mit viel Frucht, nach Kirschen und Zwetschgen. Am Gaumen präsenzte Frucht, öffnet sich

Fotos: beigestellt

mit kernigem Tannin, im Finale salzig.

Derksen, Leobendorf; Di Gennaro, Stuttgart; Superiore, Dresden; Gardibaldi, München; Riegel Weinimport, Orsingen-Nenzlingen; Vini d'Amato, Basel; Münsterkelerei, Liebefeld-Bern; Hofer, Zürich € 30,-

● **Duemani – Cifra 2015**

Dunkles, tiefes Rubinrot. Zunächst ein wenig verhalten, öffnet sich nach etwas Zeit im Glas mit subtilen Würznoten und dunkelroten Früchten. Geschliffenes Tannin, mittlere Säure mit ausgeprägten Geschmacksnoten von Himbeeren und guter Länge. **Gottardi, Innsbruck; Vinussi, Dornbirn; Pfurtscheller, Neustift; Lobenberg, Bremen; Superiore, Dresden; Vinaturel, Berg; Studer, Luzern;** € 20,-

● **I Giusti & Zanza – Dulcamara 2013**

Tiefdunkles Rubinrot. Komplexe Nase mit viel Amarenakirsche und Erdbeeren, etwas Zuckerwatte. Kerniges Tannin und mittlere Säure tragen die Frucht des Weines sehr gut und lassen ihn dadurch harmonisch wirken, ist lang, am Ende ein wenig trocknend. **Stöger, Weiler; Weinlade am Gutenbergplatz, Karlsruhe; Sacripanti, Wettingen;** € 32,-

● **La Selva – Pugnitello 2013**

Sehr dunkles Rubinrot. Noten von dunklen Beeren mit leichten Anflügen von Unterholz und Tabak. Zupackende Säure, ansprechende Harmonie im Mund mit mittlerer Länge und gutem Säure-Frucht-Spiel, angenehm. **Gardibaldi, München;** € 23,-

● **Le Pupille**

Morellino di Scansano Riserva 2014

Dunkles Rubinrot mit leicht aufhellenden Rändern. Aromen von dunkler Beere mit Anflügen von Lack, nach ein wenig Ruhe im Glas auch Noten von Leder und Tabak. Saftiger Gaumen mit harmonischer Abstimmung zwischen Würz- und Fruchtnoten, hat Zug und hohen Trinkfluss. **Döllerer, Golling; Wein & Co., Wien; Consiglivini, Düsseldorf; Terravigna, Utzendorf;** € 15,50

● **Orma – Passi Di Orma 2015**

Dunkles Rubinrot. Komplexe Nase, die an dunkle Johannisbeeren erinnert, im Hintergrund auch leicht erdige und satte, fleischige Noten, öffnet sich nur langsam. Anfänglicher Druck am Gaumen, ruppiges Tannin auf der Zunge, dennoch schönes Fruchtspiel. **Morandell, Wörgl; Imparato Wein, Essen; Zweifel Vinarium, Uster; Ullrich, Zürich;** € 25,-

● **Ornellaia – Le Volte dell'Ornellaia 2015**

Elegantes, schimmerndes Rubin. Komplexe Nase nach Kirschen, Leder und Tabak, nach etwas Zeit auch fleischig. Vollmundig, toll trinkig, einladend mit schönem Mundgefühl, nach rotem Obstkorb schmeckend, wirkt harmonisch und fruchtig. **Morandell, Wörgl; Wein & Co., Wien; Belvini, Dresden; Vinexus, Langgöns; Mövenpick, Zürich; Bindella, Zürich;** € 17,-

● **OT – Quadratorosso 2015**

Helles, leuchtendes Rubin. Die Nase erinnert sofort an reife Zwetschgen, untermalt mit leicht würzigen Noten. Am Gaumen zeigt der Wein eine gute Frische und mittlere Säure, einen zügigen Trinkfluss und leichte Tannine, die die Frucht gut tragen. **Lobenberg, Bremen; Sansibar, Sylt; Wine & Waters, Berlin; Global Wine, Zürich;** € 15,-

● **Rubbia al Colle – Le Pulledre 2013**

Dunkles Rubinrot. Wirkt anfangs etwas vegetabil mit stark erdigen Noten, wird im Glas mit der Zeit ausgewogener und riecht nach Heidelbeeren. Am Gaumen frisch mit guter Länge und feingliedrigem Tannin, mittelstarker Druck mit Noten von Rosmarin. **www.arcipelagomuratori.it;** € 25,-

● **Tenuta Argentiera**

Villa Donoratico 2015

Tiefdunkles Rubinrot. Vielschichtige Nase mit ganz viel Brombeeren und schwarzen Holunderbeeren sowie reifer Cassis. Sehr fruchtig am Gaumen, getragen von leicht geschliffenen Tanninen und dezenter Säure, im Abgang dann etwas belegend durch die Jugend. **Wein Wolf, Salzburg; Superiore, Dresden; Vinum, München; Gardibaldi, München; Brogssitter, Grafschaft-Gelsdorf; Selezione Meier, Hünenberg;** € 22,-

● **Tenuta di Ghizzano – Nambrot 2015**

Sattes Rubin mit leichtem Violettschimmer. Feine Nase, einladende Noten nach Schokolade und eingelegten Kirschen, viel Brombeere. Geschliffenes, feinmaschiges Tannin am Gaumen, saftige Frucht, herzhaft und rund. **Dutz, Ottobrunn; Jacopini, Neunkirchen; Rewe, Köln; Caratello, St. Gallen; Vini d'Amato, Basel;** € 35,-

● **Tenuta Sette Cieli – Scipio 2013**

Dunkles Rubinrot. Reife Brombeeren in der Nase gestützt von dezenter Würznoten. Am Gaumen saftig mit geschliffenen Tanninen, mittlerer Druck mit lang anhaltendem Finale. **Vinussi, Dornbirn; Pellegrini, Landau; Baur au Lac, Zürich;** € 50,-

● **Tenute Folanari – Campo al Mare 2015**

Tiefdunkles Rubinrot. Komplex mit Noten nach Leder und etwas Blut, viel reife Frucht, einladend. Vollmundig, kommt mit Wucht an, ist aber mittellang und schwindet relativ schnell. **Trinkwerk, Linz; Vinizia, Ludwigsburg;** € 25,-

● **Terre del Marchesato**

Marchesale Syrah 2014

Dunkles, fast schwarzes Rubinrot. In der Nase findet man Noten nach Fleisch und Gewürzen, welche durch ihre Vielschichtigkeit anregen. Sehr frisch, mit griffigen Tanninen, auch am Gaumen fleischig und etwas Rauch, mittellang und mit mittelstarkem Druck. **Walters feine Weine – Berl, Neunkirchen; Sapori Italiani, München; Da Sabatino, Getterkinden; Terravigna, Utzendorf;** € 36,-



Johannes Käfer, Gärtner aus Gresten

„
Ich
schau drauf,
dass Gärten
in den
schönsten
Farben leuchten.

„
Unsere Gärtner. Unsere Vielfalt.



Bunte Herbstpflanzen im Garten sind eine prachtvolle Ergänzung zum Farbenspiel der Natur. Herbstzeit ist auch Pflanzzeit für Stauden und Gehölze. Wer große Auswahl und beste Beratung sucht, findet sie jetzt beim Gärtner. Mehr auf zumgaertner.at