

## DER HERBE DUFT DER TOSKANA

**D**as Chianti Classico ist das wichtigste und größte Anbaugbiet der Toskana. In dieser Verkostung haben wir uns ausführlich mit den besten Chianti-Classico-Qualitäten – vornehmlich Riserva – auseinandergesetzt. Die bekanntesten Weine der Toskana sind aber die sogenannten Super-Tuscans. Diese stellen vielfach die qualitative Spitze der Betriebe, werden aber aus gesetzlichen oder historischen Gründen nicht als DOC- oder DOCG-Weine etikettiert, sondern laufen als IGT-Toscana. Für den großen Jahrgangsüberblick wurden die wichtigsten Super-Tuscans aus dem Chianti und den angrenzenden Gebieten eingehend verkostet. Der größte Teil der Weine stammt aus 2008, einem Jahrgang mit deutlichen Schwächen – insbesondere gilt das für Weine auf Sangiovese-

Im Chianti Classico und den angrenzenden Gebieten gedeihen einige der besten Weine Italiens.

Basis. Retten konnten sich da nur die Besten. Hervorragend präsentierten sich hingegen die letzten Weine aus dem Jahrgang 2007. Und mit großem Vergnügen lassen sich auch die ersten Weine aus dem sehr guten Jahrgang 2009 antrinken.

NOTIZEN VON OTHMAR KIEM

### Chianti Classico

93

**Barone Ricasoli – Chianti Classico Colledilà 2008**  
Glänzendes, intensives Rubin. Sehr intensive und klare Nase, viel reife Himbeeren, etwas Kirschen, sehr schönes Spiel. Sehr präsent am Gaumen, vielschichtig, zeigt satte, reife Frucht, auch schöne Frische, mit der typischen saftigen Säure des Chianti, öffnet sich dann mit festem und geschliffenem Tannin, im Finale guter Druck.  
**Bezug: Smart Wines, Köln; Wagner, Gmunden; Piccini, Wien; Alpe Adria, Klagenfurt; Pfanner, Lauterach; Wein & Co.; € 36,- (0,5 l)**

**Fontodi – Chianti Classico Riserva Vigna del Sorbo 2008**  
Sattes, funkelndes Rubin. Dichte und kompakte Nase, eröffnet mit Noten nach Tabak, dann etwas dunkle Johannisbeere und Brombeere, im Hintergrund nach Kardamom. Offen und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel reife Beerenfrucht, öffnet sich mit kernigem, zupackendem Tannin, im Finale herzhaf und fest.  
**Bezug: Superiore.de, Dresden; Rieger, Salzburg; € 33,-**



**Il Molino di Grace – Chianti Classico Riserva Margone 2008**  
Funkelndes Rubin mit leichtem Granatrand. Sehr klar und tiefgründig in der Nase, satt nach reifen Himbeeren und Kirschen, im Hintergrund etwas Oliven. Stoffig und dicht am Gaumen, eröffnet mit viel präsender, reifer Frucht, viel dichtmaschiges Tannin, baut sich satt auf, im Finale schöner Druck und anhaltend.  
**Bezug: Saffer, München; € 29,-**

**Rocca di Montegrossi – Chianti Classico San Marcellino 2008**  
Funkelndes, sattes Rubin mit Violettsschimmer. Eröffnet in der Nase mit leicht rauchig-mineralischen Noten, dann viel Zwetschge und Brombeere, im Hintergrund satte Würze. Dicht und sehr präsent am Gaumen, baut sich wunderbar auf, viel kerniges, festes Tannin, ummantelt von einem süßen Schmelz, beschreibt einen weiten Bogen, im Finale fester Druck.  
**Bezug: 50 Second Finish, Falkensee; Jacopini, Neunkirchen; Scholzen, Köln; Fohringer, Spitz; Burde, Wien; Vinovum, Salzburg; € 27,-**

**San Giusto a Rentennano – Chianti Classico Riserva Le Baroncole 2008**  
Leuchtendes Rubin mit leichtem Granatrand. Feine, vielschichtige Nase, zeigt Facetten von Veilchen, Himbeere und dunklen Kirschen,

wirkt sehr kompakt. Am Gaumen herzhaf und zupackend, entfaltet sich mit viel griffigem, festem Tannin, kernig und erdig, im Finale satter Druck.  
**Bezug: Alpina, Buchloe; Lorenz & Cavallo, Köln; 50 Second, Falkensee; Clüsserath, Tönisvorst; Vinussi, Dornbirn; Noitz, Patt; € 21,-**

**Volpaia – Chianti Classico Il Puro 2006**  
Leuchtendes, intensives Rubin. Zunächst feine würzige Komponenten, nach Kardamom, dann schöne Kirsche. Am Gaumen sehr geschliffen, vielschichtiges, dichtes Tannin, viel satte Frucht, vor allem Kirsche, aber auch etwas Himbeere, im Finale langer Nachhall.  
**Bezug: Castel Laupendahl, Essen; Francimport, Mannheim; Hack, Meersburg; Schelte, Köln; € 110,-**

92

**Antinori – Chianti Classico Riserva Tenute Marchese Antinori 2008**  
Glänzendes, sattes Rubin. Zeigt zunächst leicht rauchig-erdige Noten, wie Regen auf heißem Stein, dann fein nach reifen Kirschen. Am Gaumen geschliffen und klar, zeigt viel reife Frucht, dazu schöne Noten nach Gewürznelken, öffnet sich mit dichtem, präsentem Tannin, im Finale langer Nachhall, salzig.  
**Bezug: Abayan, Hamburg; Morandell, Wörgl; Wein & Co.; € 21,-**

**Brancaia – Chianti Classico Riserva 2009**  
Funkelndes Rubin mit Violettsschimmer. Veilchen, rote Zwiebelmarmelade, viel Weichselkirsche, klar. Im Ansatz klar und mit viel reifer Frucht, entfaltet sich mit feinkörnigem, geschliffenem Tannin, wie aus einem Guss, viel reife Himbeeren im Finale, langer Nachhall.  
**Bezug: Superiore.de, Dresden; Hawesko, Hamburg; CWD, Hamburg; Wagner, Gmunden; Wein & Co.; € 20,-**

**Casa Emma – Chianti Classico Riserva 2008**  
Sattes Rubin mit leichtem Violettsschimmer. Dichte Nase mit Noten nach Lakritze, Lilie, dann viel Himbeere. Herzhaft und zupackend am Gaumen, entfaltet sich mit herzhaftem, feinkörnigem Tannin, baut sich schön auf, im Finale schöne saftige Kirschen.  
**Bezug: La Cantina Italiana, Buxtehude; Peutler, Regensburg; Noitz, Patt; Bruvino, Dornbirn; € 26,-**

**Castello di Bossi – Chianti Classico Riserva Berardo 2008**  
Sattes, undurchdringliches Rubin. Sehr klare und intensive Nase, satt nach Zwetschgen, reifen Brombeeren, im Hintergrund nach süßem Tabak. Am Gaumen stoffig und satt, eröffnet mit viel reifer Frucht, schmalzig, nach Himbeere, zeigt sich im Finale tiefgründig und mit sattem Druck.  
**Bezug: Giovo, Mülheim; Lenggrieser, Vlothke, Lenggries; Vini Pozzolini, Berlin; € 24,-**

**Le Corti – Chianti Classico Riserva Cortevecchia 2008**  
Funkelndes, lebhaftes Rubin. Fein gezeichnete, klare Nase, duftet nach Himbeere und Kardamom. Zeigt sich am Gaumen sehr geschliffen, entfaltet sich lange und gleichmäßig, im Finale klar und anhaltend, fester Druck.  
**Bezug: Sardovino, Ludwigsburg; Invino, Herford; Wagner, Gmunden; € 23,-**

**Mazzei – Chianti Classico Castello di Fonterotoli 2008**  
Sattes, dichtes Rubin. Dichte Nase mit reichlich Gewürznoten, vor allem Zimt, Kardamom und Sandelholz, dahinter dunkle Beerenfrucht. Prall und satt im Ansatz, eröffnet mit viel reifer Frucht, Brombeere und Zwetschge, kerniges, dichtes Tannin, baut sich schön auf, im Finale langer Nachhall.  
**Bezug: Superiore.de, Dresden; Wagner, Gmunden; Wein & Co.; € 37,-**

**Poggio al Sole – Chianti Classico Riserva Casasilia 2008**  
Glänzendes, sattes Rubin. Zeigt zunächst leicht rauchig-erdige Noten, wie Regen auf heißem Stein, dann fein nach reifen Kirschen. Am Gaumen geschliffen und klar, zeigt viel reife Frucht, dazu schöne Noten nach Gewürznelken, öffnet sich mit dichtem, präsentem Tannin, im Finale langer Nachhall, salzig.  
**Bezug: Weinkommissar, Bonn; Il Vinaio, Ehringen-Norsingen; Wein Wolf, Salzburg; € 32,-**

**Tolaini – Chianti Classico Riserva 2008**  
Funkelndes, sattes Rubin. Fein gezeichnete Nase, viel Himbeere und reife Kirsche. Baut sich am Gaumen sehr gut auf, eröffnet mit festem, strukturiertem Tannin, baut sich lange auf, im Finale lange und salzig.  
**Bezug: Freund, Borgholzhausen; Schachner, Sylt; € 28,-**

**Vecchie Terre di Montefili – Chianti Classico Riserva 2007**  
Leuchtendes, sattes Rubin. Fein gezeichnete Nase, duftig, nach Himbeere und Kirsche. Am Gaumen überaus saftig, zeigt viel frische Frucht, tänzelt leichtfüßig dahin, geschliffenes Tannin, im Finale viel Kirsche.  
**Bezug: VIP Weine, Köln; World of Wine, München; Vinovum, Salzburg; € 28,-**

**Vignavecchia – Chianti Classico Riserva Vigneto Odoardo Beccari 2008**  
Sattes Rubin. Vielschichtige Nase, nach Brombeeren und dunklen Kirschen. Zeigt sich am Gaumen sehr geschmeidig, entfaltet sich mit feinkörnigem Tannin, schöner süßer Schmelz, sehr elegant, im Finale nach Himbeere.  
**Bezug: La Vigna, Bad Vilbel; € 26,-**

**Barone Ricasoli – Chianti Classico Castello di Brolio 2008**  
Sattes dunkles Rubin. Satte Nase mit intensiven und feinen Aromen nach Zwetschgen und dunklen Kirschen, klar und nachhaltig. Zeigt sich am Gaumen sehr geschliffen, öffnet sich mit feinkörnigem Tannin, viel reife Frucht, im Finale geschmeidig und guter Druck.  
**Bezug: Smart Wines, Köln; Wagner, Gmunden; Piccini, Wien; Alpe Adria, Klagenfurt; Pfanner, Lauterach; Wein & Co.; € 41,-**

**Il Molino di Grace – Chianti Classico Riserva 2008**  
Funkelndes, sattes Rubin. Vielschichtige und intensive Nase, duftet nach reifen dunklen Kirschen, etwas Zwetschgen, im Hintergrund feine Gewürze, warm und einladend. Sehr geschliffen, zeigt viel saftige Kirschfrucht, fein und ausgewogen, breitet sich schön aus, feines Tannin.  
**Bezug: Saffer, München; € 20,-**

**Volpaia – Chianti Classico Coltassala 2008**  
Funkelndes Rubin. Sehr klare und einprägsame Nase, satt nach reifen Himbeeren und Kirschen. Geschmeidig und weich am Gaumen, elegant und saftig, entfaltet sich mit feinem Tannin, süßer Schmelz, im Finale langer Nachhall.  
**Bezug: Castel Laupendahl, Essen; Francimport, Mannheim; Hack, Meersburg; Schelte, Köln; € 28,-**

**Castello di Verrazzano – Chianti Classico Riserva Sassello 2008**  
Leuchtendes, sattes Rubin. Sehr ansprechende und dichte Nase, viel reife Kirsche, Brombeere, im Hintergrund leicht erdige Noten. Zeigt am Gaumen viel straffes, dichtes Tannin, kernig, entfaltet sich geradlinig, im Finale feine Frucht und fester Druck.  
**Bezug: Trump-Berndt, Berlin; La Cantinetta, München; Vlothke St. Stephan, Wien; Neururer, Schwaz; € 32,-**

**Colombaio di Cencio – Chianti Classico Riserva I Massi 2008**  
Funkelndes Rubin mit Granatsschimmer. Fleischige Nase, viel Holunderbeeren und Zwetschge. Dicht und klar in Ansatz und Verlauf, zeigt viel reife dunkle Beerenfrucht, entfaltet sich mit präsentem, feinkörnigem Tannin, langer Nachhall.  
**Bezug: Käfer, München; Morandell, Wörgl; € 28,-**

**Felsina – Chianti Classico Riserva Rancia 2008**  
Lebhaftes, funkelndes Rubin. Fein gezeichnete Nase, offen und zugänglich, nach Himbeere und Brombeere, im Hintergrund leichte Kräutervürze. Zeigt sich am Gaumen mit viel festem, griffigem Tannin, öffnet sich in der Mitte mit viel reifer Frucht, kompakt und lange, im Finale salzig.  
**Bezug: Wein & Glas, Berlin; Alsa, Hamburg; Garibaldi, München; Wein Wolf, Salzburg; € 32,-**

**I Fabbri – Chianti Classico Terra di Lamole 2008**  
Funkelndes Rubin mit Granatsschimmer. Feine, duftige Nase, zeigt schöne Kirschnoten, offen und klar. Sehr saftig und herzhaf am Gaumen, baut sich schön auf, im Finale schöne süße Frucht, weich und geschmeidig.  
**Bezug: Kroll, Murnau; Le Bonheur, Wiesbaden; Hintz, Itzehoe-Wellenkamp; € 15,-**

**Panzanello – Chianti Classico Riserva 2007**  
Sattes tiefdunkles Rubin. Sehr intensive Nase, duftet nach Brombeeren und Cassis, einladend, im Hintergrund etwas dunkle Schokolade. Am Gaumen sehr stoffig, zeigt viel dichtmaschiges Tannin, beschreibt einen satten Bogen, im Finale fester Druck.  
**Bezug: Sasseweine, Buchloe; Rindchen, Bönningstedt; Lieblingsweine, Solingen; € 20,-**

**Querceto di Castellina – Chianti Classico Riserva Vigneto Belvedere 2008**  
Sattes, funkelndes Rubin mit leichtem Violett. Satte Nase, duftet nach dunklen Beeren und Zwetschgen, schön verkapselt. Sehr saftig, zeigt tolle satte Frucht, baut sich schön auf, feinkörniges Tannin, guter Druck im Finale.  
**Bezug: La Vigna, Bad Vilbel; € 18,-**

**Tenuta di Nozzole – Chianti Classico 40° Special Edition 2008**  
Funkelndes, sattes Rubin. Sehr intensive und klare Nase, nach Brombeere und dunklen Kirschen. Am Gaumen sehr geschmeidig, öffnet sich mit feinkörnigem Tannin, geschliffen und seidig, sehr präsent Frucht, langer Nachhall.  
**Bezug: Vinizia, Ludwigsburg; Hawe, Bremen; Vergeiner, Lienz; € 18,-**

**Petrolo – Galatrona 2009**  
Sattes, funkelndes Rubinviolett. Eröffnet in der Nase mit feinen würzigen Noten, nach Fenchelsamen und Zitronengras, dazu viel satte Beerenfrucht, vor allem Brombeere, klar. Zeigt am Gaumen ein wunderbares Spiel, entfaltet sich mit griffigem, feinkörnigem Tannin, ummantelt von feinem Schmelz, tiefgründig und lange, sehr langer Nachhall, feine Tabaknoten.  
**Bezug: Vinifera, Oberhaching; Superiore.de, Dresden; Morandell, Wörgl; € 90,-**

**Super-Tuscans**

Die ausgezeichneten Super-Tuscans belegen es: Neben Sangiovese finden auch Cabernet, Merlot und Syrah im Chianti hervorragende Wachstumsbedingungen.

**Castel Laupendahl, Essen; Francimport, Mannheim; Hack, Meersburg; Schelte, Köln; € 28,-**

**Castello di Verrazzano – Chianti Classico Riserva Sassello 2008**  
Leuchtendes, sattes Rubin. Sehr ansprechende und dichte Nase, viel reife Kirsche, Brombeere, im Hintergrund leicht erdige Noten. Zeigt am Gaumen viel straffes, dichtes Tannin, kernig, entfaltet sich geradlinig, im Finale feine Frucht und fester Druck.  
**Bezug: Trump-Berndt, Berlin; La Cantinetta, München; Vlothke St. Stephan, Wien; Neururer, Schwaz; € 32,-**

**Colombaio di Cencio – Chianti Classico Riserva I Massi 2008**  
Funkelndes Rubin mit Granatsschimmer. Fleischige Nase, viel Holunderbeeren und Zwetschge. Dicht und klar in Ansatz und Verlauf, zeigt viel reife dunkle Beerenfrucht, entfaltet sich mit präsentem, feinkörnigem Tannin, langer Nachhall.  
**Bezug: Käfer, München; Morandell, Wörgl; € 28,-**

**Felsina – Chianti Classico Riserva Rancia 2008**  
Lebhaftes, funkelndes Rubin. Fein gezeichnete Nase, offen und zugänglich, nach Himbeere und Brombeere, im Hintergrund leichte Kräutervürze. Zeigt sich am Gaumen mit viel festem, griffigem Tannin, öffnet sich in der Mitte mit viel reifer Frucht, kompakt und lange, im Finale salzig.  
**Bezug: Wein & Glas, Berlin; Alsa, Hamburg; Garibaldi, München; Wein Wolf, Salzburg; € 32,-**

**I Fabbri – Chianti Classico Terra di Lamole 2008**  
Funkelndes Rubin mit Granatsschimmer. Feine, duftige Nase, zeigt schöne Kirschnoten, offen und klar. Sehr saftig und herzhaf am Gaumen, baut sich schön auf, im Finale schöne süße Frucht, weich und geschmeidig.  
**Bezug: Kroll, Murnau; Le Bonheur, Wiesbaden; Hintz, Itzehoe-Wellenkamp; € 15,-**

**Panzanello – Chianti Classico Riserva 2007**  
Sattes tiefdunkles Rubin. Sehr intensive Nase, duftet nach Brombeeren und Cassis, einladend, im Hintergrund etwas dunkle Schokolade. Am Gaumen sehr stoffig, zeigt viel dichtmaschiges Tannin, beschreibt einen satten Bogen, im Finale fester Druck.  
**Bezug: Sasseweine, Buchloe; Rindchen, Bönningstedt; Lieblingsweine, Solingen; € 20,-**

**Querceto di Castellina – Chianti Classico Riserva Vigneto Belvedere 2008**  
Sattes, funkelndes Rubin mit leichtem Violett. Satte Nase, duftet nach dunklen Beeren und Zwetschgen, schön verkapselt. Sehr saftig,



Fotos: Othmar Kiem





#### Tenuta di Trinoro – Tenuta di Trinoro 2009 96 punti

Color rosso rubino intenso, scuro con sfumature violacee. Al naso molto seducente ed intenso con note marcate di fragole, more e lamponi, ben definito e inconfondibile. Ricco sia inizialmente che durante la beva, emerge un sapore molto raffinato di frutta mista, percepibile presenza iniziale di tannini, persistente nel gusto, nel finale molto intenso. Riferimenti: Fischer & Trezza, Stuttgart; Il Calice, Berlin; Walter und Benjamin,

#### Tenuta di Trinoro – Le Cupole 2009 92 punti

Color rosso rubino brillante con lievi sfumature violacee. Al naso corposo con note ben definite ed intense di more, crema di Cassis e lamponi selvatici. Al palato molto tannico, pieno, con note salate e sapide, persistente, elegante e dolce. Riferimenti: Fischer & Trezza, Stuttgart; Il Calice, Berlin; Walter und Benjamin, München; Döllerer, Golling;

#### Tenuta di Trinoro - Tenuta di Trinoro 2009 96 points

Intense ruby red colour with shades of purple. The nose is very seductive and intense with sharp notes of strawberries, blackberries and raspberries, perfectly well defined. It is rich right at the beginning of a sip and while drinking a very sophisticated flavour of fruit emerges, perceptible tannins, persistent taste and very intense final.

References: Fischer & Trezza, Stuttgart; Il Calice, Berlin; Walter und Benjamin,

#### Tenuta di Trinoro - Le Cupole 2009 92 points

Brilliant ruby red colour with slight violet shades. Full bodied and with well defined notes of blackberries, cassis and wild raspberries. The palate is tannic and round, with sharp and savoury notes, persistent, elegant and sweet.

References: Fischer & Trezza, Stuttgart; Il Calice, Berlin; Walter und Benjamin, München; Döllerer, Golling;