

TOSKANA VOM FEINSTEEN

Im Herzen der Toskana entstehen mit die besten Weine Italiens. Die Chianti Classico Gran Selezione sowie die sogenannten Supertuscans der Jahrgänge 2016, 2017 und 2018 wurden von Falstaff verkostet.

Der Sangiovese ist die Leitsorte der Toskana und findet im Chianti Classico Gran Selezione und in einigen der sogenannten Supertuscans seinen höchsten Ausdruck. Und seit der »Wein-Revolution« in den 1980er-Jahren weiß man, dass auch Cabernet & Co. hier toll gedeihen.

TEXT OTHMAR KIEM NOTIZEN OTHMAR KIEM, SIMON STAFFLER

Das Landesinnere der Toskana ist ein traditionsreiches Weinbauland. Die wichtigsten Gebiete sind die Hügel des Chianti Classico zwischen Florenz und Siena, die daran anschließenden Weinbauzonen wie Valdarno, Carmignano oder Rufina sowie die Landstriche um Montalcino. Aber auch aus den umliegenden Gebieten kommen herausragende Weine. Dominante Rebsorte ist Sangiovese, die sich durch feine Kirschfrucht, saftige Säure und griffiges Tannin auszeichnet.

In allen Chianti Classico ist Sangiovese der Hauptbestandteil. In der neuen Kategorie der Gran Selezione sind die besten Chianti Classico vereint, vielfach handelt es sich dabei um sortenreine Sangiovese. Der Plan des Consorzio sieht vor, dass in Zukunft Gran Selezione nur mehr aus Sangiovese bestehen dürfen. Reinsortige Sangiovese gibt es aber auch in der Kategorie der Supertuscans. Das sind meist Weine, die ihren Ursprung in den 1980er-Jahren haben und die seinerzeit bewusst nicht als Chianti Classico deklariert wurden.

2016 war in diesen Gebieten ein perfekter Jahrgang. Das wird in unserer Verkostung erneut bestätigt, und der Percarlo 2016 erhält die höchsten Noten. 2017 war als Jahrgang schwierig, heiß und trocken. Häufig sind diese Weine durch trockenes, raues Tannin gekennzeichnet. Trotzdem gibt es auch hier Hervorragendes. 2018 schließlich zeigt sich frisch, mit viel saftiger Frucht und trotz der Jugend schon sehr ausgewogen. Hier sind es vor allem Weine auf Basis von Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc oder Merlot, die begeistern.

LEGENDE

- Weißwein, trocken
- Rotwein, trocken
- Süßwein
- Rosé
- 95–100 Klassiker
- 93–94 ausgezeichnet
- 91–92 exzellent
- 88–90 sehr gut
- 85–87 empfehlenswert
- DIAM Verschluss aus gepresstem Korkgranulat
- DV Drehverschluss
- KK Kunststoffkork
- NK Naturkork
- VL Vinolok

● zertifiziert nachhaltig (Österreich)

Supertuscan

100

● **BIO Percarlo Sangiovese Toscana IGT 2016, San Giusto a Rentennano** 15 Vol.-%, NK. Kraftvolles, sattes Rubin. Überaus ansprechende, vielschichtige Nase nach Zigarrenkiste und Zypressen, dann nach satten Noten von Waldhimbeere und Schwarzkirsche. In Ansatz und Verlauf sehr gehaltvoll, festes, stoffiges Tannin, sehr gut herausgearbeitete Frucht, im Finale tiefgründig mit erdigen Noten, ein Erlebnis! fattoriasangiusto.it, € 55,-

99

● **Tenuta di Trinoro Toscana IGT 2018 Tenuta di Trinoro** 15,5 Vol.-%, NK. Sattes, funkelndes Rubinviolett. Intensive und vielschichtige Nase, zunächst etwas Minze, dann nach dunklen Ribiseln und Brombeeren, kompakt aber auch frisch. Füllt den Gaumen großartig aus, Berge von feinmaschigem Tannin, gepaart mit saftiger, präsenter Frucht, sehr langer Nachhall. vinifranchetti.com/tenuta-di-trinoro/ € 260,-

98

● **Oreno Toscana IGT 2018 Tenuta Sette Ponti** 15 Vol.-%, NK. Sattes, funkelndes Rubin mit leichtem Violettsschimmer. Vielschichtige Nase mit Noten nach Zedernholz, schwarzer Trüffel, dann viel Cassis

und Brombeere. Rund und geschmeidig am Gaumen, zeigt gut gereifte Frucht, überaus präzise, feines, geschliffenes Tannin, sehr lange, im Nachhall nach dunkler Schokolade. tenutasetteponti.it, € 79,-

● **Giorgio Primo Toscana IGT 2017 Tenuta La Massa** 14,5 Vol.-%, NK. Sattes, funkelndes Rubin mit schwarzem Kern. Intensive Nase mit Noten nach Melasse und Lakritze, dann viel Holunderbeeren und Cassis. Stoffig und dicht in Ansatz und Verlauf, baut sich in vielen Schichten auf, fest und zupackend, im Finale saftig und mit festem Druck. lamassa.com, € 100,-

● **BIO Flaccianello della Pieve Toscana IGT 2017, Fontodi** 15 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubin. Kompakte, konzentrierte Nase, zeigt Noten nach schwarzer Trüffel, Brombeere, etwas Schwarzkirsche, dazu feine balsamische Töne. Am Gaumen kraftvoll und zupackend, zeigt griffiges Tannin in vielen Schichten, ummantelt von viel süßem Schmelz, satt und lange, ein Rohdiamant, der durch die Zeit noch geschliffen werden muss. fontodi.com, € 105,-

● **BIO Galatrona Merlot Val d'Arno di Sopra DOC 2018, Petrolo** 14,5 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubinviolett. Eindrucksvolle Nase mit Noten nach Zigarrenkiste und Kardamom, dahinter viel satte Beerenfrucht, spannend. Rollt mit viel Präsenz und viel saftiger Frucht über den Gaumen, öffnet sich in der Mitte mit feinmaschigem Tannin in



vielen Schichten, lange und geschliffen. petrolo.it, € 110,-

● **BIO D'Alceo Toscana IGT 2016 Castello dei Rampolla** 14,5 Vol.-%, NK. Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Eröffnet mit leicht rauchigen Noten, dann satt nach Holunderbeeren, Cassis und Lakritze. Kleidet den Gaumen satt aus, viel präsenzte Frucht, öffnet sich mit herzhaftem, zupackendem Tannin in vielen Schichten, im Finale feine erdige Noten, süßer Schmelz. castellodeirampolla.it € 180,-

● **Colore Toscana Rosso IGT 2018 Bibi Graetz** 14 Vol.-%, NK. Kraftvolles, leuchtendes Rubin. Sehr intensive Nase mit betont würzigen Noten, Gewürznelke, Brombeere, Schwarzkirsche, reiche Waldhimbeere, balsamische Noten im Hintergrund. Kleidet den Gaumen wunderbar aus, viel seidiges, sehr feinmaschiges Tannin, viel saftige Frucht, im Finale salzig und lange. bibigraetz.com, € 250,-

● **Solaia Toscana IGT 2017 Marchesi Antinori** 14 Vol.-%, NK. Sattes, undurchdringliches Rubinviolett, schwarzer Kern. Kompakte und überaus dichte Nase nach reifer, dunkler Ribisel, Maulbeeren, dazu Kardamom und etwas Rote Rüben. Reich und üppig in Ansatz und Verlauf, viel reife Beerenfrucht, öffnet sich mit dichtem, feinmaschigem Tannin, eingebettet in süßen Schmelz, sehr langer Nachhall. antinori.it, € 270,-

97

● **Camartina Toscana Rosso IGT 2016 Querciabella** 13,5 Vol.-%, NK. Glänzendes, dichtes Rubin. Eröffnet in der Nase mit feinen würzigen Noten, Zimtblüte und Gewürznelke, dahinter Cassis und Zwetschke. Stoffig und kraftvoll im Ansatz, öffnet sich mit vielen Schichten an präsentem Tannin, viel saftige Beerenfrucht. querciabella.com € 80,-

● **Campo di Tenaglia Toscana Rosso IGT 2018, Tenuta di Trinoro** 16 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubin mit Violettsschimmer. Konzentrierte Nase, satt nach reifen Zwetschken und Zimt, dunkle Ribisel. Salzig und saftig am Gaumen, breitet sich satt aus, viel dichtmaschiges Tannin, umwoben von süßem Schmelz, fester Druck im Finale, satt nach Tabak. vinifranchetti.com/tenuta-di-trinoro/, € 90,-



● **Il Caberlot Toscana IGT 2017 Podere Il Carnasciale** 13,5 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubin mit Violettsschimmer. Eröffnet in der Nase mit Noten nach Zigarren und Zedernholz, etwas Lorbeerblatt, dazu viel dunkle Ribisel. Die Würze prägt auch den Verlauf im Gaumen, öffnet sich da mit dichtem Tannin, umwoben von süßem Schmelz, langer Nachhall. caberlot.eu, € 245,-

● **Colore Toscana Rosso IGT 2016 Bibi Graetz** 14 Vol.-%, NK. Sattes, stoffiges Rubin mit feinem Granatschimmer. Ansprechende, intensive Nase mit Noten nach Zwetschken, Waldhimbeere, unterlegt von zartem Zimt. Viel saftige Kirschrucht am Gaumen, öffnet sich mit feinem, griffigem Tannin, klar und geschmeidig, im Finale fester Druck. bibigraetz.com, € 295,-

96

● **Il Carbonaione Alta Valle della Greve IGT 2018, Poggio Scalette** 14,5 Vol.-%, NK. Dunkles Granat mit einem Tupfen Purpur. Edle Nase mit feinem Würzton, Edelhölzer, satte Brombeere und Cassis, zart nach dunklen Ribiseln, minimal balsamisch. Öffnet sich kernig und mit dunkler, klarer Beerenfrucht, spannungsgeladen und vielschichtig, breitet sich toll über die Zunge, lang. poggioscalette.it, € 45,-

● **Poggio De' Colli Cabernet Franc Toscana IGT 2018, Piaggia** 14,5 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes, sattes Granat. Sehr satte und vielschichtige

Nase, nach reifen Schwarzen Ribiseln, Brombeeren und dunklem Leder, im Nachhall ein Hauch Johannisbrot. Spannt sich am Gaumen satt, klar und weit auf, herzhafter Fruchtkern, leicht salzig, wirkt von vorne bis hinten stimmig und präzise, lang. piaggia.com, € 55,-

● **Mormoreto Toscana IGT 2017 Castello Nipozzano - Frescobaldi** 14,5 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubinviolett. Kompakte und intensive Nase, satt nach Tabak, schwarzem Trüffel und Lakritze, dazu viel Cassis, balsamisch. Vielschichtig am Gaumen, öffnet sich mit stoffigem, sehr präsentem Tannin, viel reife Beerenfrucht, breitet sich lange aus, wirkt noch sehr jung. frescobaldi.com, € 55,-

● **Testamatta Toscana Rosso IGT 2018, Bibi Graetz** 13,5 Vol.-%, NK. Sattes, dunkles Rubin. Intensive Nase, satt nach Kirsche und Brombeere, im Hintergrund feine Zimtnoten, sehr präzise. Dicht und kraftvoll am Gaumen, satt nach reifen Kirschen, im Hintergrund feine Würzenoten, zupa-

ckendes, festes Tannin, sehr langer Nachhall. bibigraetz.com, € 85,-

● **Cepparello Toscana IGT 2018 Isole e Olena** 15 Vol.-%, NK. Sattes, kraftvolles Rubin. Konzentrierte und offene Nase, satt nach reifen Brombeeren, Schwarzkirsche und würzigem Unterholz, etwas Zigarrenkiste. Rund und geschmeidig am Gaumen, viel präsenzte, knackige Frucht nach Himbeere, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, strömt ruhig dahin. isoleolena.it, € 87,-

● **Campo di Magnacosta Toscana IGT 2018, Tenuta di Trinoro** 15,5 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubin. Sehr kompakte Nase mit viel satter Cassisfrucht, reife Brombeeren, dazu etwas Tabak. Am Gaumen viel reife Beerenfrucht, öffnet sich mit feinem, leicht griffigem Tannin, im Finale erdige Noten. vinifranchetti.com/tenuta-di-trinoro/, € 90,-

● **Ferro Toscana IGT 2016 Fattoria I Collazzi** 14,5 Vol.-%, NK. Tiefes, dunkles Granat. In

der Nase nach frischem Cassis und einer Prise Edelholz, elegant und filigran. Öffnet sich am Gaumen mit ordentlicher Wucht, satt und vielschichtig, baut sich langsam aber sehr lange auf, mit saftigem Tannin, wirkt wie aus einem Guss, betörende Länge. collazzi.com, € 100,-

● **Siepi Toscana IGT 2018 Castello di Fonterutoli - Mazzei** 14,5 Vol.-%, NK. Glänzendes, sattes Rubin mit feinem Violettsschimmer. Sehr klare und einprägsame Nase, satt nach Cassis und Brombeere, im Hintergrund balsamische Noten. Am Gaumen sehr präzise, zeigt viel frische Frucht nach Schwarzkirsche, geschliffenes, feinmaschiges Tannin, im Finale feiner Schmelz. mazzei.it, € 110,-

● **Le Pergole Torte IGT 2017 Montevertine** 14 Vol.-%, NK. Funkelndes, sattes Rubin mit Granatschimmer. Tiefgründige und vielschichtige Nase nach Lakritze, Schwarzkirsche und Zwetschke, im Hintergrund feine Rauchnoten. Zeigt sich im Ansatz fein und geschliffen, viel saftige

Frucht, baut sich in vielen Schichten auf, im Finale satter Druck, braucht noch längere Lagerung. montevertine.it € 120,-

● **BIO Petrucci Anfiteatro Orcia DOC 2015, Podere Forte** 15 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubin mit feinem Granatschimmer. Ansprechende Nase mit Noten nach Waldhimbeere und Brombeere, im Hintergrund etwas Korionandersamen. Kraftvolles, dichtes Tannin am Gaumen, eingebettet in süßen Schmelz, im Finale erdige Noten, salzig. podereforte.it € 240,-

● **Palazzi Toscana IGT 2018 Tenuta di Trinoro** 15 Vol.-%, NK. Sattes, dichtes Rubin mit feinem Granatschimmer. Offene Nase mit viel reifer Frucht nach Zwetschken, Zedernholz und Lakritze. Am Gaumen sehr dicht, füllt den Mund satt aus, viel süße Frucht, im hinteren Bereich etwas trocknendes Tannin. vinifranchetti.com/tenuta-di-trinoro/, € 250,-

GEHT IMMER. SIEHT KEINER.

MINI NICOTINE POUCHES

YOU'VE GOT VELO

NUR ÜBER 18

Dieses Produkt enthält Nikotin: einen Stoff, der sehr stark abhängig macht.

95

● **BIO Vigneto Bucerchiale Chianti Rufina Riserva DOCG 2016 Selvapiana**

DIAM. Kraftvolles, leuchtendes Rubin mit feinem Granatrand. Sehr intensive und spannende Nase nach reifer Frucht, vor allem Kirsche und Zwetschke, etwas schwarze Trüffel. Breitet sich am Gaumen satt aus, viel dichtmaschiges Tannin, saftig und dicht, öffnet sich in vielen Schichten, im Finale fester Druck und erdige Noten, viel Tabak.

selvapiana.it, € 28,-

● **Vigorello Toscana IGT 2016 San Felice**

13,5 Vol.-%, NK. Sattes, funkelndes Rubin. Eröffnet mit intensiven Noten nach Gewürznelken und Kardamom, etwas weißer Pfeffer, dann Brombeere und Zwetschke. Sattes, griffiges Tannin am Gaumen, zeigt feines Spiel von Frucht und Würze, im Finale balsamische Noten.

agricolasanfelice.it, € 32,-

● **Fontalloro Toscana IGT 2018 Felsina**

14 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubin mit feiner Granatzunge. Ansprechende, vielschichtige Nase mit Noten nach Tabak, Zwetschen und Himbeere. Fliegt ausgewogen und harmonisch über den Gaumen, viel feinmaschiges Tannin, klar herausgearbeitete Frucht, zeigt im Finale nochmals satten Druck, langer Nachhall.

felsina.it, € 38,-

● **Geremia Toscana IGT 2016 Rocca di Montegrossi**

15 Vol.-%, NK. Dunkles, sattes Granat. Elegante und fein duftende Nase nach reifen Brombeeren, Cassis sowie einer Prise Waldfrüchte, im Nachhall edle Gewürznoten. Am Gaumen kompakt und vielschichtig, zeigt sich präsent und klar mit langem Verlauf, saftiges Finish.

roccadimontegrossi.it, € 40,-

● **BIO Syrah Toscana IGT 2018 Poggio al Sole**

14,5 Vol.-%, NK. Funkelndes, sattes Rubinviolett. Feine, einladende Nase mit Noten nach Heidel- und Maulbeeren, feine Würze im Hintergrund. Geschliffenes Tannin und viel satte Frucht mit süßem Kern, füllt den Gaumen satt aus, im Finale fester Druck, strahlt.

poggioalsole.com, € 55,-

● **I Sodi di San Niccolò Toscana IGT 2016, Castellare di Castellina**

14 Vol.-%, NK. Kraftvolles, sattes Rubin. Intensive und ansprechende Nase, eröffnet mit Noten nach Zimt, dann viel reife Zwetschke und dunkle Kirsche. Kompakt in Ansatz und Verlauf, zeigt satte Noten



Damit lässt es sich gut anstoßen! Auf den Hügeln der Toskana gedeihen spannende Rotweine.

nach Schwarzkirsche, öffnet sich mit kernigem, dichtem Tannin, fester Druck im Finale.

● **Cepparello Toscana IGT 2017 Isole e Olena**

15 Vol.-%, NK. Glänzendes Rubin mit Granatzunge. Eröffnet mit Noten nach Zedernholz und Lakritze, dann viel Brombeere, etwas Zwetschke. Am Gaumen stoffig und herzhaft, zeigt im mittleren Verlauf viel Kraft, warme Frucht, im Finale, dann etwas trocknend.

isoleolena.it, € 79,-

● **Piantonaia Alta Valle della Greve IGT 2018, Poggio Scalette**

14,5 Vol.-%, NK. Dunkles, fast undurchdringliches Granat. In der Nase von mittlerem Ausdruck, leichte Minze, Brombeere, Waldfrucht. Am Gaumen dicht und mit viel Druck, zeigt reichlich Spannung, herzhaft und lebendig, erster Ansatz von toller Harmonie, hat noch ein langes Leben vor sich.

poggioscalette.it, € 96,-

● **Testamatta Toscana Rosso IGT 2016, Bibi Graetz**

14,5 Vol.-%, NK. Kraftvolles Rubingranat. Sehr offene, fein gezeichnete Nase, zeigt Noten nach reifen Kirschen und Zwetschen, etwas Zigarrenkiste. Viel geschliffenes Tannin, umwoben von feinem Schmelz, satte Kirschfrucht, zeigt im Finale viel satten Druck.

bibigratz.com, € 100,-

● **BIO Campo Lusso Cabernet Sauvignon Val d'Arno di Sopra DOC 2018 Petrolo**

13,5 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubin-

violett. Fein gezeichnete Nase mit feiner Würze nach Zedernholz und Kardamom, dazu etwas dunkle Schokolade, im Hintergrund viel Cassis. Zeigt auch am Gaumen betont würzige Noten nach Thymian und Oregano, öffnet sich mit griffigem, feinem Tannin, saftig und lange.

petrolo.it, € 110,-

● **Luce Toscana IGT 2017 Luce della Vite**

14,5 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubinviolett. Intensive, fleischige Nase nach Tabak, Kardamom und Lakritze, dann viel Brombeere und Cassis, feine mineralische Töne im Hintergrund. Ausgewogen und geschmeidig, kleidet den Gaumen satt aus, entfaltet sich mit feinkörnigem Tannin in vielen Schichten, saftiges Finale.

lucedellavite.it, € 120,-

● **BIO Petrucci Melo Orcia DOC 2015 Podere Forte**

15 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Offene Nase mit gereifter Frucht nach dunklen Kirschen und Zwetschen, etwas Tabak im Hintergrund. Viel feinmaschiges, sehr gut platziertes Tannin, umwoben von süßem Schmelz, im Finale feine Lakritze.

podereforte.it, € 240,-

94

● **Vigna Toia Toscana IGT 2018 Colline San Biagio**

14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Dunkelrubin mit Tendenz zum Granat. Offenherzige und einladende Nase nach satter Pflaume, reifer Kirsche, einer Prise dunklem

Leder, etwas Minze und Salbei. Sehr geschmeidig und ausgewogen am Gaumen, herzhaft und klar, saftig, eleganter Verlauf mit leichtem Salz, im Finale wieder um saftig.

collinesanbiagio.it, € 28,-

● **Il Sasso Carmignano DOCG 2018 Piaggia**

14,5 Vol.-%, NK. Dunkles Granat. Offenherzige und einladende Nase nach satten Waldbeeren, Roten Rüben und einem leicht erdigen Nachhall sowie Schwarztee. Geschmeidiger und dunkelwürziger Gaumen, fließt elegant über die Zunge, sehr eigenständig und charaktervoll, langes Finish.

piaggia.com, € 30,-

● **Cabreo Il Borgo Toscana IGT 2017 Tenute Folonari**

15,5 Vol.-%, NK. Sattes, dunkles Rubin. Eröffnet in der Nase mit betont reifen Noten nach Zwetschen, Lakritze und Kardamom. Griffiges, herzhaftes Tannin am Gaumen, packt fest und entschlossen zu, satt nach Schwarzkirschen und Oliven im Finale.

tenutefolonari.com, € 34,-

● **Piaggia Carmignano Riserva DOCG 2017, Piaggia**

14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes, tiefdunkles Rubin mit Granat. In der Nase etwas laktisch, nach Belüftung reife Waldbeeren und Himbeere, im Nachhall Erdbeerjoghurt. Am Gaumen dicht und schmelzig, zeigt sich geschliffen und mit dichtem, elegantem Verlauf, mit Finesse und Zug.

piaggia.com, € 45,-

● **BIO Cuculaia Syrah Cortona DOC 2016, Fabrizio Dionisio**

15 Vol.-%, NK. Sattes, leuchtendes Dunkelgranat. In der Nase offenherzig und fruchtbetont, schöne, reife Kirschfrucht, auch Brombeere, Cassis, leichte Minze. Am Gaumen dicht und in vielen Schichten, baut sich satt und lange auf, kompakt, fruchtwürziger Kern, hat noch ein langes Leben vor sich.

fabriziodionisio.it, € 45,-

● **BIO Il Guercio Toscana Rosso IGT 2018, Tenuta di Carleone**

13,5 Vol.-%, NK. Helles, funkelndes Rubinrot. Ansprechende Nase nach Walderdbeeren und frisch gepflückten Himbeeren, etwas Hagebutte, erinnert an reife Blutorange im Nachhall, auch blumig. Am Gaumen ausgewogen und klar, spannt sich elegant und finessenreich über die Zunge, fruchtsüß, zeigt hohen Trinkfluss, salziges Finish.

tenutadicarleone.com, € 50,-

● **BIO Liù Toscana IGT 2018 Castello dei Rampolla**

14,5 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubin mit schwarzem Kern. Eröffnet mit Noten

nach Tabak und schwarzer Trüffel, dann Brombeere und Holunderbeere. Satte, konzentrierte Frucht am Gaumen, griffiges Tannin, wirkt im mittleren Verlauf ein wenig rau, im Finale saftig und lange.

castellodeirampolla.it, € 50,-

● **BIO Boggina C Sangiovese Val d'Arno di Sopra DOC 2018 Petrolo**

13,5 Vol.-%, NK. Funkelndes, sattes Rubin. Eröffnet mit betont würzigen Noten nach Kardamom und Koriandersamen, dahinter satte Kirsche. Schönes Spiel am Gaumen, saftig, entfaltet sich mit viel Kirschfrucht, feinmaschiges Tannin, im Finale feine Himbeernote.

petrolo.it, € 50,-

● **La Gioia Toscana IGT 2017 Riecine**

14 Vol.-%, NK. Glänzendes Rubin mit feinem Granatschimmer. Einprägsame Nase mit satten Noten nach Waldhimbeere und Gogjibeere, balsamische Noten im Hintergrund. Kleidet den Gaumen satt aus, öffnet sich mit feinmaschigem, gut platziertem Tannin, umwoben von feinem, süßem Schmelz, gute Spannung.

riecline.it, € 50,-

● **BIO Case Via Syrah Toscana IGT 2017, Fontodi**

14,5 Vol.-%, NK. Tiefdunkles Rubinviolett. Überschwängliche Nase mit satten Noten nach Holunder- und Heidelbeere, im Hintergrund etwas grüner Pfeffer. Fest und zupackend am Gaumen, breitet sich satt aus, dichtmaschiges Tannin, viel Würze, im Finale dezente Kokosnoten, wirkt etwas rau.

fontodi.com, € 50,-

● **Il Blu Rosso Toscana IGT 2017 Brancaia**

14,5 Vol.-%, NK. Fleischiges, dunkles Rubinviolett. Eröffnet mit würzigen Noten, erinnert an Nadelhölzer, dann Lakritze und viel Heidelbeere. Geschliffen und fein in Ansatz und Verlauf, zeigt viel Präsenz, satte Frucht, feinmaschiges Tannin, im Finale fester Druck.

brancaia.com, € 51,-

● **Carnasciale Toscana IGT 2018 Podere Il Carnasciale, Mercatale**

13 Vol.-%, NK. Dunkles Granat mit Violett. Würzig-einladende Nase, edel-vegetal nach Brom- und Holunderbeere, Veilchen, etwas eingelegten Kirschen, dann wieder nach weißem Pfeffer und roter Paprika. Am Gaumen dicht und elegant, breitet sich fein und saftig mit gewissem Druck aus, fein und ausgewogen, mit würziger Stütze, langer, harmonischer Nachhall.

caberlot.eu, € 55,-

● **Sancti Blasii Carmignano DOCG 2016, Colline San Biagio**

14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot mit

funkelndem Kern. In der Nase etwas zurückhaltend, dezente Würze, dunkle Beerfrucht. Am Gaumen dicht und satt, eröffnet mit vielen Schichten, spannt einen weiten Fächer, mit Druck und kernigem Tannin, saftiges Finish.

collinesanbiagio.it, € 55,-

● **Il Pareto Toscana IGT 2017 Tenute Folonari**

15,5 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubin mit leichtem Violettschimmer. Intensive Nase nach Kuba-Zigarren, Zedernholz und satten Cassis. Stoffig und fest am Gaumen, breitet sich mit viel dichtem Tannin aus, tiefgründig und warm, im Finale nach Lakritze.

tenutefolonari.com, € 58,-

● **BIO Sammarco Toscana IGT 2017 Castello dei Rampolla**

14 Vol.-%, NK. Leuchtendes, kraftvolles Rubin. Eröffnet mit feinen würzigen Noten, zart nach Lorbeerblatt, etwas Kardamom, dann reife dunkle Ribisel und Tabak. Rund und geschliffen im Ansatz, öffnet sich dann mit griffigem Tannin, herzhaft und mit festem Druck im Finale.

castellodeirampolla.it, € 60,-

● **Solengo Rosso Toscana IGT 2018 Argiano**

14,5 Vol.-%, NK. Tiefdunkles, leuchtendes Granat mit Purpur. Elegante und duftende Nase nach reifer Himbeere und Kirsche, ein Hauch helles Leder, getrocknete Blutorange, im Nachhall elegante Würze. Elegant auch am Gaumen, spannungsvoll, zeigt sich klar und präzise,

kompaktes Tannin breitet sich griffig über die Zunge, wirkt mineralisch, im Nachhall lang und klar.

argiano.net, € 65,-

● **Carla 6 Toscana IGT 2017 Tenuta La Massa**

14,5 Vol.-%, NK. Funkelndes, sattes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Einladende, offene Nase mit Noten nach Himbeere, Schwarzkirsche und etwas Gewürznelke. Stoffig und fest in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit zupackendem, dichtem Tannin, eingebettet in feinen Schmelz, im Finale dann etwas trocknend.

lamassa.com, € 80,-

● **Anfiteatro Toscana Rosso IGT 2016 Vecchie Terre di Montefili**

13,5 Vol.-%, NK. Edles, dunkel leuchtendes Rubinrot. In der Nase nach reifer Kirsche und reifer Zwetschke, finessenreich und zart würzig, sehr einladend. Am Gaumen geschmeidig und elegant, zeigt eng gewobenes, feinmaschiges Tannin, saftig-klare Frucht, viel Saft und Zug, langer, präziser Nachhall.

vecchieteredimontefili.it, € 80,-

● **Campo di Camagi Toscana IGT 2018 Tenuta di Trinoro**

16 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubinviolett. Gibt sich in der Nase zunächst etwas verschlossen, dann viel dunkle Beerfrucht, vor allem Cassis, dazu Schwarzkirsche und Tabak. Satt und konzentriert am Gaumen, viel griffiges, zupackendes Tannin, wirkt noch ein wenig

kantig, braucht zusätzliche Reife.

vinifranchetti.com/tenuta-di-trinoro/, € 90,-

● **Tignanello Toscana IGT 2017 Marchesi Antinori**

14 Vol.-%, NK. Glänzendes, sattes Rubin mit leichtem Violettschimmer. Eröffnet mit feinen würzigen Noten, etwas Rosmarin, dann getrocknete Tomaten, viel Brombeere. Griffiges, sattes sowie herzhaftes und zupackendes Tannin, viele Schichten, im Finale salzig und lange, großartiges Lagerpotenzial.

antinori.it, € 90,-

● **Quattordicisei Toscana IGT 2015 Colline San Biagio**

14 Vol.-%, NK. Intensives, dunkles Rubin. Edle Nase nach reifen Waldbeeren, Brombeeren, einem Hauch Pfefferwürze und Leder, nicht zu viel, nur eine Prise, dann wieder satte Beerfrucht. Öffnet sich kraftvoll am Gaumen, strahlende Frucht mit süßem Kern, dezentes Holz, dicht und kompakt, langer Abgang.

collinesanbiagio.it, € 90,-

● **Pecchia Colli della Toscana Centrale IGT 2016 Gagliole**

14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubin mit funkelndem Kern. Zeigt sich in der Nase fein duftig nach Edelhölzern, reifen Himbeeren und satten Kirschen, eleganter Pfeffer-Nachhall. Am Gaumen zunächst strahlend und klar, öffnet sich auf rotem Fruchtkern, leicht salzig, mit Druck, im Finale minimale Nachrocknung

gagliole.com, € 100,-

● **Palafreno Toscana Rosso IGT 2016 Querciabella**

13,5 Vol.-%, NK. Glänzendes, sattes Rubin. Sehr gut herausgearbeitete Frucht in der Nase, satt nach Brombeere und Waldhimbeere. Am Gaumen dichtes Tannin, frische Frucht, im Finale dann leider noch etwas rau.

querciabella.com, € 110,-

● **Colore Toscana Bianco IGT 2019 Bibi Graetz**

14 Vol.-%, NK. Funkelndes Grün gelb. Intensive und ansprechende Nase zeigt Noten nach reifer Marille und Honigmelone, etwas Pfirsich, schönes Spiel. Am Gaumen sehr schöne Balance zwischen Frucht, Salz und Cremigkeit, breitet sich lange aus, reife gelbe Frucht, sehr langer Nachhall.

bibigratz.com, € 250,-

93

● **Toscana Rosso IGT 2018 ME/CS Torcilacqua**

14,5 Vol.-%, NK. Dunkles Rubin. In der Nase sehr duftig, blumig, nach getrocknetem Rosenblatt, auch leicht erdig,



Fotos: Othmar Kiem, Shutterstock



Eine Landschaft zum Verlieben – mit den Weinen verhält es sich ebenso.

etwas Leder, satte Kirschrucht im Finale. Am Gaumen dicht und satt, zeigt ordentlich Stoff, engmaschig-druckvolles Tannin breitet sich gut aus, moderne Stilik, mit Kraft, im Finale ausgewogen, aktuell noch etwas jung.
torcillacqua.it, € 20,-

● **Le Redini Toscana Rosso IGT 2018 Tenuta degli Dei**

14 Vol.-%, NK. Dunkles Rubin mit Granat. In der Nase von mittlerem Ausdruck mit edlen Gewürznoten nach Nelke, etwas Zimt und reifer Amarenakirsche. Am Gaumen fruchtbetont und saftig, breitet sich mit klarer Frucht aus, salziger Kern, geschliffen, mit elegantem Verlauf und Nachdruck.
degildei.it, € 25,-

● **BIO Vigneto Buccheriale Chianti Rufina Riserva DCG 2017**

NK. Glänzendes, saftiges Rubin. Eröffnet mit Noten nach Harz und Buchsbaum, dann dunkle Kirsche. Kompakt und dichtmaschig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel Kraft, griffiges, zupackendes Tannin, gepaart mit feinem, süßem Schmelz, herzhaft und lange.
selvapiana.it, € 28,-

● **BIO I Tre Borri Toscana Rosso IGT 2018, Corzano e Paterno**

14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubin mit funkelndem Kern. Duftige, einladende Nase nach reifer Kirsche, einem Hauch Himbeere, Hagebutte und heller Würze. Am Gaumen klar, saftig und hervor-

gend ausgewogen, mittelgewichtig und elegant, trinkt sich bereits jetzt hervorragend.
corzanoepaterno.com, € 30,-

● **BIO Il Corzano Toscana Rosso IGT 2018, Corzano e Paterno**

14,5 Vol.-%, NK. Dunkles Rubin. Duftende und einladende Nase nach reifen, satten Waldbeeren, ein Hauch Crème de Cassis, dann schwarzes Leder und ein Hauch Milchsokolade. Am Gaumen saftig und geschmeidig, öffnet sich mit elegant-cremigem Schmelz, auch druckvoll, kerniges Tannin begleitet das Finish.
corzanoepaterno.com, € 30,-

● **Il Fauno di Arcanum Toscana IGT 2017, Tenuta di Arceno,**

15 Vol.-%, NK. Tiefes Dunkelrubin. Fruchtwürzig in der Nase, satte Kirsche, dunkle Pflaume, deutlicher Pfeffer, etwas Nelke, im Nachhall fleischige Tomate. Am Gaumen äußerst geschliffen und glatt, warmherzig, spannt einen schönen Fächer, zupackend, mit Druck, lang und satt, schließt im Finale mit minimaler Trocknung schön ab.
tenutadiarceno.com, € 32,-

● **Le Cupole Toscana IGT 2018 Tenuta di Trinoro**

15 Vol.-%, NK. Leuchtendes, edles Granat. In der Nase nach satten Zwetschken, Kirschen, Holunderbeeren und leicht balsamisch-würzigen Tönen. Am Gaumen satt und saftig, zeigt viel Konzentration, ohne

dabei seine Trinkigkeit zu verlieren, salziges Tannin, mit viel sattem Nachdruck im Finish.
vinifranchetti.com/tenuta-di-trinoro, € 35,-

● **Pämpano Cilieggiolo Toscana IGT 2018, Montenero**

13 Vol.-%, NK. Leuchtendes, elegantes Rubinrot. Frische, fruchtbetonte Nase nach frischen Kirschen, frischen Waldbeeren und einem Hauch heller Würze, einladend. Öffnet sich am Gaumen mit feiner Fruchtsüße, elegant im Schmelz, saftig, betont salzig, fließt elegant und wohlighin, fitnessreiches Finish.
montenerowinery.com, € 40,-

● **Collazzi Toscana IGT 2017 Fattoria I Collazzi**

14,5 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Rubinrot. Einladende Zwetschke, eingelegte Kirsche, Waldbeere, dann Zedern- und zartes Unterholz, im Nachhall wiederum Cassis. Öffnet sich vielschichtig am Gaumen mit klarer und kompakter Frucht, leicht salzigem Tannin und elegantem Trinkfluss, harmonisches Finish.
collazzi.com, € 40,-

● **Argento Vivo Toscana Rosso IGT 2017, Lecci e Brocchi**

13,5 Vol.-%, NK. Dunkles, saftiges Granat. Einladende und offenherzige Nase nach satten Erdbeeren, reifen Kirschen und baumreifen Zwetschken, zarter Honig-

duft im Nachhall, einladend und klar. Auch am Gaumen reife Frucht mit sanftem Honigtouch, extraktsüß, mit saftigem Tannin und leicht salzigem Finish.
vinolecciebrocchi.it, € 40,-

● **Donna Mingarda Toscana IGT 2017 Colline San Biagio**

14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes, funkelndes Rubinrot. Edle Nase nach reifen Kirschen, satten Himbeeren und hellem Leder, unterlegt von zartem, rotem Pfefferduft. Am Gaumen klar und fruchtbetont, zeigt satten Kern, geschliffen und druckvoll, herzhaft, mit spannendem, leicht salzigem Finale.
collinesanbiagio.it, € 40,-

● **Vigneto Erchi Chianti Rufina DCG 2016, Selvapiana**

14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot mit funkelndem Kern. Edle und einladende Nase nach dezenter Gewürznelke, satter Kirsche und Pflaume sowie einer Prise Weihrauch. Am Gaumen saftig und präsent, spannt sich mit mineralischem Unterton auf, zeigt satten Druck, kraftvolles Tannin, bleibt lange haften.
selvapiana.it, € 40,-

● **Capogatto Alta Valle della Greve IGT 2018, Poggio Scalette**

14 Vol.-%, NK. Tiefes, dunkles Granat mit Purpur. Satte, kompakte und dichte Beerenase nach sattem Cassis, Brombeere und einem Hauch Holunderbeere, edler Würzeton. Am Gaumen dicht, satt, voll,

breitet sich in vielen Schichten aus, harmonisch, mit Nachdruck.
poggioscalette.it, € 45,-

● **Cavalli Toscana Rosso IGT 2017 Tenuta degli Dei**

14 Vol.-%, NK. Sattes, leuchtendes Rubin. Eröffnet mit betont würzigen Noten, viel Kardamom, etwas Lakritze, dann Schwarzkirsche und Brombeere. Viel saftige Frucht am Gaumen, knackige Kirsche, griffiges Tannin, wirkt im Finale etwas spröde.
degildei.it, € 45,-

● **BIO Boggina A Sangiovese Val d'Arno di Sopra DOC 2018, Petrolo**

13,5 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Eröffnet mit Noten nach Kräutern und Anchovis, dann viel frische Zwetschke. Zeigt am Gaumen viel saftige Frucht, griffiges, herzhaftes Tannin, gute Anlagen, braucht aber noch zusätzliche Reife.
petrolo.it, € 50,-

● **BIO Boggina B Trebbiano Toscana IGT 2018, Petrolo**

12 Vol.-%, NK. Hellstes Strohgelb mit ei-

nem Tupfen Olivgrün. Spannende und einladende Nase, leicht nach Heu, Wiesenkräutern, auch Rosmarin, ein wenig nach Wachs, dann weißer Pfirsich und Birnenjoghurt. Am Gaumen mit Schmelz und cremigem Eintritt, spannt sich elegant auf, saftig-salzig, spannender Verlauf, hallt trotz seiner Leichtigkeit lange nach.
petrolo.it, € 50,-

● **BIO Gratus Toscana IGT 2017 Il Molino di Grace**

14 Vol.-%, NK. Kraftvolles, leuchtendes Rubin. Ansprechende Nase mit Noten nach Granatapfel, Schwarzkirsche und Zedernholz. Zeigt am Gaumen viel feinsmaschiges, geschliffenes Tannin, präsen- te, frische Säure, breitet sich gut aus, sehr saftig.
ilmolinodigrace.it, € 50,-

● **BIO Inversus Toscana IGT 2016 Casaloste**

14,5 Vol.-%, NK. Tiefes, saftiges Rubin. In der Nase würzig nach Pfeffer und Nelken, dann nach satten Kirschen, Brombeeren und Schwarzen Ribiseln, vielschichtig und präsent. Am Gaumen kompakt, mit salzigem Fruchtkern, breitet sich schön

über die Zunge, mit Nachdruck.
casaloste.com, € 50,-

● **Rebruno Sangiovese Toscana IGT 2016, Montenero**

13,5 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Rubinrot. Satte, leicht erdige Nase, mit etwas Belüftung nach satten reifen Kirschen, Zwetschken, einem Hauch Blutorange, im Nachhall edle Pfefferwürze. Am Gaumen dicht und elegant, sehr saftig-salziges Tannin, spannt sich schön auf, mit Druck, komplex und dennoch fitnessreich, lang.
montenerowinery.com, € 50,-

● **Roccatto Toscana IGT 2016 Rocca delle Macie**

14 Vol.-%, NK. Dunkles, leuchtendes Granatrot. In der Nase nach reifen, satten Ribiseln und reifen Himbeeren, einem Hauch eingelegte Kirsche, helle Würze. Fruchtsüßer Kern mit geschliffenem Tannin, sehr herzhaft, trinkt sich fein und gleichmäßig, leicht salziger Kern, charaktervoll, mit Nachdruck.
roccadellemacie.com, € 50,-

● **Montevertine Toscana IGT 2017 Montevertine**

13,5 Vol.-%, NK. Glänzendes Rubin mit feiner Granatzunge. Eröffnet mit leicht rauchigen Noten, dahinter feine Himbeere. Saftig und unmittelbar am Gaumen, zeigt griffiges, gut eingebundenes Tannin, herzhaft und kernig.
montevertine.it, € 55,-

● **Fabrizio Bianchi Sangiovese Grosso Toscana IGT 2016 Castello di Monsanto**

14 Vol.-%, NK. Leuchtend-funkelndes Rubinrot. Duftende und einladende Nase nach reifen Kirschen und Himbeeren, ein Hauch Würze, getrocknetes Rosenblatt, erinnert im Nachhall an Marzipan, einladend. Am Gaumen saftig, mit klarer Frucht, auch salzig, spannt sich elegant über die Zunge, sehr trinkig, salziges Finish mit dezenter Nachzehrung.
castellodimonsanto.it, € 55,-

● **Lamaione Toscana IGT 2016 Castelgiocundo – Frescobaldi**

14,5 Vol.-%, NK. Tiefschwarzes, saftiges Granat. In der Nase zunächst duftig nach

Außergewöhnlich.



ACADEMIA
BARILLA

**PREMIUM PASTA
FÜR GOURMETS**

**GEPRESST DURCH
TRADITIONELLE BRONZEFORMEN**

AUS 100% ITALIENISCHEM
AUREO HARTWEIZEN

ACADEMIABARILLA.COM



Edelholz, dann nach Fruchttete, Grafit, reifen Schwarzen Ribiseln, zarte balsamische Töne runden das Bukett ab. Am Gaumen dicht und satt, spannt sich wie ein breiter Fächer über die Zunge, mit viel Druck im Nachhall, allerdings aktuell noch vom Holz überlappt, kann ruhig noch liegen bleiben.

frescobaldi.com, € 57,-

● **Riecine di Riecine Toscana IGT 2017 Riecine**

14 Vol.-%, NK. Glänzendes Rubin mit feinem Granatschimmer. Sehr duftige Nase, geprägt von Noten nach Him- und Erdbeere, etwas Gojibeere. Präsenze, frische Frucht am Gaumen, satt nach Weichselkirsche, entfaltet sich mit feinmaschigem Tannin, weich und geschmeidig.

riecine.it, € 60,-

● **Lam'Oro Toscana Rosso IGT 2015 Lamole di Lamole**

14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubingranat. In der Nase zunächst leicht harzig, dann nach schüchternen, dunklen Beeren, im Nachhall nach Zedernholz. Am Gaumen mit griffigem Tannin, klare, salzige Frucht, herzhaft, mit viel Druck und langem Nachhall, wiederum Salz im Finish.

lamole.com € 60,-

● **BIO Batàr Toscana Bianco IGT 2017 Querciabella**

13,5 Vol.-%, NK. Funkelndes, sattes Strohgelb. Intensive und ansprechende Nase, eröffnet mit Noten nach Grapefruit, viel saftiger Pfirsich, etwas weiße Schokolade im Hintergrund. Ausgewogen und rund am Gaumen, zeigt gut gereifte Frucht, aber auch gute Frische, langer Nachhall.

querciabella.com, € 70,-

● **Tresette Merlot Toscana IGT 2017 Riecine**

14,5 Vol.-%, NK. Glänzendes, sattes Rubin mit lichthem Rand. Eröffnet mit betont würzigen Noten nach Kardamom und Lorbeerblatt, dahinter nach Himbeere. Saftig und geschliffen am Gaumen, viel Himbeerfrucht, im Finale guter Druck.

riecine.it, € 80,-

● **Bruno di Rocca Toscana Rosso IGT 2016, Vecchie Terre di Montefili**

13,5 Vol.-%, NK. Tiefes, satt leuchtendes Granatrot. In der Nase zurückhaltend, gibt nur sanft dunkle Beeren und helle Würzetöne preis. Am Gaumen klar, mit mineralisch-salziger Frucht, rotbeeriger Kern, ausgewogen und elegant, spannt sich satt über die Zunge, leicht salziges Finish.

vecchietterredimontefili.it, € 80,-

● **Giramonte Toscana Rosso IGT 2017 Tenuta di Castiglioni – Frescobaldi**

14 Vol.-%, NK. Leuchtendes, intensives Rubinviolett. Satte Nase mit Noten nach Holunder- und Gojibeere, unterlegt von würzigen Noten nach Koriander und Lorbeerblatt. Samtig und geschliffen am Gaumen, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, gut herausgearbeitete Frucht, saftig und mit gutem Druck.

frescobaldi.it, € 105,-

Chianti Classico Gran Selezione

97

● **Vigna Il Poggio Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2015 Castello di Monsanto**

14 Vol.-%, NK. Funkelndes, sattes Rubingranat. Sehr intensive und einladende Nase mit satten Noten nach reifen Kirschen, etwas Preiselbeeren, dazu feine Tabaknoten, spannend. Swingt und singt am Gaumen, viel reife Frucht, Kirschen und Zwetschke dominieren, dazu feinmaschiges, sehr gut eingebautes Tannin.

castellodimonsanto.it, € 55,-

● **Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2015 Isole e Olena**

14,5 Vol.-%, NK. Sattes, funkelndes Rubingranat. Eröffnet mit leicht rauchigen Noten, satt nach Zedernholz, dann viel Brombeere und reife dunkle Kirsche, etwas Tabak im Hintergrund. Satt und präsent in Ansatz und Verlauf, zeigt viel saftige, präsenze Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem, kernigem Tannin, gute Spannung.

isoleolena.it, € 250,-

96

● **BIO Il Margone Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2016 Il Molino di Grace**

14 Vol.-%, NK. Glänzendes, sattes Rubin. Sehr intensive, ansprechende Nase, offen und sinnlich, nach reifen Kirschen und Brombeeren, im Hintergrund etwas Gewürznelke. Präsentiert sich am Gaumen mit viel präsenze, knackiger Frucht, griffiges, engmaschiges Tannin in vielen Lagen, fester Druck.

ilmolinodigrace.it, € 40,-

● **BIO Il Puro Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2016 Castello di Volpaia**

14 Vol.-%, NK. Funkelndes, intensives Rubin. Kompakte Nase mit Noten nach reifen, dunklen Kirschen und Waldhimbereen, im Hintergrund dezent harzige Noten. Geschliffen und fein am Gaumen,



zeigt viel saftige Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin in vielen Schichten, sehr langer Nachhall.

volpaia.com, € 80,90

95

● **Chianti Classico Riserva DOCG 2017 Riecine**

15 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubin mit Violetttschimmer. Offene und zugängliche Nase, zeigt Noten nach Holunder- und Maulbeere, ausgewogen. Rund und geschmeidig am Gaumen, viel feinmaschiges, geschliffenes Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, im Finale nach Holunderbeeren.

riecine.it, € 30,-

● **Millennio Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2015 Castello di Cacchiano**

15,5 Vol.-%, NK. Sattes, kraftvolles Rubingranat. Braucht lange Belüftung, zeigt Noten nach schwarzer Trüffel, Kohlrischen und frischen Zwetschken. Am Gaumen große Power, öffnet sich mit vielen Schichten an feinem Tannin, nach eingelegten Kirschen, dahinter etwas Zimt, langer Nachhall.

castellodicacchiano.it, € 30,-

● **Vigna Vecchia Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2016 Vecchie Terre di Montefili**

13 Vol.-%, NK. Dunkles, elegantes Rubinrot. Tolle, edle Nase nach Hagebutte, Himbeere, frischer Erdbeere und einem Hauch Veilchen, gepaart mit kandierter Zitrusfrucht. Am Gaumen mit saftigem, elegantem Körper, toll eingebundene Säure, kristallklar und finessenreich, langer, feiner Abgang.

vecchietterredimontefili.it € 48,-

● **Colledilà Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2017 Ricasoli**

14 Vol.-%, NK. Funkelndes, intensives Rubin. Ansprechende, fein gezeichnete Nase, zeigt Noten nach Veilchen, frischer Kirsche, etwas Maulbeere. Rund und ausgewogen am Gaumen, gibt sich erstaunlich frisch, sehr gute Spannung.

ricasoli.it, € 50,-

● **Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2017, Castello di Fonterutoli – Mazzei**

13,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubin mit feinem Violetttschimmer. Präsentiert sich ausgewogen und klar in der Nase, viel reife Kirschen, Himbeere, unterlegt von feinen Gewürzen. Viel saftige Frucht am Gaumen, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, viel Schichten, langer Nachhall.

mazzei.it, € 55,-



Reifer Sangiovese dient dem Chianti Classico, aber auch vielen Supertuscans als wichtige Grundlage.

● **BIO Vigna del Sorbo Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2017 Fontodi**

15 Vol.-%, NK. Sattes, tiefgründiges Rubin. Satte und fleischige Nase, duftet nach Brombeere und reifer Zwetschke, im Hintergrund etwas Zimt. Fleischig und zupackend auch am Gaumen, viel dunkle Beerenfrucht, öffnet sich mit präsentem, dichtem Tannin, im Finale noch ein wenig harsch.

fontodi.com, € 60,-

94

● **BIO Le Baroncole Chianti Classico Riserva DOCG 2017 San Giusto a Rentennano**

15 Vol.-%, NK. Kraftvolles, leuchtendes Rubin. Eröffnet mit leicht harzigen Noten, reife Zwetschke und Brombeere, balsamisch. Rund und geschmeidig am Gaumen, auch da wieder viel Zwetschke, griffiges, tiefgründiges Tannin, im Nachhall reife Beerenfrucht.

fattoriangiuusto.it
€ 25,-

● **Il Poggiale Chianti Classico Riserva DOCG 2018, Castellare di Castellina**

14 Vol.-%, NK. Kraftvolles, sattes Rubin. Zeigt in der Nase viel reife Beerenfrucht, es dominieren Brombeere und Zwetschke, etwas schwarze Olivenpaste. Am Gaumen rund und geschmeidig, viel saftige

Frucht, öffnet sich mit gut eingebundenem, feinmaschigem Tannin, geschliffen und lange. castellare.it, € 29,-

● **Giovanni Folonari Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2016 Tenute Folonari**

14 Vol.-%, NK. Leuchtendes, edles Rubinrot. Duftende, einladende Nase nach reifen Waldbeeren, Hagebutten, getrockneten Orangenzesten, gestützt von heller Pfefferwürze. Am Gaumen sehr elegant und saftig, spannt sich mit klarer, salziger Frucht über die Zunge, hoher Trinkfluss, im Finale harmonisch und präzise.

tenutefolonari.com, € 29,-

● **Le Fioraie Chianti Classico Riserva DOCG 2015, Piemaggio**

13,5 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes, sattes Rubin. Zeigt sich in der Nase feinwürzig und einladend, satte Kirsche, vielschichtiges Würzebuket. Am Gaumen sehr saftig mit gut integrierter Säure, klarer Frucht und reifem, eng gewobenem Tannin, breitet sich schön aus, dicht und anhaftend mit guter Länge.

piemaggio.com
€ 29,90

● **Chianti Classico Riserva DOCG 2017 Querciabella**

14 Vol.-%, NK. Sattes, funkelndes Rubin. Duftige, ansprechende Nase mit reifer Kirsche, etwas Gojibeere, dahinter feine Minze. Saftig und klar in Ansatz und Ver-

lauf, griffiges, dichtes Tannin, zeigt feinen Schmelz, langer Nachhall. querciabella.com, € 30,-

● **Badia a Passignano Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2017 Marchesi Antinori**

14 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Zeigt in der Nase eine betont reife Frucht nach Zwetschken, balsamische Noten und etwas Kardamom. Rund und satt in Ansatz und Verlauf, zeigt gut gereifte Fruchtbestandteile, kerniges, dichtes Tannin, fester Druck im Finale.

antinori.it, € 35,-

● **Vigna del Capannino Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2016 Bibbiano**

15 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Rubin. Einladende und satte Beeren- und Waldfrucht und Cassis, Erdbeerkonfitüre, dezentes Edelholz, Zigarrenkiste. Am Gaumen mineralisch und sehr saftig, gestützt von gut integrierter Säure, balanciert Körper und Saft gut aus, mit viel Potenzial weiterhin.

bibbiano.eu, € 35,-

● **Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2016, Vecchie Terre di Montefili**

13 Vol.-%, NK. Leuchtendes, elegantes Rubin mit funkelndem Kern. Ansprechende Nase, toll ausbalanciert zwischen Würze und Frucht, nach baumreifen Kir-

schen und frischen Zwetschken. Am Gaumen überaus saftig, mit klarer Frucht und elegantem Verlauf, hoher Trinkfluss, sehr fein und lange. vecchieterridimontefili.it, € 35,-

● **Rialzi Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2016, Tenuta Perano – Frescobaldi**

14 Vol.-%, NK. Glänzendes Rubinrot mit feinem Granatrand. Klar und fein in der Nase, zeigt sehr gut herausgearbeitete Noten nach Himbeere und dunkler Kirsche, einladend. Überaus saftig in Ansatz und Verlauf, viel knackige Kirsche, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, halts lange nach.

en.frescobaldi.com, € 40,-

● **BIO Coltassala Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2017 Castello di Volpaia**

14 Vol.-%, NK. Funkelndes, sattes Rubin. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Kirsche, Himbeere und Gewürznelken. Ansprechendes Spiel zwischen saftiger Frucht und griffigem Tannin, lange nach Kirschen. volpaia.com, € 41,80

● **BIO Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2016, Casaloste**

15 Vol.-%, NK. Tiefdunkles Rubingranat. Satte, dunkelbeerige Nase nach reifer Herzkirsche, Pflaume, Cassis und Brombeere sowie dunklem Leder, erdig, kompakt, vielschichtig und einladend. Am

Gaumen sehr satt, mächtig, mit viel Frucht und Säure, rassig und stoffig mit langem Abgang.
casaloste.com, € 42,-

● **Roncicone Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2017**
Ricasoli

14 Vol.-%, NK. Glänzendes, sattes Rubin. Offene, einladende Nase mit Noten nach dunklen Kirschen und frischen Zwetschken. Saftig und frisch am Gaumen, feinstmaschiges Tannin in mehreren Schichten, salzig im Finale.
ricasoli.it, € 50,-

● **Vicoregio 36 Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2017**
Castello di Fonterutoli – Mazzei

13,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes, kraftvolles Rubin. Duftige Nase mit Noten nach Tabak und frischen Kirschen, etwas Blutorange. Geschliffen und saftig in Ansatz und Verlauf, sehr gut herausgearbeitete Frucht, lebendige Säure, im Finale schönes Spiel.
mazzei.it, € 55,-

● **BIO Casasilia Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2017**
Poggio al Sole

14,5 Vol.-%, NK. Kraftvolles Rubin mit leichtem Granatschimmer. Kompakte und dichte Nase nach Zwetschken und dunklen Kirschen, etwas Koriandersamen. Stoffig und dicht am Gaumen, viel dunkle Kirsche, schöner Schmelz, kraftvoll und tiefgründig, im Finale erdige Noten.
poggioalsole.com
Preis: k. A.

93

● **La Forra Chianti Classico Riserva DOCG 2016**
Tenute Folonari

14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot. In der Nase offenherzig und einladend nach reifen Kirschen, Hagebutten und getrockneten Blutorangen, leicht nach Edelholz und getrocknetem Rosenblatt. Zeigt sich am Gaumen geschliffen und druckvoll, salzig, mit saftigem Tannin und klarer rotbeeriger Frucht, sehr elegant, klares Finish.
tenutefolonari.com
€ 18,50

● **Brolio Chianti Classico Riserva DOCG 2017**
Ricasoli

14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot. In der Nase nach Hagebutten, Granatapfel, Walderdbeeren und feiner Würze, einladend. Am Gaumen klar, mit präsender Frucht, spannt sich saftig über die Zunge, auch salzig, füllt einen weiten Bogen, im Finale lange anhaltend und mit Nachdruck.
ricasoli.it, € 21,70



Wälder, Weinberge und idyllische Ortschaften: Sas ist der Reiz der Toskana.

● **BIO Chianti Classico Riserva DOCG 2017**
Castello di Volpaia

14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot. Tolle, einladende Nase nach reifen Erdbeeren und satten Himbeeren, unterlegt von zartem Rosenduft und Vanilleschote. Am Gaumen beachtlich klar und saftig, spannt sich feingliedrig und elegant über die Zunge, auch mit Druck, im Nachhall minimale Nachzehrung.
volpaia.com, € 24,50

● **BIO Chianti Classico Riserva DOCG 2016, Castellinuzza**

14 Vol.-%, NK. Leuchtendes, helles Rubinrot. In der Nase deutlich nach Zimt und Nelken, dann nach reifen roten Beeren, zart getrocknetes Rosenblatt. Auch am Gaumen nach edlen Gewürzen und Nelken, rote Frucht, sehr schönes Spiel aus Frucht, Säure und Tannin, saftig im Trunk, nicht gewichtig, sondern elegant.
chianticlassicocastellinuzza.it
€ 25,-



● **Campoalto Chianti Classico Riserva DOCG 2015**
Tenuta Casuccio Tarletti

13,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes, sattes Rubinrot. Edle Nase nach reifen roten Beeren, ein Hauch Karamell, Brotkruste, im Nachhall Himbeermarmelade. Am Gaumen äußerst klar, sehr saftig und mit satter Frucht, leicht salzig, wirkt elegant und edel, eine Überraschung.
tenutetoscane.com, € 25,-

● **BIO Ceppeto Chianti Classico Riserva DOCG 2016**
Mannucci Droandi

14,5 Vol.-%, NK. Tiedunkles Rubin mit Granat. Satte, ansprechende Weichselkirsche, etwas Pflaume, zarter Blütenhonig, einladend. Zeigt sich am Gaumen dicht und warmherzig, baut sich in vielen Schichten auf, lange und harmonisch.
mannuccidroandi.it
€ 26,-

● **BIO Chianti Classico Riserva DOCG 2017, Il Molino di Grace**

14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot mit funkelndem Kern. In der Nase feine reife Beerenfrucht, gepaart mit feinen Noten von Rumtopf, etwas Siegelack und Edelholz. Am Gaumen warmherzige Frucht mit klarem Verlauf, spannt sich fein auf, griffig-kerniges Tannin begleitet den Trunk, saftiger Nachhall.
ilmolindigrace.it
€ 28,-

● **Belvedere Campóli Chianti Classico Riserva DOCG 2016**
Conte Guicciardini

14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes, elegantes, dunkles Rubin. Offenherzige und ansprechende Nase nach reifem Pfirsich, Erdbeere, einer Prise Hagebutte, unterlegt von minimalem Zimtduft. Am Gaumen mit schönem Spiel, eröffnet sich offenherzig und mit klarer Frucht, spannt sich schön auf, bereits zugänglich, trinkt sich sehr gut.
conteguicciardini.it, € 28,-

● **BIO Chianti Classico Riserva DOCG 2016, Il Palagio di Panzano**

14,5 Vol.-%, NK. Tiedunkles, sattes Rubin mit Granat. In der Nase nach satten Herzkirschen, mineralischer Anklang, satt. Ebenso am Gaumen, dicht und anhaftend, breitet sich weit auf, mit Eleganz und Power, tolle Riserva aus Panzano.
palagiovineandoil.com
€ 28,-

● **Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2016, Rignana**

15 Vol.-%, NK. Dunkles, leuchtendes Rubinrot. In der Nase duftig und würzig nach Edelhölzern, reifem Cassis und satter Waldbeerfrucht, ein Hauch Schokoladepulver umhüllt das Bukett. Öffnet sich

präsent am Gaumen mit süßlichem Fruchtschmelz, herzhaft und kompakt, spannt einen schönen Bogen, wahrnehmbares Holz, mit Nachdruck.
rignana.it, € 29,-

● **Basilica Solatio Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2016**
Basilica Cafaggio

14,5 Vol.-%, DIAM. Dunkel leuchtendes Rubinrot. Reife Frucht, Würze, Pflaume, Herzkirsche, Leder, getrocknete Rose, eine Prise Schokoladepulver. Am Gaumen satt und kraftvoll, zeigt mächtigen Körper mit reifer Frucht und gut integrierter Säure, noch jung, mit viel Potenzial.
cafaggio.wine, € 29,50

● **Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2016**
Borgo La Stella

13,5 Vol.-%, NK. Dunkles Rubin. Würzfruchtige Nase nach satter Kirsche, hellem Leder, Himbeere und einem Hauch getrocknete Blutorange. Am Gaumen sehr saftig mit rassisger, gut eingebauter Säure, gewisse Eleganz, mit hohem Trinkfluss, leicht salziges Finale, sehr feingliedrige Gran Selezione.
borgolastella.com, € 35,-

● **Sergiovetto Chianti Classico Riserva DOCG 2016, Rocca delle Macie**

14,5 Vol.-%, NK. Sattes, dunkel leuchtendes Rubinrot. In der Nase nach Waldbeermarmelade, satten Kirschen und einem Hauch Brombeeren, zarte Holzwürze. Am Gaumen mit klarer, leuchtender Frucht, breitet sich schön über die Zunge, spannt einen weiten Fächer auf, leicht salzig, anhaftend und lange.
roccadellemacie.com
€ 35,-

● **BIO Vigneto San Marcellino Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2016**
Rocca di Montegrossi

14,5 Vol.-%, NK. Kraftvolles Rubin mit feinem Violetttschimmer. Etwas verhangene Nase nach schwarzer Trüffel, Holunderbeere, etwas Rote Rübe. Zeigt am Gaumen viel Kraft, dichtmaschiges, herzhaftes Tannin, wirkt aber auch recht kantig, im Finale rau.
roccadimontegrossi.it, € 45,-

● **Vigna Bastignano Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2017**
Villa Calcinaia

14,5 Vol.-%, NK. Kraftvolles Rubin mit leichtem Violetttschimmer. Intensive

Nase mit viel reifer Beerenfrucht, Brombeere und Maulbeere, etwas Schokolade. Saftig am Gaumen, zeigt viel präsende Frucht, im hinteren Verlauf dann griffiges, noch etwas grobes Tannin, braucht noch Zeit.
villacalcinaia.it
€ 48,-

● **Ceniprimo Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2017**
Ricasoli

14,5 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubingranat. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Weichselkirsche und Granatapfel. Griffiges, zupackendes Tannin am Gaumen, gepaart mit reifer Fruchtnote, im Finale viel Tabak.
ricasoli.it, € 50,-

● **Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2015, Capannelle**

13,5 Vol.-%, NK. Dunkles, sattes Rubin. In der Nase satte Kirsche, satte Himbeere, getragen von dezentem Edelholz und dunkler Würze, etwas Zimt und Nelken. Am Gaumen satt und ausgewogen, breitet sich fein über die Zunge, herzhaft und mit leicht salzigem Tannin, anhaftend, mit Kraft, aber dennoch fitnessreich.
capannelle.it, € 60,-

● **Sergio Zingarelli Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2016**
Rocca delle Macie

14,5 Vol.-%, NK. Dunkles, elegant leuchtendes Rubin. Öffnet sich in der Nase auf Noten von Schwarztee, Weihrauch, Salbei, dann ein wenig Fumé, reife Kirsche, Waldbeeren. Am Gaumen dicht, straff, sehr stoffig, öffnet sich mit vielen Schichten und engmaschigem Tannin, warme und klare Frucht, im Nachhall mit viel Druck.
roccadellemacie.com, € 70,-

● **Colonia Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2017, Felsina**

13,5 Vol.-%, NK. Glänzendes Rubin mit Granatschimmer. Zeigt in der Nase betont erdige Komponenten nach Tabak und Roter Rübe, dann viel Himbeere. Stoffig und herzhaft in Ansatz und Verlauf, zeigt viel griffiges Tannin, auch am Gaumen wieder erdige Noten, wirkt im Finale ein wenig spröde.
felsina.it, € 90,-

! Alle Verkostungsnotizen online unter **falstaff.com/toscana-2021**

FLEXIBLE VERLÄSSLICHKEIT

Der Lockdown war der wahrscheinlich größte anzunehmende Unfall, den man sich aus unternehmerischer Sicht vorstellen konnte.

Wobei sich die Größe der Herausforderung nicht zuletzt darin manifestierte, dass sie sich aus unzähligen kleinen Problemen zusammensetzte. Beispiel Supermärkte: Plötzlich musste flächendeckend Personal organisiert werden, das sich um die Desinfektion der Einkaufswagen kümmerte – und die Kunden auf die neuen Verhaltensregeln hinweisen sollte.

An dieser Stelle kam easystaff ins Spiel: Einen entsprechenden Anruf erhielten wir an einem Freitag. 72 Stunden später mussten 200 easystaff aufgestellt werden. Um es kurz zu machen: Das Projekt wurde österreichweit sechs Wochen lang ohne einen einzigen Ausfall umgesetzt. Gelungen ist das, weil wir bei easystaff auf unsere Leute schauen: zunächst, indem wir uns

überlegen, ob die Bewerber zu uns passen, und wenn ja, in welchem Bereich. Weiters, indem wir uns um unsere Leute kümmern. Wir achten auf ihr Wohlbefinden und auf die Zumutbarkeiten. Im Gegenzug können wir auf bis zu 12.000 extrem motivierte Mitarbeiter zählen, die wir dann einsetzen, wenn unsere Kunden Bedarf haben. Variable Kosten zu fixer Qualität, das war vor Covid unsere Stärke – und ist es dieser Tage umso mehr.



INFO

Bei Interesse erreichen Sie uns unter
T: +43 1 3693242-0
M: office@easystaff.at
easystaff.at



easystaff-Geschäftsführer Gerhard Huber.

Fotos: Othmar Klem, Shutterstock

ADVERTORIAL Foto: © D. Mikkelson/Leadernet