

BRUNELLO BIOLOGISCH

Der Brunello di Montalcino ist einer der bekanntesten Weine Italiens. Unter den über 200 Betrieben, die rund um die Kleinstadt südlich von Siena in der Toskana Weinbau betreiben, finden sich immer öfter solche, die ihre Weingärten nach biologischen oder biodynamischen Richtlinien bearbeiten.

TEXT OTHMAR KIEM

Weinland Montalcino: Während in den Tallagen vorwiegend Weizen angebaut wird, prägt in den höheren Hügellagen die Rebe die Landschaft

Foto: Corbis

Macht's mit Musik:
Carlo Cignozzi von Il
Paradiso di Frassina



Auf den Weinbergen von **IL PARADISO DI FRASSINA** lässt Carlo Cignozzi rund um die Uhr Musik von Mozart erklingen. Das fördert das Wachstum der Reben, hält die Schädlinge fern und macht seinen Brunello noch besser.



Die Note als Kennzeichen:
Auch auf den Fässern
ist sie zu finden



Zu besonderen Anlässen
spielt Carlo Cignozzi auch
selbst auf der Harmonika auf

Bei der Ankunft auf dem Weingut Il Paradiso di Frassina an der nördlichen Grenze des Anbaugebiets kommt Verwunderung auf: Feine Klänge klassischer Musik erklingen. »Questo è Mozart!« – das ist Mozart –, begrüßt Carlo Cignozzi, Eigentümer des Weingutes, freudestrahlend seine Gäste. Cignozzi ist unter den Brunello-Produzenten fast schon ein alter Hase: Bereits zu Beginn der Siebzigerjahre hatte der Anwalt mit Kanzlei in der Innenstadt von Mailand ersten Kontakt zu Montalcino und dem Brunello. Mit Gleichgesinnten gründete er Caparzo, das schon bald zu den führenden Weingütern in Montalcino zählte. Mitte der Neunzigerjahre verkaufte Cignozzi seinen Anteil an Caparzo und zog sich zunächst völlig aus Montalcino zurück.

Kurze Zeit später machte er sich wieder auf die Suche nach einem neuen, kleineren Weingut und fand eine alte, schon etwas baufällige Fattoria, umgeben von Weingärten. Die waren zwar schon länger nicht mehr bearbeitet worden, das hatte aber den Vorteil, dass den Böden die »Segnungen« der modernen Landwirtschaft – Insektizide, Pestizide und Herbizide – erspart geblieben waren. Carlo Cignozzi war klar, dass sein neues Weingut ausschließlich nach biologischen Kriterien bewirtschaftet werden sollte. Er hatte immer schon eine große Liebe zur Musik, und ausgehend von der Überlegung, dass Musik auf Tiere eine stimulierende Wirkung hat, wollte er das Prinzip auch auf die Pflanzen übertragen. Mithilfe eines befreundeten Technikers platzierte er in einem Weingarten mehrere Lautsprecher, aus denen rund um die Uhr Musik erklang. Schon bald konnte er feststellen, dass das Wachstum besser war und Schädlinge in bedeutend geringerem Maße auftraten. Seit 2005 interessieren sich auch Wissenschaftler der Universitäten von Florenz und Pisa für das Projekt. Der renommierte Lautsprecherhersteller Bose bekam Wind von der Sache und stattete das Weingut mit seinen Lautsprechersystemen aus. »Für mich kam das ganze Interesse unerwartet, aber nicht ungelegen«, schmunzelt Cignozzi. Er nimmt es leicht, dass ihn Kollegen mitunter belächeln und das Ganze als Marketing-Gag abtun. »Neue Ideen«, so Cignozzi, »haben gerade in der Landwirtschaft schon immer etwas länger gebraucht, sich durchzusetzen.«

Fotos: Othmar Kiem (2), beige stellt (3)



Ruhige Hallen: In Kellergewölben reift der Brunello

Der Südtiroler Rainer Loacker ist einer der Pioniere im Bioweinbau. Auf **CORTE PAVONE** konnte er seine langjährigen Erfahrungen umsetzen.

Rainer Loacker war einer der Pioniere des Bioweinbaus. Seit den Siebzigerjahren baut er auf seinem Schwarzhof in Südtirol die Weine nach biologischen Richtlinien aus. 1996 erstand die Familie das Weingut Corte Pavone in Montalcino, das heute von den Söhnen Hayo und Franz geführt wird. Auf den 17 Hektar Fläche setzte Rainer Loacker alle Erfahrungen, die er in Südtirol gewonnen hatte, um. Heute arbeiten die Loackers auf ihren Weingütern biologisch-dynamisch und begleiten die Rebe mit homöopathischen Mitteln anstelle von Pestiziden. »Alle Pflegemaßnahmen sind prophylaktischer Natur«, sagt Hayo Loacker. Schwefel und Kupfer werden nur in minimaler Konzentration eingesetzt. Bei Kälte, Hitze und in sonstigen Stressperioden wird die Rebe mit homöopathischen Mitteln unterstützt. Hornmist und Hornkiesel führen dem Boden Energie zu, verschiedene Mikroorganismen sollen die Rebe resistent machen. Vor wenigen Jahren errichteten die Loackers einen neuen, rundum verglasten Degustationssaal. Vor der einladenden Kulisse von Montalcino, das Städtchen liegt auf dem Hügel gegenüber, kann man in dem lichtdurchfluteten Raum die Weine von Corte Pavone ausgiebig probieren. >



Typisch Toskana:
Auffahrt zu Corte Pavone

EIN FABELHAFTER
JAHRGANG 2006

In der Toskana war 2006 ein tolles Jahr, vor allem für Sangiovese. Das zeigten bereits die Verkostungen von Weinen aus den anderen Anbaugebieten der Toskana. Nach einem heißen Juli brachte Regen im August angenehme Abkühlung. In der zweiten Augusthälfte sowie im September und im Oktober war es wolkenlos und warm. Die Reife erfolgte langsam und kontinuierlich, die Lese zog sich bis in den Oktober hinein. Die Erwartungen vor der Verkostung von 150 Brunellos des Jahrganges 2006 lagen also hoch – und sie wurden nicht enttäuscht. Vom Jahrgang 2006 gibt es einige wirklich hochklassige Brunellos. Dabei darf man sich keine wuchtigen, überkonzentrierten Power-Weine erwarten. Die 2006er besitzen vielmehr feinkörniges, geschliffenes Tannin, zeigen Eleganz und Finesse – und dazu eine verführerische Nase. Die Weine sind schon schön antrinkbar und saftig, besitzen aber auch sehr gutes Lagerpotenzial und sollten in zwei bis drei Jahren noch besser dastehen. Auch hinter den absoluten Spitzenweinen gibt es eine gute Auswahl von hervorragenden Weinen. Brunello 2006 bietet insgesamt ein hohes Qualitätsniveau, ist wohl einer der besten Jahrgänge und wurde zu Recht mit fünf Sternen bewertet. Dass bei mittlerweile über 200 Betrieben nicht alles Gold ist, was glänzt, muss aber auch gesagt werden. Das ist auch in anderen berühmten Anbaugebieten so und muss akzeptiert werden. Wenn Sie sich an die hier präsentierten Weine halten, werden Sie aber bestimmt nicht enttäuscht. Riserva 2005 wurden nur wenige erzeugt. Die verkosteten Weine zeigten ein überraschend hohes Niveau und belegen, dass

»Ein Jahrgang wie
aus dem Bilderbuch.«

GIULIO SALVIONI

akkurate Arbeit und die richtige Lage auch in mittelmäßigen Jahren wie 2005 sehr ansprechende Weine erbringen können.

NOTIZEN VON OTHMAR KIEM

Brunello 2006

94

Altesino – Brunello di Montalcino Montosoli 2006

Leuchtendes Rubin. Eröffnet in der Nase mit Noten nach reifen Zwetschgen, etwas Lakritze, eingelegte Kirschen, zeigt sich vielschichtig. Zeigt sich am Gaumen mit viel Eleganz, entfaltet sich mit feinkörnigem Tannin, baut sich schön auf, klar und geradlinig, im Finale guter Druck, dezent nach Marzipan, salzig.
Bezug: Superiore.de, Dresden; Wein & Co; € 65,-

91

Antinori – Brunello di Montalcino Pian delle Vigne 2006

Funkelndes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Sehr intensive und zugängliche Nase, schöne Noten nach reifen Himbeeren und eingelegten Kirschen. Eröffnet am Gaumen mit stoffigem Tannin, fester Biss im hinteren Bereich, saftig, schöner, langer Nachhall, viel Kirsche.
Bezug: Abayan, Hamburg; Morandell, Würgl; Wein & Co; € 45,-

90

Campogiovanni – Brunello di Montalcino 2006

Sattes dunkles Rubin. Einladende und intensive Nase, zeigt Noten nach Zwetschgen, etwas Zimt und Unterholz. Am Gaumen saftig und kompakt, öffnet sich mit feinmaschigem, dichtem Tannin, spannt einen weiten Bogen, im Finale schöner Druck.
Bezug: Ludwig von Kapff, Bremen; Belvini, Dresden; Rieger, Salzburg; € 30,-



Montalcino: Im Schatten der Türme gedeihen wunderbare Weine

Fotos: Othmar Kiem

93

Canalicchio – Brunello di Montalcino 2006

Sattes, leuchtendes Rubin. Präsentiert sich in der Nase mit satter, klarer Frucht, nach Zwetschgen, dann feine Gewürznoten, wirkt ausgesprochen frisch. Am Gaumen satt, öffnet sich mit viel reifer und satter Frucht, sehr präsent, zeigt im hinteren Bereich dann viel knackiges, festes Tannin, toller Druck.
Bezug: Falstaff Weinhandel, Freising; Wein Refugium, Eppelheim; Profumo del Vino, Schwäbisch Hall; € 32,-

90

Canalicchio di Sopra – Brunello di Montalcino 2006

Funkelndes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Klassische Nase mit Noten nach reifen Kirschen und Zwetschgen, unterlegt mit etwas Gewürznelken. Stoffig in Ansatz und Verlauf, entfaltet sich mit griffigem, feinkörnigem Tannin, spannt einen weiten Bogen. Kein aufdringlicher, sondern ein vornehm zurückhaltender Wein, den man einfach gerne trinkt.
Bezug: www.canalicchiodisopra.com; Del Levante, Norderstedt; € 35,-

91

Capanna – Brunello di Montalcino 2006

Leuchtendes dunkles Rubin. Sehr klar und einladend, viel satte, reife Kirsche, etwas Zwetschge, klassische Nase. Saftig in Ansatz und Verlauf, zeigt kraftvoll zupackendes Tannin, baut sich gut auf, im hinteren Bereich dann aber etwas verhalten, wirkt da noch ein wenig gebremst, ein Wein zum Einlagern!
Bezug: Fiasco Classico, Nürnberg; Segnitz, Weyhe; Belvini, Dresden; Solo Vino, Innsbruck; € 35,-

91

Caparzo – Brunello di Montalcino La Casa 2006

Leuchtendes Rubin mit leichtem Granatrand. Fein gezeichnete, intensive Nase mit Noten nach Brombeere, etwas Himbeere, dazu würziges Zedernholz. Zeigt sich am Gaumen geradlinig und klar, entfaltet sich mit griffigem Tannin, mit festem Biss, im Nachhall betont salzige Noten, feste Konsistenz.
Bezug: Vinissimo, München; Morandell, Würgl; € 45,-

90

Caprili – Brunello di Montalcino 2006

Glänzendes, sattes Rubin. Intensive und einladende Nase, vielschichtig, nach Lakritze, etwas Feuerstein, Brombeere, spannend. Stoffig in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit festem, kernigem Tannin, süßer Schmelz im hinteren Bereich, langer Nachhall.
Bezug: Garibaldi, München; I Nostri Vini, Fischtham; € 30,-

95

Casanova di Neri – Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2006

Sattes tiefdunkles Rubin. Eröffnet in der Nase mit betont würzigen Noten, viel Zimt und Kardamom, dann reife dunkle Kirsche, vielschichtig. Dicht und zupackend am Gaumen, zeigt viel griffiges, sattes Tannin, sehr kraftvoll, tiefgründig, im Nachhall viel satte Beerenfrucht, tolles Lagerpotenzial.
Bezug: Fischer & Trezza, Stuttgart; Superiore.de, Dresden; Rieger, Salzburg; € 60,-

91

Casanova di Neri – Brunello di Montalcino 2006

Sattes, intensives Rubin. Sehr viel präsente reife Frucht, duftet nach Brombeeren und dunklen Kirschen, im Hintergrund etwas Pfeffer. Stoffig und dicht am Gaumen, öffnet sich mit dichtmaschigem, festem Tannin, baut sich schön auf, saftig, im Finale viel fester Druck, braucht aber auch noch etwas Lagerung.
Bezug: Fischer & Trezza, Stuttgart; Superiore.de, Dresden; Rieger, Salzburg; € 34,-

90

Castelgiocondo – Brunello di Montalcino 2006

Leuchtendes, sattes Rubin. Sehr ansprechende, fein gezeichnete Nase mit ausgeprägten Noten nach frischen Kirschen, etwas Gewürznelken und Lakritze. Zeigt am Gaumen viel saftige Frucht, öffnet sich mit griffigem, präzise Tannin, entfaltet sich geradlinig, im Finale schöner Druck.
Bezug: Schlumberger, Meckenheim; Belvini, Dresden; Schlumberger, Wien; Wein & Co; € 38,-

93

Castello Romitorio – Brunello di Montalcino XXV 2006

Dunkles, undurchdringliches Rubin. Eröffnet in der Nase mit Noten nach Sandelholz

und Gewürznelken, dann viel reife Zwetschgen und Brombeeren. Am Gaumen dichtmaschiges, kompaktes Tannin, spannt ein dichtes Gewebe, würzig und lange.

Bezug: Lorenz & Cavallo, Köln; Pro Vino, Wien; € 95,-

90

Castello Romitorio – Brunello di Montalcino 2006

Funkelndes, sattes Rubin. Konzentrierte Nase mit Noten nach Flleder, dann viel saftige Kirsche. Am Gaumen vielschichtig, zeigt viel feinmaschiges Tannin, das sich sehr gut aufbaut, salzig, bekommt im hinteren Bereich immer mehr Tiefe, langer Nachhall.
Bezug: Lorenz & Cavallo, Köln; Pro Vino, Wien; € 42,-

93

Castiglione del Bosco – Brunello di Montalcino Campo del Drago 2006

Sattes, leuchtendes Rubin. Überaus klare Nase, dominiert von Noten nach Holunderbeeren, Brombeeren und Waldhimbeeren. Warm und rund am Gaumen, breitet sich im vorderen Bereich gut aus, öffnet sich mit dichtem Tannin, fest und zupackend, im Finale feines Spiel zwischen Frucht und Tannin.
Bezug: info@exportunion.it; € 42,-

91

Ciacci Piccolomini – Brunello di Montalcino Pianrosso 2006

Intensives Rubin mit feinem Granatrand. Präsentiert sich in der Nase mit betont reifen Noten, viel Lakritze, dann nach eingelegten Pflaumen, leicht malzig im Hintergrund. Wirkt dann am Gaumen sehr frisch und jugendlich, öffnet sich mit kompaktem, dichtmaschigem Tannin, im Finale fester Druck, wirkt aber noch etwas unausgewogen.
Bezug: Fischer & Trezza, Stuttgart; Vinothek St. Stephan, Wien; € 45,-

90

Collosorbo – Brunello di Montalcino 2006

Funkelndes Rubingranat. Intensive Nase mit ausgeprägten Noten nach Veilchen und dunklen Kirschen. Stoffig und fest am Gaumen, öffnet sich mit herzhaftem, zupackendem Tannin, baut sich satt auf, im Finale feine salzige Komponenten.
Bezug: Weinkontor Freund, Borgholzhausen; Gottardi, Innsbruck; € 40,-

90

Colombaio – Brunello di Montalcino 2006

Sattes, dichtes Rubin. Reiche und üppige Nase, duftet nach Brombeere, Kirschenmarmelade und Zimt, einladend. Baut sich schön auf, betont salzige Noten im Verlauf, griffiges, feinmaschiges Tannin, gute Länge.
Bezug: nannetti.simone@alice.it; € 40,-

92

Corte Pavone – Brunello di Montalcino 2006

Sattes dunkles Rubin. Eröffnet in der Nase mit leicht rauchig-erdigen Noten, verhangen, nach Steinen, viele Gewürze, vor allem Kardamom und weißer Pfeffer, dann auch schöne Kirsche. Saftig in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit dichtmaschigem, zupackendem Tannin, tiefgründig, im Finale satter Druck.
Bezug: Riegel, Orsingen-Nenzingen; Döllerer, Golling; € 50,-

90

Costanti – Brunello di Montalcino 2006

Leuchtendes, sattes Rubin. Dicht angelegte Nase, klar und satt, viel reife Beerenfrucht, vor allem Brombeere, dunkle Kirsche, im Hintergrund feine Gewürznoten. Saftig und klar am Gaumen, zeigt viel Kirsche, entfaltet sich mit geschliffenem, feinkörnigem Tannin, langer Nachhall.
Bezug: Alpina, Buchloe; Wagner, Gmunden; € 40,-





»Ein wirklich ausgewogener Jahrgang: Frucht, Säure, Tannine, Aromen, alles ist am richtigen Platz.«

GIACOMO NERI, Casanova di Neri

91

Cupano – Brunello di Montalcino 2006
Funkelndes, intensives Rubin. Sehr offene, zugängliche Nase, zeigt Noten nach Zwetschgen und reifen Waldhimbeeren, im Hintergrund nach würzigem Zedernholz. Am Gaumen sehr kompakt und dicht, zeigt viel kraftvolles, zupackendes Tannin, wirkt noch sehr jung, feiner Schmelz, im Finale satter Druck.
Bezug: Weinhaus Schachner, Westerland; € 90,-

93

Fonterenza – Brunello di Montalcino 2006
Funkelndes Rubin. Klare und einladende Nase, duftet nach Veilchen und Flieder, dann viel Brombeere und Zwetschge, im Hintergrund ein Hauch Lakritze. Zeigt im Ansatz viel reife Beerenfrucht, startet dann toll los, spannendes Spiel zwischen Satt und Tannin, im Finale tief und salzig.
Bezug: francescapadovani@hotmail.com; € 50,-

93

Fossacolle – Brunello di Montalcino 2006
Sattes dunkles Rubin. Sehr klare und dicke Nase, satt nach Zwetschgen und reifen Brombeeren, im Hintergrund feine rauchig-erdige Noten. Im Ansatz viel Saft, entfaltet sich geschmeidig, feinkörniges Tannin, hat nicht nur Kraft, sondern ist auch geschliffen, spannt einen weiten Bogen.
Bezug: Döllerer, Golling; € 34,-

93

Fuligni – Brunello di Montalcino 2006
Leuchtendes, klares Rubin. Zarte, fein gezeichnete Nase mit Noten nach frischer Kirsche, Orangenblüten und Wachs. Am Gaumen fest und zupackend, öffnet sich mit sattem, feinkörnigem Tannin, vielschichtig, sehr langer Nachhall, hat noch viel Potenzial.
Bezug: Superiore.de, Dresden; Barbaro, Wien; € 40,-

90

Gianni Brunelli – Brunello di Montalcino 2006
Funkelndes, sattes Rubin. Ruhig dahinströmende Nase, duftet nach Brombeeren, Kirsche und Macchiakräutern. Zupackendes, kräftiges Tannin am Gaumen, baut sich gut auf, fest und stoffig, im hinteren Bereich dezent salzige Noten, langer Nachhall.
Bezug: Vinus Weinhandel, Krailing; € 30,-

90

Il Marroneto – Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2006
Leuchtendes, sattes Rubin. Leicht verhangene Nase, zeigt Noten nach Unterholz und grünen Nüssen, dann auch schöne, reife Beerenfrucht. Satt am Gaumen, dichtmaschiges, intensives Tannin, zupackend und fest, etwas rustikal, aber herzhaft.
Bezug: Solitro, Düsseldorf; Garibaldi, München; Il Calice, Berlin; € 65,-

92

Il Paradiso di Frassina – Brunello di Montalcino 2006
Funkelndes, sattes Rubin. Zeigt zunächst betont würzige Noten, nach Anis und Gewürznelken, dann viel reife dunkle Kirschen. Zeigt am Gaumen viel sattes, herzhaftes Tannin, überlagert von feinem Schmelz, entfaltet sich in spannendem Spiel, sattes Finale.
Bezug: Viani, Göttingen; CB-Weinhandel, Essen; € 33,-

91

Il Poggione – Brunello di Montalcino 2006
Sattes dunkles Rubingranat. Sehr klare Nase mit warmen Noten, frisch, viel Kirsche und Zwetschge, etwas Ingwer, im Hintergrund nach Gewürznelken. In Ansatz und Verlauf geschmeidig und weich, zeigt viel satte und saftige Kirschfrucht, entfaltet sich mit geschliffenem Tannin, sehr klar und lange.
Bezug: Superiore.de, Dresden; Pellegrini, Landau; Müller, Groß St. Florian; € 30,-

90

La Mannella – Brunello di Montalcino I Poggiarelli 2006
Klares, intensives Rubin. In der Nase geprägt von klaren und intensiven Fruchtnoten, nach reifen Kirschen, etwas Brombeere, einladend. Saftig und klar am Gaumen, entfaltet sich mit präsenter Kirschfrucht, stoffiges Tannin, das sich schön aufbaut, im Finale langer Nachhall, dezent mineralisch.
Bezug: www.lamanella.it; € 33,-

90

La Pieve – Brunello di Montalcino 2006
Glänzendes, sattes Rubin. Intensive und fein gezeichnete Nase, zeigt sehr ansprechende Noten nach reifen dunklen Kirschen, etwas Lakritze, dunkle Schokolade, spannend. Zeigt sich am Gaumen sehr stoffig und satt, viel süßer Schmelz, entfaltet sich mit dichtem Tannin, im Finale dann leider noch viel Holz, sollte sich aber sehr gut einbinden.
Bezug: All about Wine, München; € 45,-



93

Lisini – Brunello di Montalcino 2006
Leuchtendes, dichtes Rubin. Eröffnet mit dezent erdigen Noten, etwas Trüffel, dann viel reife dunkle Kirsche, im Hintergrund nach Orangenblüten. Öffnet sich geschmeidig und rund am Gaumen, zeigt viel saftige Frucht, kompakt, öffnet sich mit dichtmaschigem, sehr feinem und elegantem Tannin, baut sich schön auf, viel Kirsche im Finale.
Bezug: Garibaldi, München; Weinkontor Freund, Borgholzhausen; Lobenberg, Bremen; Morandell, Würgl; € 42,-

90

Luce della Vite – Brunello di Montalcino 2006
Sattes, undurchdringliches Rubin. Sehr offene, intensive Nase, zeigt Noten nach Backpflaumen, Holunderbeeren und Brombeeren, im Hintergrund leicht malzig. Satt und sehr voluminös am Gaumen, dichtmaschiges Tannin, zeigt volle Kraft, ausladend, wirkt dabei aber etwas ruppig und rustikal. Ein Hochgenuss für Power-Trinker.
Bezug: Schlumberger, Meckenheim; Schlumberger, Wien; € 99,-

92

Mastrojanni – Brunello di Montalcino Schiena d'Asino 2006
Glänzendes, intensives Rubingranat. Präsentiert sich in der Nase mit betont frischen Noten, saftige Kirsche, etwas Veilchen, auch Pfirsich. Am Gaumen wie ein Feuerwerk aus Gewürzen und reifer Frucht, zeigt feinen Schmelz, engmaschiges, feines Tannin.
Bezug: Georg Hack, Meersburg; Massi, Köln; Wein & Co; La Mercantile, Wien; € 90,-

93

Mate – Brunello di Montalcino 2006
Dichtes Rubin. Intensive Nase mit Noten nach Himbeere und reifen Kirschen, etwas Thymian. Zeigt sich am Gaumen überaus saftig, viel klare Kirschfrucht, entfaltet sich mit kernigem Tannin, geschliffener Kern, baut sich schön auf, im Finale fester Druck.
Bezug: Weinladen Machacek, München; € 32,-

92

Mocali – Brunello di Montalcino Vigna delle Raunate 2006
Funkelndes, sattes Rubin. Sehr klare Nase, eröffnet mit feinen, intensiven Noten nach Kirschen, dann nach Ingwer und Honigwaben. Klar und saftig am Gaumen, entfaltet sich mit geschliffenem Tannin, wie aus einem Guss, im Finale langer Nachhall.
Bezug: Schenk, Baden-Baden; Weinhaus Ehgartner, Puch bei Hallein; € 45,-



91

Mocali – Brunello di Montalcino 2006
Sattes Rubin mit Granatrand. Dichte und verborgene Nase, zeigt klassische Noten nach Kirsche und Zwetschge, etwas Himbeere, tiefgründig. Zeigt sich am Gaumen mit sehr gutem Volumen, feine reife Frucht, öffnet sich mit geschliffenem Tannin, süßer Kern, sehr langer Nachhall.
Bezug: Schenk, Baden-Baden; Weinhaus Ehgartner, Puch bei Hallein; € 32,-

91

Nardi Silvio – Brunello di Montalcino Manachiara 2006
Leuchtendes Rubin. Kompakte Nase mit ausgeprägten Noten nach eingelegten Kirschen und Zwetschgen, dazu Zimt, wirkt sehr warm. Klar und geradlinig am Gaumen, zeigt sich sehr elegant, öffnet mit viel feinmaschigem, präsentem Tannin, geschliffen, im Finale lange nach Kirschen.
Bezug: Belvini, Dresden; Wein Wolf, Salzburg; € 56,-

91

Pertimali – Brunello di Montalcino 2006
Sattes Rubin mit Granatrand. Intensive Nase mit Noten nach Flieder, dann viel Himbeere und Kakao. Stoffig und satt am Gaumen, öffnet sich mit dichtem Tannin, süßer Schmelz, zupackend und herzhaft, im Finale satter Druck, salzig, etwas rustikal, aber toll.
Bezug: Convino, Siegen; € 32,-

92

Pian dell'Orino – Brunello di Montalcino 2006
Funkelndes, sattes Rubin. Eröffnet in der Nase mit betont frischen Fruchtnoten, nach saftiger Kirsche und Brombeeren, im Hintergrund nach Orangenblüten. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, zeigt feinkörniges, stoffiges Tannin, feine mineralische Noten geben dem Wein eine zusätzliche Dimension, sehr langer Nachhall.
Bezug: Vinaturel, Berg; € 45,-

92

Piancornello – Brunello di Montalcino 2006
Glänzendes dunkles Rubin. Zeigt in der Nase intensive Noten nach Heidelbeeren und frischen Zwetschgen, klar. Am Gaumen viel feinkörniges, geschliffenes Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, im Finale fester Druck, sehr langer Nachhall.
Bezug: Extraprima, Mannheim; € 37,-

91

Pieri Agostina – Brunello di Montalcino 2006
Sattes, funkelnendes Rubin. Ruhige, klare Nase, zeigt saftige, reife Frucht, von etwas Zimt unterlegt. Zeigt sich am Gaumen überaus saftig, geschliffenes Tannin, spannt einen weiten Bogen, im Finale rund und geschmeidig.
Bezug: www.pieriagostina.it; € 30,-

94

Pieve di Santa Restituta (Gaja) – Brunello di Montalcino Sugarille 2006
Sattes dunkles Rubin. Eröffnet in der Nase mit dichten reifen Fruchtnoten, nach Brombeeren und eingelegten Kirschen, im Hintergrund satte Gewürze. Am Gaumen kraftvoll in Ansatz und Verlauf, pralle, süße Frucht, öffnet sich mit festem und stoffigem Tannin, warm und rund, langer Nachhall.
Bezug: Segnitz, Weyhe; Morandell, Würgl; € 102,-

90

Pieve di Santa Restituta (Gaja) – Brunello di Montalcino Rennina 2006
Leuchtendes, intensives Rubin. Eröffnet in der Nase mit intensiven Noten nach Zwetschgen und Marzipan, im Hintergrund nach Lakritze und dunkler Schokolade. Zeigt am Gaumen stoffiges, zupackendes Tannin, baut sich gut auf, im Finale leicht malzige Noten, langer Nachhall.
Bezug: Segnitz, Weyhe; Morandell, Würgl; € 93,-

95

Poggio Antico – Brunello di Montalcino Altero 2006
Funkelndes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Kompakte, sehr präsente Nase mit Noten nach Waldhimbeeren, Brombeeren, sehr fein gezeichnet, im Hintergrund feine Gewürznoten. Öffnet sich mit feinen Fruchtnoten, dann viel feinmaschiges Tannin, baut sich schön auf, beschreibt einen weiten, kompakten Bogen, im Finale sehr langer Nachhall.
Bezug: Superiore.de, Dresden; Gottardi, Innsbruck; € 49,-

92

Poggio Antico – Brunello di Montalcino 2006
Leuchtendes, sattes Rubin. Verführerische Nase mit ausgeprägten Noten nach reifen roten und dunklen Früchten, viel Kirsche und Zwetschge, dazu feine würzige Noten. Am Gaumen klar und geradlinig, öffnet sich mit viel festem Tannin, zeigt sich sehr geschliffen, spannt einen weiten Bogen, im Finale saftig und lange.
Bezug: Superiore.de, Dresden; Gottardi, Innsbruck; € 39,-

94

Poggio di Sotto – Brunello di Montalcino 2006
Leuchtendes, intensives Rubin mit Granatschimmer. Kompakte, offene Nase, duftet nach reifen Himbeeren, etwas Erdbeere, im Hintergrund gestützt von Gewürznelken. Klar und saftig am Gaumen, wirkt wie aus einem Guss, viel reife Beerenfrucht, entfaltet sich bedächtig, zeigt feinmaschiges Tannin, klar und geradlinig.
Bezug: Gute Weine Lobenberg, Bremen; € 85,-

96

Salvioni Giulio – Brunello di Montalcino 2006
Glänzendes dunkles Rubin. Tolle, klassische Nase mit Noten nach reifen Kirschen, Brombeeren, etwas Siegellack und Pfirsich. Bietet am Gaumen ein beeindruckendes Spiel, viel satte, reife Frucht, entfaltet sich mit feinmaschigem, dichtem Tannin, umgeben von feinem Schmelz, wie aus einem Guss und doch vielschichtig.
Bezug: Gute Weine Lobenberg, Bremen; Vinussi, Dornbirn; € 78,-

93

San Polino – Brunello di Montalcino Helichrysum 2006
Funkelndes, sattes Rubin. Sehr klare, einprägsame Nase mit satten Noten nach reifen dunklen Kirschen, etwas Pfirsich, im Hintergrund dezente Würze. Rund und satt im Ansatz, öffnet sich mit dichtmaschigem, festem Tannin, süßer Schmelz, baut sich schön auf, salzig, bekommt im hinteren Bereich schönen Tiefgang, sehr langer Nachhall.
Bezug: CB-Weinhandel, Essen; € 55,-

»Ein großer Jahrgang mit eleganten, feinen Weinen.«

STEFANO CAMPATELLI
Consorzio Brunello

