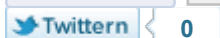


Bilderrätsel knacken auf  facebook

Mit gutem Wein zu Ihren Diensten

[Alle stern.de-Blogger](#)[Alle stern.de-Blogs](#)[Archiv](#)« [Keinen Tipp verpassen: der Weinlakai-News-Flash!](#)

Weltklasse-Brunello durch Mozartklänge!

Veröffentlicht in [Allgemein](#), [Empfehlungen](#) von Der Weinlakai am **13.03.2011** um **13:09 Uhr** Gefällt mir 8 Twittern 0**2006 Il Paradiso di Frassina Brunello di Montalcino DOCG (Rotwein, Italien)**

Als James Suckling seinen überraschenden Rückzug vom Wine Spectator bekannt gab war die Weinwelt geschockt. War er doch das Aushängeschild des renommierten Weinmagazins. Insbesondere seine Bordeaux-Primeur-Berichte und seine umfangreichen Toskana-Verkostungen machten ihn quasi zur "Nummer 2" der internationalen Weinkritiker. Eine ganze Zeit lang war nicht ganz klar, was die Beweggründe seines Rückzugs waren und wie er seine Zukunft gestalten würde. Nun wissen wir es: Seit wenigen Monaten veröffentlicht James Suckling unter eigenem Namen auf gleichnamiger [Website](#) weiterhin Weinkritiken. Meine heutige Empfehlung ist aber nicht nur ein ganz besonderer Brunello di Montalcino, da er 96 Punkte seitens Suckling verbuchen konnte, sondern auch weil er durch eine etwas verrückt anmutende "Qualitätsoptimierung" Aufsehen erregt: Die Reben des heutigen Weines wurden Tag und Nacht mit Mozartmusik beschallt (CNN-Beitrag [hier](#)).



Der komplett organisch produzierte Brunello di Montalcino von Paradiso di Frassina macht bereits durch sein Etikett deutlich, dass bei dem Wein Musik eine Rolle spielt. Allerdings mutet es doch sehr verrückt an, dass die Beschallung von Rebstöcken durch Mozartmusik einen positiven Effekt auf die Trauben haben soll. Wie jedoch in dem oben genannten TV-Beitrag zu vernehmen ist, reifen die Trauben in unmittelbarer Nähe zu der Musik schneller und besser als die Trauben in größerer Entfernung. Nun könnte dies durchaus andere, mikroklimabedingte Gründe haben, doch scheint wohl tatsächlich eine Veränderung zu dem Reifeprozess zu der Zeit ohne Musik entstanden zu sein. Wie auch immer: Einen Marketing-Effekt hat dieses Konzept auf jeden Fall und so war ich in Bezug auf den Wein erst einmal etwas vorsichtiger als gewöhnlich.

Jedoch hat mich der Wein – unabhängig von irgendwelchen Musikeinspielungen – nachhaltig fasziniert. Sicher, wir sprechen hier von einem Wein, der um die 30,- EUR kostet, doch schaffen es viele Weine dieser Preisregion nicht, die hohen Erwartungen zu erfüllen. Anders bei diesem [Brunello di Montalcino](#): Er liefert ein druckvolles Paket aus schierer Kraft und tiefer Aromatik, das bereits jetzt großen Spaß macht. Mit diesem Wein einen Abend verbringen zu dürfen ist eine wahre Belohnung. Nicht nur verwöhnt der Wein, er fordert auch intellektuell. Will meinen: Es ist kein Wein zum "Nebenbeitrinken", vielmehr fordert er durch seine Vielschichtigkeit Aufmerksamkeit und Beschäftigung ein.

Der Wein ist zwar noch jung und sollte dekantiert werden, doch ist er nicht verschlossen oder zu tanninreich. Er hat eine tolle Frische und Eleganz, die den Wein nicht als Dampfwalze daherkommen lassen, aber trotzdem mit großer Bestimmtheit zeigen, dass er sein Geld wert ist. So verrückt es auch klingen mag, aber auch in diesem Preisbereich ist es verdammt schwer ein so tolles Gesamtpaket geliefert zu bekommen.

Das Weingut Paradiso di Frassina liegt inmitten der Toskana ca. 5 km südlich von [Montalcino](#). Das Weingut existiert seit 1999 und ist somit noch als Newcomer zu bezeichnen. Vorliegendes Ergebnis macht deutlich, dass die Qualität bereits auf absolutem Spitzenniveau ist und der Newcomer-Status den konsumentenfreundlichen Vorteil mit sich bringt, dass die Preise zu der Qualität des Flascheninhalts passen.

Wie es für einen Wein dieses [DOCG-Gebiets](#) verpflichtend ist, besteht er zu 100% aus [Brunello](#), einer Spielart der [Sangiovese-Traube](#), die über kompaktere Trauben verfügt.

Der Wein wurde 12 Monate in kleinen französischen Fässern ausgebaut, anschließend noch 18 Monate in großen Eichenfässern

und zuletzt nochmals 18 Monate in der Flasche gereift. D.h. erst vier Jahre nach der Lese wird der Wein seitens des Weinguts in den Handel gegeben. Das ist länger als z.B. bei den hochwertigsten Bordeaux-Weinen und ist in Brunello di Montalcino sogar Pflicht. Diese lange Zeit bringt mit sich, dass fast alle Brunello-Produzenten noch weitere Weine produzieren. So kann der DOC-Wein Rosso di Montalcino bereits nach einem Jahr auf den Markt gebracht werden und sichert so die finanzielle Sicherheit vieler Weingüter.

2006 wird als bisher bestes Jahr in Brunello di Montalcino bezeichnet. Auch wenn erst die Zukunft die Beweisführung antreten kann, sind viele Weine noch vielversprechender als 1997. Es ist also für alle Leser, die ihren Weinkeller auch unter "strategischen" Gesichtspunkten anreichern, ein perfekter Wein UND Jahrgang, um in das Thema Brunello einzusteigen. Sicher, die heutige Empfehlung ist nicht billig. Zum einen ist der empfohlene Händler aber der günstigste Anbieter in Deutschland und zum anderen muss man sich aus meiner Sicht ab und an einen Wein dieser Liga gönnen. Nicht nur wegen des hohen Genussfaktors, sondern auch um zu lernen wo die Unterschiede zu Weinen unter 10 EUR liegen. Zudem gibt es sicher besondere Anlässe, die den Genuss eines solchen Weines rechtfertigen.

Tipp: Machen Sie diesen Wein parallel zu einem der Weinlakai-Tipps unter 10 EUR auf. Trinken Sie zunächst ein ganzes Glas des Brunellos und probieren Sie dann den anderen Wein. Dieser Test ist für mich persönlich immer sehr beeindruckend, denn der Charakter des günstigeren Weines verändert sich in der Regel enorm. Im schlimmsten Fall wirkt er dann fast wie ein Traubensaft – ganz ohne Alkoholwahrnehmung oder Struktur, nur noch süß und fruchtig. Funktioniert natürlich nur, wenn der Unterschied tatsächlich groß ist. Daher sollte es mit Weinlakai-Empfehlungen grundsätzlich verschiedenere Preisregionen gut klappen.

Noch etwas zu der **Befragung**, die ich letztes Mal durchgeführt habe. 552 Menschen haben nach heutigem Stand teilgenommen und sich für folgende Frequenz einer Weinlakai-Empfehlung ausgesprochen: 13% wünschen sich eine wöchentliche Empfehlung, 53% eine zweiwöchentliche, 33% eine monatliche und 1% eine zweimonatliche Empfehlung.

Daher werde ich nun versuchen in einer Frequenz von ca. 3 Wochen eine neue Empfehlung online zu stellen. Dieser Satz klingt zwar vor dem Hintergrund, dass meine letzte Empfehlung über einen Monat alt ist etwas unglaublich, doch werde ich mit Hochdruck daran arbeiten 😊

2006 Il Paradiso di Frassina Brunello di Montalcino DCG (Rotwein, Italien)

Auge: Tiefes Rot mit rubinfarbenen Reflexen.

Nase: Dekadenz und Fülle mit schwarzen Früchten, Fleisch und sehr reifen Pflaumen.

Gaumen: Voller Körper, dicht und wunderschön am Gaumen. Reife Schwarzkirschen und Blumen. Reine Frucht mit kräftigen Tanninen, die aber geschliffen und elegant sind. Sehr schöner Abgang.

Sonstiges: In 3-4 Jahren auf dem Höhepunkt, vorher unbedingt 1-2 Stunden dekantieren. Besteht aus 100% Sangiovese.

96 Punkte

(Quelle: jamesuckling.com, James Suckling, Januar 2011)

Meine Einkaufsempfehlung:

CB-Weinhandel (360 Fl.)

29,80 EUR/Fl. (Versandkosten 5,50 EUR, ab 6 Fl. frei)

[Hier klicken!](#)

Stand: 13.03.2011

Der Weinlakai übernimmt keine Verantwortung für die angegebenen Händler.

Händler können gerne günstigere Angebote (inkl. Versandkosten) als Kommentar posten. Rein werbliche Posts werden sofort gelöscht.



8 Personen gefällt das.



[Keine Kommentare »](#)

Einen Kommentar hinterlassen

<input type="text"/>	Name (erforderlich)
<input type="text"/>	Mailadresse (wird nicht veröffentlicht) (erforderlich)
<input type="text"/>	Webseite

Um kommentieren zu können, tragen Sie bitte Ihre Mailadresse und Ihren Namen in die entsprechenden Felder ein. Eine Registrierung auf stern.de ist nicht notwendig. Dennoch gelten auch an dieser Stelle unsere [Regeln](#) und [AGB](#).

Diesen Blog durchsuchen

Suche nach:

Über den Blog

[Tobias Treppenhauer, Düsseldorf:](#)

[Die Suche nach ausgezeichneten Tropfen zu unschlagbaren Preisen.](#)

[Was bisher geschah ...](#)