



# Brunello Annata 2004 / Riserva 2003

## DIE STERNE MONTALCINOS



Der Brunello di Montalcino gibt ein kräftiges Lebenszeichen von sich: Mit dem Jahrgang 2004 steht ein Wein in den Startlöchern, dem das Konsortium bereits vorab fünf Sterne (von maximal fünf) verlieh. Und wie wir anhand der rund 200 Proben, die wir verkosten durften, anmerken müssen: Zu Recht glänzt der Montalcineser Himmel dieses Mal voller Sterne.

2004 ist ein schöner, langlebiger Jahrgang, der wieder die Fruchtigkeit und Frische der Sangiovese-Traube betont. Waren es im Vorjahr – 2003 – gereifte Pflaumen und Confit-Noten, die oft die Aromatik der Weine prägten, sind es heuer wieder Himbeeren und Veilchen. Ob 2004 wirklich zu den allerbesten Brunello-Jahren zählen darf, wird die Zukunft weisen. Wir zumindest sind guter Dinge.

Nur wenige Winzer haben im Jahrgang 2003 eine Riserva produziert: Die Weine, die wir verkostet haben, sind aber den Aufwand wert. Sie sind reifer, weicher schon als die Annata 2004, aber durchaus gelungen.

Christian Eder

## UNSERE FAVORITEN

### 18.5

#### Mocallì

#### Vigna delle Raunate 2004

Ausserordentlich komplexer Sangiovese mit opulent-würziger Beerenmasse, auch Rauch- und Tabaknoten; saftige Textur, dicht und homogen, exzellente, reifefähige Gerbstoffe, viel Biss und Fülle bis ins lange Finale. Überaus gelungener Brunello aus einer Einzeltage. 2011 bis 2014. ●●●●

### 18

#### Luce

#### Brunello di Montalcino 2004

Komplexes Bouquet mit Noten von Lakritze, Bitterschokolade und reifen Amarenakirschen, am Gaumen saftig, das Tannin wunderbar geschliffen, die Säure perfekt integriert, endet lang und würzig-süss. Überzeugender Wein, ein Sonderpunkt für das gelungene Flaschendesign. 2010 bis 2013. ●●●●●

#### Tenute Silvio Nardi

#### Vigneto Manachiara 2004

Noch stark vom Holz dominierte Nase; wirkt am Anfang noch sehr verschlossen, wird aber mit der Belüftung mit jeder Minute besser, bis er seine Fülle, seine feine Eleganz, seine Länge offenbart. In den Kellern liegen und erst mal zwei, drei Jahre liegen lassen. 2012 bis 2017. ●●●●●

### 17.5

#### Capanna

#### Brunello di Montalcino 2004

Noble zurückhaltende Blume, Himbeeraromen, auch mineralische Komponenten; am Gaumen ausgewogen, geschmeidig, die Säure und die Gerbstoffe perfekt integriert. Gut gemachter, längerer Brunello, der mit seiner Eleganz überzeugt. 2011 bis 2014. ●●●●

#### Caparzo

#### Vigna La Casa 2004

Komplexes Bouquet nach Hagebutten und Hibiskus, besitzt viel Saft und jugendliche Frische, die Gerbstoffe und die Säure sind perfekt aufeinander abgestimmt. Eleganz pur, die man ruhig zwei, drei Jahre im Weinregal ruhen lassen kann. 2012 bis 2015. ○

#### Casanova di Neri

#### Tenuta Nuova 2004

Frischfruchtiges Bouquet nach Tabak, Lakritze und vor allem viel Himbeere; schön und satt gebaut, gutes, geschmeidiges Tannin, besitzt Konsistenz und viel, viel Schmelz. Für Freunde eines mürben, runden Brunello-Typs, der perfekt ein Mahl begleitet. 2011 bis 2014. ●●●●●

#### Pieve Santa Restituta

#### Sugarille 2004

Gajas Interpretation eines Brunello: Duftet nach Cassis und schwarzem Pfeffer, Leder und Veilchen, das Holz gut eingebunden; am Gaumen langen Abgang auf Noten von reifen Waldbeeren. Grossartiger Wein, der mit seiner eleganten Macht überzeugt. 2011 bis 2015. ●●●●●

#### Salvioni – Cerbaiola

#### Brunello di Montalcino 2004

Appetitlich und ansprechend das Beerenbouquet und die Lakritznoten; am Gaumen stoffig und voll, klar gebaut mit punktigen Säure und geschliffenen Gerbstoffen, endet lang und sehr elegant. Toller Wein. 2011 bis 2014. ●●●●●

### 17

#### Altesino

#### Montosoli 2004

Betörend frisches Beerenbouquet; im Mund saftig, die Gerbstoffe geschliffen, noch jugendliche Säure, viel Frische, viel Stoff; endet lang und mineralisch-fruchtig. Eleganter Wein, der noch reifen sollte. 2011 bis 2014. ●●●●●

#### Antinori

#### Pian delle Vigne 2004

Opulent-würzige Fruchtaromatik; am Gaumen ausgewogen und harmonisch, die Gerbstoffe gut eingebunden, die Säure spürbar, wirkt aber insgesamt perfekt ausbalanciert und endet auf Noten gedörrter Pflaumen. Zeigt auch in diesem Jahrgang Grösse. 2010 bis 2013. ●●●●●

#### Argiano

#### Brunello di Montalcino 2004

Würzig, mit Noten von Waldfrüchten, Holz und Terroir; geschmeidig im Mund, auch Tiefe, mit schöner Länge (Kakaonoten und Leder), viel Eleganz. Überzeugend. 2010 bis 2012. ●●●●●



## stello Banfi

### ggo alle Mura 2004

Intensive Bouquet bietet eine Mischung aus würzig-süßen Holznoten, Brombeeren und Veilchen; guter Duft mit viel Schmelz und wunderbar geschliffenen Gerbstoffen, endet in Noten von Pflaumen und Leder. 2011 bis 2013. ●●●●●

## cci Piccolomini

### ragona

### rosso 2004

komplexe Kräuter- und Terroirnoten in Verbindung mit viel Duft; kernige Textur, besitzt viel Masse und Charakter, überzeugt mit sehr vollmundigen, würzigen Aromen in seinem opulenten Fruchtfinale. 2011 bis 2014. ●●●●●

## arte Pavone

### runello di Montalcino 2004

Familie Loacker keltert ihren Wein nicht nur nach biodynamischen, sondern gar nach homöopathischen Richtlinien; entsprechend feinseliert und gebaut ist das Produkt – frische, leicht, am Gaumen harmonisch und mit gut ausbalanciertem Charakter in einem langen Kirschnote noch lagern. 2011 bis 2015. ○

## atella Cinelli Colombini

### me Donne 2004

Intensive Kirsch- und Himbeeroaromen prägen die Nase; kernige Textur, viel Stoff und Charakter, der mit würzig und intensiv fruchtig überzeugt mit seiner Opulenz. 2011 bis 2013. ○

## Gerla

### runello di Montalcino 2004

Einladend nach roten Früchten, Hagebutten und Hibiskus; gewichtig-fülliger Bau, die Tannine prägen und sehr gut ausbalanciert; endet lang und fruchtig. Gut lagriger Wein, der aber auch reifen kann. 2011 bis 2013. ○

## Poderina

### runello di Montalcino 2004

Intensive Nase nach Schwarzkräutern und Lakritze; präsentiert sich leicht, ausgewogen, die Gerbstoffe und die Säure gut eingebunden, wunderbar langes Kirschnote, leichter Typus, der schon jetzt ausmacht. 2010 bis 2013. ●●●●●

## Piancornello

### Brunello di Montalcino 2004

Charakteristische würzige Sangiovese-Nase, auch Blütennoten; stoffige Textur, die Gerbstoffe geschmeidig, die Säure gut integriert, endet lang auf Noten von frischem Steinobst. Elegant und geschmeidig zugleich. 2010 bis 2013. ●●●●●

## Poggio Antico

### Altero 2004

Wunderbare Himbeeraromatik, Veilchennoten; im Mund kompakt, ausgewogen, harmonisch, feiner Schmelz, viel Saft und Länge. Verführerisch. 2010 bis 2013. ●●●●●

## Poggio di Sotto

### Brunello di Montalcino 2004

Verführerische Himbeerblume, feine Veilchenaromen; harmonischer Bau, mit viel Schmelz und frischer Säure, endet in einem langen, feinselierten Finale. Hervorragend gemachter traditioneller Brunello. 2011 bis 2014. ●●●●●

## Salicetti

### Piaggione 2004

Ansprechende Blume mit Frucht- und Terroir-Noten; im Mund saftig, die Gerbstoffe geschmeidig, viel Fülle und Schmelz; süßler, vom Alkohol geprägter Abgang. Gut gemachter Wein aus biologischem Anbau. 2010 bis 2013. ●●●●●

## San Polo

### Brunello di Montalcino 2004

Kraftvolles Bouquet auf Noten von schwarzen Johannisbeeren, Tabak und Lakritze; kerniger Bau mit robusten Gerbstoffen, die sich noch abrunden müssen, viel Charakter und Fülle. Die feine Herbe im Abgang verspricht Langlebigkeit 2012 bis 2015. ○

## Siro Pacenti

### Brunello di Montalcino 2004

Frische Himbeernoten und Kräuteraromen prägen die Nase, das Holz ist präsent; harmonischer Bau mit bereits sehr geschliffenem Tannin, endet auf Noten von frischen Früchten. Geschmeidiger Brunello, der noch etwas reifen kann. 2010 bis 2013. ●●●●●

## Solaria

### Brunello di Montalcino 2004

Verführerisches Himbeer-Hibiskus-Aroma; im Mund frisch und saftig, besitzt viel Charakter, robustes Tannin und einen satteren, kernigen Abgang. Überzeugt mit seiner noblen Machart. 2011 bis 2013. ○

## Tenuta Greppo – Biondi

### Santi

### Brunello di Montalcino 2004

Braucht Belüftung, aber dann: verführerische Himbeeraromatik, feine Veilchennoten, mineralische Komponenten; im Mund frisch, saftig, die Säure präsent, endet in einem langen, geschmeidigen Finale. Eleganter Klassiker, den man noch lagern sollte. Mit der Reife einen Punkt mehr. 2012 bis 2016. ○

## TERROIR

### 17

#### Pieve Santa Restituta

##### Rennina 2004

Intensive Nase mit Noten von Walderdbeeren, balsamischen Aromen; am Gaumen stoffig, die Gerbstoffe geschmeidig, viel Fülle, viel Schmelz, endet lang auf Noten reifer Früchte. Ein Verführer. 2011 bis 2014. ●●●●●

### 16.5

#### Castiglion del Bosco

##### Campo del Drago 2004

Finessenreich-würzige Nase, Aromen von Beeren-Confit und Schokolade; der Ansatz kernig, die Gerbstoffe robust, im Finale Aromen von Schwarzkräutern, opulente Machart. Perfekt zu einem Rindersteak. 2010 bis 2013. ●●●●●

#### Fattoria La Lecciaia

##### Vigna Manapetra 2004

Aromen roter Beeren, schöne Würze; am Gaumen harmonisch, viel Fülle und Schmelz, langer Abgang auf Noten von Hagebutten und Hibiskus. Sollte noch reifen. 2011 bis 2014. ○

## Il Marroneto

### Madonna delle Grazie 2004

Duftet nach Schwarzkräutern, Nougat und Leder; im Mund kompakt, kantige, noch etwas unwirksame Gerbstoffe, die sich noch abrunden müssen, das Finale herb-kantig. Wird mit der Reife noch an Schmelz gewinnen. 2011 bis 2014. ○

## La Fiorita

### Brunello di Montalcino 2004

In der Nase Noten von schwarzen Johannisbeeren und Lakritze; der Ansatz frisch und säurebetont, klares und punktiges Fruchtfinale, das gut die Sangiovese-Typizität zur Geltung bringt. 2011 bis 2014. ○

## Pian dell'Orino

### Brunello di Montalcino 2004

Betörendes Himbeerbouquet; im Mund ist der Wein saftig und voll, der Alkohol nicht überbordend, besitzt viel Schmelz und wirkt gut ausbalanciert bis ins lange, süße Fruchtfinale. 2010 bis 2012. ○

## Talenti

### Brunello di Montalcino 2004

Frische Fruchtnoten prägen die Nase; der Ansatz ausgewogen, harmonisch, die Gerbstoffe gut integriert, endet auf Noten von Erdbeer-Confit und Leder. Besitzt Fülle, kann auch noch etwas reifen. 2010 bis 2012. ○

## ELEGANZ

### 17

#### Tenute Silvio Nardi

### Brunello di Montalcino 2004

Betörend-frische Fruchtaromatik; saftige Textur, besitzt geschmeidige und abgerundete Gerbstoffe, viel Saft und Fülle. Überzeugender Brunello mit Potenzial. 2011 bis 2014. ●●●●●

### 16.5

#### Camigliano

### Brunello di Montalcino 2004

Opulent-fruchtige Nase mit Noten frischer Waldfrüchte und Veilchen; am Gaumen stoffig, die Gerbstoffe geschmeidig und gut integriert, endet auf Noten von reifen Schwarzkräutern. Überzeugt mit seinem Schmelz. 2010 bis 2013. ●●●●●

## Canalicchio

### Brunello di Montalcino 2004

Duftet vielschichtig nach Rauch, Holz und frischem Steinobst; der Ansatz kompakt, die Tannine und das Holz gut integriert, der Abgang auf Noten saftiger Himbeeren. Gelungen. 2010 bis 2013. ○

## Castello Romitorio

### Brunello di Montalcino 2004

Aromen frischer Schwarzkräutern, Veilchennoten; kerniger Bau, die Säure perfekt mit den Gerbstoffen abgestimmt, würzig und saftig zugleich. Sehr gelungen und feinseliert. 2010 bis 2013. ○

16.5

**Donatella Cinelli Colombini**  
**Brunello di Montalcino 2004**  
 Noten von schwarzen Johannisbeeren und Tabak; stoffige Textur, die Tannine robust, endet in einem soliden Beerenfinale. Optimaler Begleiter zu einem saftigen Braten. 2010 bis 2013. ○

**Ferrero**

**Brunello di Montalcino 2004**  
 Komplexe Fruchtaromatik, auch Noten von Flieder und Tabak; harmonischer Bau, die Gerbstoffe gut eingebunden, endet auf Aromen von frischen Beeren. Überzeugt mit seiner Finesse. 2010 bis 2013. ○

**Fuligni**

**Brunello di Montalcino 2004**  
 Vielschichtiges Bouquet, Noten von frischen Früchten, Leder und heissen Stein; am Gaumen saftig, die Säure spürbar, endet auf Noten roter Beeren. Besitzt Reifepotenzial. 2011 bis 2014. ●●●●

**Gianni Brunelli**

**Brunello di Montalcino 2004**  
 Noten von schwarzem Pfeffer und frischem Steinobst; der Ansatz kernig, mit spürbarer Säure und langem, erfrischendem Fruchtfinale. Sollte mit der Lagerung noch an Schmelze gewinnen. 2011 bis 2014. ○

**Il Marroneto**

**Brunello di Montalcino 2004**  
 Würzige Fruchtmasse, auch Kräuternoten; am Gaumen sehr geschmeidig und lecker, die Gerbstoffe geschliffen, die Säure gut eingebunden, endet in einem saftigen, langen Himbeerfinale. Klassischer Sangiovese mit Reifepotenzial. 2010 bis 2014. ○

**Il Palazzone**

**Brunello di Montalcino 2004**  
 Betörend-fruchtige Nase, auch Aromen von Veilchen; besitzt Finesse, gute Tanninqualität, die Säure gut eingebunden, endet auf Noten roter Beeren, geschmeidig und elegant. 2011 bis 2014. ○

**Innocenti**

**Brunello di Montalcino 2004**  
 Vom Holz geprägte Nase, dahinter schönes Himbeerbouquet; der Ansatz saftig, die Gerbstoffe und die Säure gut ausbalanciert, endet auf Noten frischen Steinobsts. Wirkt geschmeidig und jung. 2011 bis 2014. ○

**Lisini**

**Brunello di Montalcino 2004**  
 Duftet nach Leder und Himbeeren; robuster Bau mit gutem Tannin, die Säure solide eingebunden, endet auf Noten schwarzer Johannisbeeren. Zuverlässig. 2011 bis 2014. ●●●●●

**Podere Brizio**

**Brunello di Montalcino 2004**  
 Aromen von Kirschen, Kräutern und Tabak; geschmeidiger Bau mit schöner Frucht, endet auf Noten frischer Beeren. Sangiovese mit Finesse. 2010 bis 2013. ○

**San Giorgio**

**Ugolforte 2004**

Duftet nach frischen Himbeeren und Holz; am Gaumen kompakt, frisch, die Gerbstoffe lecker und gut eingebunden, feinfruchtiger Abgang. Ausgewogen und elegant. 2011 bis 2013. ○

**Tenuta di Sesta**

**Brunello di Montalcino 2004**  
 In der Nase Himbeer-, Veilchen- und Holznoten; im Mund kompakt, die Gerbstoffe gut integriert, die Säure spürbar. Besitzt Finesse. 2010 bis 2013. ○

**Tornesi**

**Brunello di Montalcino 2004**

Leckere Beerenaromatik; im Mund ausgewogen und harmonisch, schöner Bau mit viel Schmelz, viel Fülle und ausgewogenem, langem Fruchtfinale. Macht Spass. 2010 bis 2013. ○

**FRUCHT**

17

**Mocali**

**Brunello di Montalcino 2004**  
 Zurückhaltende Sangiovese-Aromatik; der Ansatz kompakt und kernig, die Säure und die Gerbstoffe gut ausbalanciert, endet auf Noten von Schwarzkirschen. Ein perfekter Essensbegleiter. 2010 bis 2013. ●●●●

16.5

**Agostina Pieri**

**Brunello di Montalcino 2004**  
 Frisches Fruchtbouquet; im Mund kompakt, besitzt geschliffene Gerbstoffe und einen feurigen Abgang auf Noten saftiger Waldfrüchte. Kann noch etwas reifen. 2010 bis 2012. ●●●●●

**Belpoggio**

**Brunello di Montalcino 2004**  
 Zurückhaltende Nase mit Aromen von Nougat und frischen Maraschino-Kirschen; der Ansatz saftig und geschmeidig, besitzt viel Schmelz ausgewogenen Gerbstoffe, endet lang. 2010 bis 2012. ○

**Casanova di Neri**

**Brunello di Montalcino 2004**  
**Frische Fruchtaromatik; am Gaumen saftig, voll, leckere Gerbstoffe, die sehr geschliffen und rund wirken, endet lang und fruchtig. 2010 bis 2013. ●●●●●**

**Castelgiocondo**

**Brunello di Montalcino 2004**

Würzige Beerenaromatik, auch Lakritz- und Pfeffernoten; kerniger Bau mit gut integrierten Gerbstoffen, viel Stoff, teker und lang. Überzeugender, fruchtiger Wein, der schon jetzt Spass macht. 2010 bis 2013. ●●●●●

**Fanti**

**Brunello di Montalcino 2004**

Blume nach Schwarzkirschen, weisse Pfeffer und Tabak; im Mund kernig, füllig, fest, die Tannine robust, endet lang auf Noten von Waldbeeren. Zuverlässig. 2010 bis 2013. ●●●●●

**La Colombina**

**Brunello di Montalcino 2004**

Verführerische Himbeeraromatik, feine Nougatnoten; der Ansatz frisch, saftig, geschmeidig, die Gerbstoffe und die Säure perfekt ausbalanciert, würzig-fruchtiges Kirschenfinale. Zuverlässige Macht. 2010 bis 2013. ○

**Lambardi**

**Brunello di Montalcino 2004**

Schöne Beerennase, auch Leder und Holz; im Mund kompakt, samtig, frische Säure, schöner Schmelz und Länge. Macht schon jetzt Spass, kann aber auch noch lagern. 2009 bis 2012. ○

**Le Chiuse**

**Brunello di Montalcino 2004**

Verführerisch-würzige Nase, Blütennoten; der Ansatz geschmeidig, die Tannine und die Säure gut eingebunden, endet lang auf Noten frischer Himbeeren. 2010 bis 2013. ○

**Poggio Salvi di Montalcino**  
**Brunello di Montalcino 2004**

Verführerisches Bouquet nach süßem Holz und Kirschen; im Mund kompakt, viel Schmelz, Saft und Länge. Elegant-fruchtiger Wein, der schon jetzt gefällt. 2010 bis 2013. ○

**Uccelliera**

**Brunello di Montalcino 2004**

Würzige Waldbeernase, auch leckere Noten von Tabak und Leder, am Gaumen füllig und sehr geschmeidig, die Gerbstoffe und die Säure perfekt ausbalanciert, langes Fruchtfinale. Überzeugt mit seiner Fruchtigkeit. 2010 bis 2013. ●●●●●

**CHARAKTER**

16.5

**La Fornace**

**Brunello di Montalcino 2004**

Frischfruchtige Beerennase; kerniger Bau mit robustem Tannin und leckerer Säure, fülliges Finale. Besitzt Finesse. 2011 bis 2013. ○

**Poggio Il Castellare**

**Brunello di Montalcino 2004**

In der Nase Noten reifer Himbeere, auch von Leder und Nougat, der Ansatz ausgewogen und harmonisch, die Tannine abgerundet, endet lang und verführerisch würzig. Komplexe Macht. 2010 bis 2013. ○

**Tenuta Oliveto**

**Brunello di Montalcino 2004**

Komplexe Aromen von Waldbeeren, Nougat und Sandelholz; der Ansatz fest, saftig, mit viel Fülle und Charakter, schöner, kraftvoller Wein mit einem langen, geschmeidigen Fruchtfinale. Sollte noch reifen. 2011 bis 2013. ○

**Vitanza**

**Brunello di Montalcino 2004**

Bouquet nach Waldbeeren und Kräutern; im Mund kompakt, die Gerbstoffe rassig, der Bau füllig, im Abgang Noten von Schwarzkirschen. Überzeugt mit seiner Opulenz. 2010 bis 2013. ●●●●

**PREISWERT**

16.5

**Campogiovanni**

**Brunello di Montalcino 2004**

Betörende Aromen von Kirschen und Leder, komplexer Bau, viel Stoff, viel Charakter, die Gerbstoffe kernig, die Säure spürbar, endet lang auf Noten von reifen Kirschen und Gewürzen. Langlebig. 2011 bis 2015. ○

## Col d'Orcia

### Brunello di Montalcino 2004

Charakteristische würzige Sangiovese-Nase; harmonische Textur, rassiges Säure- und Tanningehalt, langes, elegantes Himbeerfinale. Die ausgewogene Struktur verspricht Langlebigkeit. 2011 bis 2014. ●●●●●

## Foggio Antico

### Brunello di Montalcino 2004

Bouquet mit vorherrschenden Kirscharomen; der Ansatz frisch und säurebetont, die Gerbstoffe gut eingebunden, frisches Finale auf Noten roter Beeren. Besitzt Reifepotenzial. 2011 bis 2013. ●●●●●●

## Tenuta Il Poggione

### Brunello di Montalcino 2004

Beerenaromatik, auch süßes Holz; am Gaumen saftig, kompakt, gut, die Gerbstoffe geschmeidig, endet lang und fruchtig. Solider Brunello mit hervorragendem Preis-Leistungs-Verhältnis. 2010 bis 2013. ●●●●●●

## Vasco Sassetti

### Brunello di Montalcino 2004

Vielschichtige Nase mit Noten von Pflaumen, Tabak und Pfeffer; kompakter Bau mit schöner Struktur, endet lang auf Noten von reifen Früchten und Schokolade. Gefällt mit seiner traditionellen Machtart. 2010 bis 2013. ●●●●●●

## Corte Pavone

### Riserva 2003

Das Bouquet nach reifen Kirschen, Blüten und Hagebutten; am Gaumen sehr geschmeidig und weich, perfekt abgerundet mit viel Schmelz und Fülle, endet auf Aromen von leckerem Himbeer-Confit. Verführerisch. 2009 bis 2012. ●●●●●●●●

## La Fiorita

### Riserva 2003

Aromen von leckeren Kirschen, Tabak und Kräutern; der Ansatz kompakt, rund, die Gerbstoffe weich, der Abgang lang und reiffruchtig. Geschmeidiger Wein, der noch etwas reifen kann. 2010 bis 2012. ○

## AUFSTEIGER

### 16.5

#### Collelletto

##### Elia 2004

Würzige Nase, Fruchtaromen, Tabaknoten; saftige, füllige Textur, die Tannine geschmeidig und sehr gut eingebunden, das Finale vollmundig und charaktervoll. Überzeugt mit seinem Schliff. 2011 bis 2014. ○

#### Pinino

##### Clandestino 2004

In der Nase gefällt der «blinde Passagier» – so die Übersetzung – mit seinen Noten von Waldbeeren und Kräutern; am Gaumen ist er kernig und füllig, die Gerbstoffe gut eingebunden, endet lang auf Noten von frischen Früchten. 2010 bis 2013. ○

#### Roberto Cosimi

##### Il mio Brunello 2004

Komplexe Aromatik nach reifen Waldbeeren, Lakritze, schöne Würze; kompakte Textur, die Säure und die Gerbstoffe gut integriert, endet etwas herb auf Noten von Schwarzkirschen. Besitzt Reifepotenzial. 2010 bis 2013. ○

## TRADITION

### 16.5

#### Le Potazzine – Gorelli

##### Brunello di Montalcino 2004

Zurückhaltende Aromatik mit Noten frischer Himbeeren; der Ansatz kompakt, geschmeidig, mit schönem Schliff und gut eingebundener Säure. Gefällt mit seiner feinen Eleganz und der klassischen Sangiovese-Charakteristik. 2010 bis 2012. ○

## ANNATA 2003

### 17

#### Lisini

##### Ugolaia 2003

Komplexes Waldbeerbouquet; kompakter Bau mit nassigem Tannin, die Säure gut integriert, besitzt Fülle und Schmelz, endet auf Noten saftiger Amarenakirschen. 2010 bis 2012. ●●●●●●

### 16.5

#### La Poderina

##### Poggio Banale 2003

Bouquet nach Schwarzkirschen und Lakritze; der Ansatz kernig, fest, die Tannine rassis, feuriges Finale auf Noten von Waldfrüchten und schwarzem Pfeffer. Überzeugend. 2010 bis 2012. ●●●●●●

#### Pinimo

##### Clandestino 2004

In der Nase gefällt der «blinde Passagier» – so die Übersetzung – mit seinen Noten von Waldbeeren und Kräutern; am Gaumen ist er kernig und füllig, die Gerbstoffe gut eingebunden, endet lang auf Noten von frischen Früchten. 2010 bis 2013. ○

#### Roberto Cosimi

##### Il mio Brunello 2004

Komplexe Aromatik nach reifen Waldbeeren, Lakritze, schöne Würze; kompakte Textur, die Säure und die Gerbstoffe gut integriert, endet etwas herb auf Noten von Schwarzkirschen. Besitzt Reifepotenzial. 2010 bis 2013. ○

## Tenuta Il Poggione

### Vigna Paganelli Riserva 2003

Die Riserva stammt aus einer Einzellage: vielversprechende Aromatik nach Rumtopf und Heidelbeeren; im Mund kernig, die Gerbstoffe robust, aber auch viel Rasse und Saft, opulent-langes Fruchtfinale. 2010 bis 2013. ●●●●●●

### 16.5

#### Altesino

##### Riserva 2003

Frische Kirscharomatik, feine Noten von Nougat und Leder; der Ansatz voll und saftig, nürbe Gerbstoffe, der Abgang auf Noten von reifen Pflaumen. Gelungen. 2010 bis 2013. ●●●●●●

## Campogiovanni

### Il Quercione Riserva 2003

Duftet verführerisch nach Minze, schwarzem Pfeffer und Hagebutten; der Ansatz kompakt, die Tannine weich und gut integriert, wirkt frisch und saftig bis ins lange Himbeerfinale. Kann noch etwas lagern. 2010 bis 2014. ○

## Mocali

### Riserva 2003

Holz- und Pfeffernoten neben der jugendlichen Kirschfrucht; im Mund kernig, voll, die Tannine knackig, viel Fülle, viel Saft, verführerisches Waldbeerfinale. Besitzt Reifepotenzial. 2011 bis 2014. ○

## Poggio Antico

### Riserva 2003

Duftet nach Brombeer-Confit und Nougat; im Mund stoffig, die Tannine kernig, gefällt mit seiner Fülle und mit seinem Charakter. 2010 bis 2013. ●●●●●●

## Tenuta di Sesta

### Riserva 2003

Schöne Aromatik nach Kirschen und Blüten; der Ansatz saftig, kompakt, die Gerbstoffe geschmeidig, endet lang auf Noten roter Beeren und Nougat. Solide. 2010 bis 2013. ○

## Tenuta Oliveto

### Riserva 2003

Komplex-würziges Bouquet, Noten von Schwarzkirschen; der Ansatz geschmeidig, die Tannine weich, endet lang und süß. Gefällt mit seiner stoffigen Machtart. 2010 bis 2012. ○

## Vasco Sassetti

### Riserva 2003

Leckeres Kirschbouquet, auch Veilchennoten; robuster Bau mit abgerundetem Tannin, viel Geschmeidigkeit und Fülle bis ins lange, reife Pflaumen-Nougat-Finale. 2010 bis 2012. ○

## Vitanza

### Riserva 2003

Würzige, kräftige Nase nach Waldbeeren und Minze; am Gaumen harmonisch, die Gerbstoffe kantig, im Finale Cassis und Bitterschokolade. Die feine Herbe im Abgang verspricht noch Reifepotenzial. 2010 bis 2013. ○



Madonna delle Grazie 2004: gewinnt noch an Schmelz.

► Die Bezugsquellen zum Guide finden Sie in diesem Heft auf Seite 86.