

Reben, Olivenbäume und Wälder, soweit das Auge reicht: Eine opulente Natur ist die Essenz der Toskana.

# DIE FÜLLE DER TOSKANA

Mit der neuen Top-Kategorie Gran Selezione präsentiert das Chianti Classico einen Reigen an wunderbaren Weinen, die definitiv zu den gefeierten »Supertuscans« aufgeschlossen haben. Bei den letzteren gibt es einen grandiosen Wein aus dem Jahrgang 2019 zu besprechen.

TEXT: OTHMAR KIEM NOTIZEN OTHMAR KIEM, SIMON STAFFLER

**S**upertuscans« sind Ausdruck der Renaissance des toskanischen Weines in den 1970er- und 1980er-Jahren. Damals begannen viele engagierte Winzer im Gebiet des Chianti Classico mit französischen Sorten zu experimentieren, in erster Linie mit Cabernet Sauvignon und Merlot. Andere konzentrierten sich auf die angestammte Sorte Sangiovese und erzeugten daraus einen sortenreinen Wein. Beides war damals vom Weingesetz her nicht erlaubt, der kreative Ausweg aus der daraus ent-

standenen Namensmisere hieß zunächst »Vino da Tavola«, aus dem später die »Supertuscans« wurden. Ein halbes Jahrhundert später hat der Gesetzgeber nachgezogen. Schon seit etlichen Jahren kann ein Chianti Classico auch rein aus Sangiovese bestehen. Ab dem Jahrgang 2019 muss eine Gran Selezione mindestens zu 95 Prozent Sangiovese beinhalten. Für die restlichen fünf Prozent sind traditionelle lokale Sorten wie Canaiolo, Colorino oder Malvasia Nera zulässig. Sangiovese – so der Gedanke dahinter – bringt den Charakter des

Gebietes am besten zum Ausdruck. Doch die besten »Supertuscans« zeigen, dass dies durchaus auch bei Cabernet und Co der Fall sein kann. Bei vielen Cabernets und Merlots aus der Toskana kommt in erster Linie das Gebiet zum Ausdruck, erst in weiterer Folge wird klar, dass es ein Cabernet, ein Merlot oder ein Syrah ist. So auch beim Tenuta di Trinoro 2019, der die höchste Punktzahl erhielt. Eine Auszeichnung, die nicht zuletzt posthum auch einen herausragenden Winzer – den Ende 2021 verstorbenen Andrea Franchetti – ehrt.

Foto: Shutterstock



## Chianti Classico Riserva / Gran Selezione

98

● **Ipsus Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2015**  
**Il Caggio, Castellina in Chianti**  
14,5 Vol.-%, NK. Funkelndes, sattes Rubinrot, sehr lebendig. Eröffnet in der Nase mit Noten nach Preiselbeeren und Zwetschgen, dahinter feine salzige Noten, etwas getrocknete Tomaten. Am Gaumen ungeheuer energievoll, viel feinmaschiges Tannin, kompakte Frucht, sehr gute Spannung, sehr langer Nachhall, kraftvoll, aber auch mit tollem Trinkfluss.  
**ipsus.it, € 4,80**

97

● **Roncicone Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2018**  
**Ricasoli, Gaiole in Chinati**  
14 Vol.-%, NK. Glänzendes Rubinrot. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Himbeere, etwas Erdbeere, im Hintergrund mit feinen Gewürzen unterlegt, vielschichtig. Intensive frische Frucht am Gaumen, entfaltet sich mit geschliffenem Tannin in vielen Schichten, lange und tiefgründig, im Finale leicht rauchige Noten.  
**ricasoli.it, € 50,-**

● **Colonia Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2018**  
**Felsina, Castelnuovo Berardenga**  
14 Vol.-%, NK. Funkelndes, sattes Rubinrot. Sehr intensive und klar gezeichnete Nase, satt nach Waldhimbeeren und Brombeeren, dahinter nach Kardamom, spannend. Stoffig und dicht in Ansatz und Verlauf, öffnet sich in viel kernigem Tannin, satte, dunkelbeerige Frucht, im Finale betont erdige Noten, nach roter Rube und Kakao.  
**felsina.it, € 90,-**

96

● **BIO Casasilia Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2018**

**Poggio al Sole, Barberino Tavarnelle**  
15 Vol.-%, NK. Kraftvolles, leuchtendes Rubinrot mit feinem Granatrand. Ansprechende, sehr intensive und dichte Nase, duftet satt nach Brombeeren und Zwetschgen, im Hintergrund leicht nach Leder. Kraftvoll und mit gutem Volumen am Gaumen, zeigt viel präsenten Tannin, feiner Schmelz, im Finale kernig und mit festem Druck, noch jung, hat viel Potenzial.  
**poggioalsole.com, € 30,-**

● **BIO Vigna Contessa Luisa Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2018**  
**Villa Calcinaia – Conti Capponi, Greve in Chianti**  
14,5 Vol.-%, NK. Sattes, leuchtendes Rubinrot mit feinem Granatschimmer. Intensive Nase mit satten Noten nach Schwarzkirschen und Zwetschgen, im Hintergrund etwas Lakritze. Schönes Spiel am Gaumen, zeigt auf der einen Seite schön herausgearbeitete, knackige Kirschfrucht, dann griffiges, im Zentrum feinmaschiges Tannin, langer Nachhall.  
**conticapponi.it, € 49,-**

● **Colledilà Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2018**  
**Ricasoli, Gaiole in Chinati**  
13,5 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubinrot mit leichtem Granatschimmer. Zeigt in der Nase feine gereifte Frucht, nach Pflaume,

Brombeere und dunkler Kirsche, im Hintergrund leicht erdige Noten, nach schwarzem Trüffel. Am Gaumen fester Druck, entfaltet sich mit dichtem, im Kern geschmeidigem Tannin, nach Waldhimbeeren, gute Spannung.  
**ricasoli.it, € 50,-**

● **Il Poggio Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2017**  
**Castello di Monsanto, Barberino Tavarnelle**  
14,5 Vol.-%, NK. Funkelndes, kraftvolle Rubin-Granatrot. Eröffnet mit betont würzigen Noten, etwas Kardamom und Thymian, dann saftige Weichselkirschen, Pflaumen und Granatapfel, wirkt sehr frisch. Am Gaumen stoffiges, dichtmaschiges Tannin, zeigt sehr gute Spannung, salzig und mit langem Nachhall.  
**castellodimonsanto.it, € 60,-**

● **BIO Vigna del Sorbo Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2018**  
**Fontodi, Greve in Chianti**  
15 Vol.-%, NK. Funkelndes, intensives Rubinrot mit dunklem Kern. Eröffnet mit Noten nach Leder und Lakritze, etwas Kakao, dann viel Holunder- und Brombeere, im Hintergrund würzige Macchiakrauter. Griffig und dicht in Ansatz und Verlauf, sehr schön herausgearbeitete Frucht, saftig, zupackendes Tannin mit feinem Schmelz.  
**fontodi.com, € 70,-**



Zum Wohl mit Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot.

● **Vigneto La Casuccia Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2018**  
**Castello di Ama, Gaiole in Chianti**  
13,5 Vol.-%, NK. Funkelndes, intensives Rubinrot. Sehr intensive und vielschichtige Nase, nach Veilchen, Rosenblättern und Weichselkirsche, auch schöne Brombeere. Saftig in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit präzisiertem, sehr gut platziertem Tannin, lange und tiefgründig, hat noch ein langes Leben vor sich.  
**castellodiama.com, € 230,-**

95

● **BIO Don Tommaso Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2018**  
**Principe Corsini – Villa Le Corti, San Casciano in Val di Pesa**  
14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot mit feinem Granatschimmer. Zeigt in der Nase zunächst feine würzige Noten, nach Zedernholz und Kardamom, dann Brombeere und Kirsche, einladend. Am Gaumen sehr elegant und geschliffen, satte Kirschfrucht, gepaart mit Noten nach Granatapfel und Gojibeeren, öffnet sich mit viel feinmaschigem, sehr gut platziertem Tannin, elegant und lange, schwingt.  
**principecorsini.com, € 30,-**

● **Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2018, Castello di Fonterutoli – Mazzei, Castellina in Chianti**  
14 Vol.-%, NK. Funkelndes, sattes Rubinrot. Klare und intensive Nase mit satten Noten nach reifen dunklen Kirschen, etwas Gojibeeren, im Hintergrund leicht rauchig. Sehr saftig und salzig am Gaumen, öffnet sich in vielen Schichten feinen Tannins, schöner Trinkfluss.  
**mazzei.it, € 55,-**

● **Vigneto Bellavista Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2018**  
**Castello di Ama, Gaiole in Chianti**  
13,5 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubinrot. Intensive, kompakte Nase mit satten Noten nach Brombeere und dunklen Kirschen, im Hintergrund feine Würznote, Kardamom und getrockneter Ingwer. Saftig und intensiv in Ansatz und Verlauf, viel Kirsche, etwas Pflaume, feinmaschiges, dichtes Tannin im Finale satter Druck.  
**castellodiama.com, € 230,-**

94

● **BIO Chianti Classico Riserva DOCG 2019, Castello di Volpaia, Radda in Chianti**  
14,5 Vol.-%, NK. In der Nase zarte erdige Nuancen, gefolgt von roter Rube und Herzkirschen, Himbeere und zart blumige Anklänge im Nachhall. Zeigt am Gaumen dann feine süße Frucht gestützt von saftigem Tannin, spannt einen schönen Bogen,

trinkt sich sehr gut, kommt immer wieder saftig zurück.  
**volpaia.com, € 24,50**

● **BIO Basilica San Martino Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2017**  
**Basilica Cafaggio, Panzano in Chianti**  
14,5 Vol.-%, DIAM. Sehr fruchtsatte Nase mit Komponenten von Edelholz und Leder, im Nachhall nach reifer Kirschfrucht und Brombeeren. Am Gaumen mit toller Frische und Saftigkeit, zeigt herzhaftes Beerfrucht, eingebettet in salziges Tannin, spannt einen schönen Fächer, kraftvoll und dennoch elegant.  
**cafaggio.wine, € 26,50**

● **Giovanni Folonari Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2016**  
**Tenute Folonari, Greve in Chianti**  
14 Vol.-%, NK. 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, nach einem Jahr mehr Flaschenreife, aktuell sehr elegant mit weiterem Potenzial.  
**tenutefolonari.com, € 29,-**

● **Castello di Brolio Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2018**  
**Ricasoli, Gaiole in Chinati**  
14 Vol.-%, NK. Eröffnet mit leicht mineralischen Noten, dazu Zedernholz, dann viel saftige Kirsche, sehr klar. Rund und saftig im Ansatz, zeigt fein herausgearbeitete Kirschfrucht, entfaltet sich mit geschliffenem, im Kern festem Tannin, gute Spannung und lange anhaltend.  
**ricasoli.it, € 35,-**

● **Badia a Passignano Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2018**  
**Marchesi Antinori, San Casciano in Val di Pesa**  
15 Vol.-%, NK. Eröffnet mit Noten nach reifen Brombeeren, etwas Himbeere, im Hintergrund zarte Lakritze. Zeigt am Gaumen schönes Spiel, feinmaschiges Tannin, das sich im Verlauf immer mehr an Druck gewinnt, satt nach Zwetschgen, tief und dicht.  
**antinori.it, € 36,-**

● **Vigna Casi Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2017**  
**Castello di Meleto, Gaiole in Chianti**  
14 Vol.-%, NK. Fruchtbetont mit floralen Anklängen, saftige Zwetschge, Kirsche und rotbackiger Apfel, auch nach Erdbeeren, im Nachhall gedörrtes Rosenblatt und leicht fleischige Töne. Mit präsenter Säure, zieht saftig auf, fleischig-rotbeerige Frucht, zeigt sich frisch und ausgewogen, trotz des heißen Jahrgangs, sehr gut gelungen.  
**castellomeleto.com, € 39,-**

● **Coltassala Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2018, Castello di**

**Volpaia, Radda in Chianti**  
Sehr viel süße Frucht, nach Himbeeren und reifen, dunklen Kirschen, im Hintergrund etwas Kardamom. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, entfaltet sich mit viel feinmaschigem Tannin, geschliffen und elegant, saftig und lange.  
**volpaia.com, € 41,80**

● **Chianti Classico Riserva DOCG 2019, Riecine, Gaiole in Chianti**  
14 Vol.-%, NK. Duftende und ansprechende Nase, nach feinen Erdbeeren und Himbeeren, ein Hauch Geranien und würzige zart vegetale Nuancen, weißer Pfeffer. Am Gaumen mit tollem Saft und klarer, geschmeidiger Frucht, wirkt sehr geschliffen und präzise, salziges Finish.  
**riecine.it, € 45,-**

● **BIO Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2017**  
**Casaloste, Panzano in Chianti**  
15 Vol.-%, NK. Elegante Würze, deutlich nach Kirsche, Waldhonig und Orangen, im Nachhall zart nach hellem Leder und erdigen Nuancen. Mit eleganter und klarer Struktur, breitet sich mit kernigem Tannin aus, zeigt schönen Saft und Fruchtsüße, gute Länge, im Nachhall nochmal druckvoll.  
**casaloste.com, € 46,-**

● **BIO Vigna Bastignano Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2018**  
**Villa Calcinaia – Conti Capponi, Greve in Chianti**  
15 Vol.-%, NK. Sehr intensive und ansprechende Nase, satt nach dunklen Kirschen, Brombeeren und süßem Tabak, im Hintergrund erdige Töne. Geschliffen und feinmaschig in Ansatz und Verlauf, reife, dunkle Frucht, dichtes Tannin mit festem Druck.  
**conticapponi.it, € 49,-**

● **Ceniprimo Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2018**  
**Ricasoli, Gaiole in Chinati**  
14,5 Vol.-%, NK. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Himbeere, Weichselkirschen, dazu etwas Basilikum und Oregano. Am Gaumen straffes, zupackendes Tannin, baut satten Druck auf, wirkt aber auch noch sehr jung, herzhaft.  
**ricasoli.it, € 50,-**

● **BIO Vigneto San Marcellino Chinati Classico Gran Selezione DOCG 2017, Rocca di Montegrossi, Gaiole in Chianti**  
14,5 Vol.-%, NK. Zeigt betont würzige Noten, nach Sandelholz und Kardamom, dann viel Brombeere und dunkle Kirsche. Vielschichtig und präsent griffiges, herzhaftes Tannin, zeigt gute Spannung, salzig, im Finale fester Druck.  
**roccadimontegrossi.it, € 50,-**

● **Vicoregio 36 Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2018, Castello di Fonterutoli – Mazzei, Castellina in Chianti**  
13,5 Vol.-%, NK. Eröffnet mit leicht rauchigen Noten, dann feine Himbeer- und Erdbeernoten, etwas Weichselkirsche, sehr offen. Salzig und saftig am Gaumen, zeigt sehr gute Spannung, zeigt vom Tannin her zwar nur mittlere Struktur, durch ausgeprägte Salzigkeit aber sehr gute Dimension.  
**mazzei.it, € 55,-**

● **BIO Il Puro Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2017**  
**Castello di Volpaia, Radda in Chianti**  
14 Vol.-%, NK. Eröffnet mit Noten nach Tinte und roter Rube, etwas weißer Pfeffer, dann satte dunkle Kirsche. Saftig und elegant am Gaumen, entfaltet sich mit geschliffenem, feinmaschigem Tannin, viel saftige Kirsche.  
**volpaia.com, € 80,90**

● **Le Bolle Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2018, Castello Vicchiomaggio, Greve in Chianti**  
13 Vol.-%, DIAM. Mineralische Anklänge gepaart mit Nuancen von aufgeriebenen Preiselbeeren, Waldboden und Edelholz, im Nachklang satte Kirsche. Satt und schmelzig, breitet sich weit über die Zunge aus, in sich toll ausbalanciert, mit sattem Nachdruck, ein richtiger Kerl.  
**vicchiomaggio.it, € 85,-**

»Supertuscans«

100

● **Tenuta di Trinoro Toscana Rosso IGT 2019, Tenuta di Trinoro, Sarteano**  
15,5 Vol.-%, NK. Funkelndes, sattes Rubinrot mit feinem Violettsschimmer. Eröffnet mit feinen würzigen Noten, balsamische Komponenten, nach Minze und Eukalyptus, dann dunkle Beerfrucht, Brombeere und Maulbeere, etwas weißer Pfeffer. Am Gaumen viel feinmaschiges Tannin, das sich in Schichten öffnet, präzise und klar, kaum endender Nachhall, grandioser Stoff!  
**vinifranchetti.com, € 350,-**

99

● **BIO Galatrona Merlot Val D'Arno di Sopra DOC 2019, Fattoria Petrolo, Mercatale Valdarno**  
14 Vol.-%, NK. Dichtes, undurchdringliches Rubinrot. Intensive, zugleich präzise gezeichnete Nase nach schwarzem Trüffel, sehr dicht, nach Brombeeren, Maulbeeren und reifen Pflaumen. Dichtmaschiges Tannin, das sehr gut eingebunden ist, griffig, salzig und tiefgründig.  
**petrolo.it, € 120,-**

Wines made with all our heart and soul.

Paul und Maria

achs-wendelin.at



Die Sangiovese-Traube ist Grundlage für exzellenten Chianti Classico genauso wie für die »Supertuscans«.

98

● **BIO Percarlo Sangiovese Toscana IGT 2018, San Giusto a Rentennano, Gaiole in Chianti**  
15 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubin-Granatrot. Fein gezeichnete Nase, eröffnet erst mit wiederholtem Nachriechen seine ganze Tiefe, etwas eingelegte Kirschen, Brombeere und reife Zwetschgen, dazu feine Tabaknoten. Am Gaumen viel dichtmaschiges Tannin, kompakt und zupackend, dunkle Frucht, im Finale nach dunkler Schokolade, braucht noch viel Reife, sehr gutes Potenzial.  
**fattoriasangiusto.it, € 60,-**

● **Oreno Toscana Rosso IGT 2019 Tenuta Sette Ponti, San Giustino Valdarno**  
15 Vol.-%, NK. Sattes Rubinrot. In der Nase ausdrucksstark und einladend, nach reifen Erdbeeren und Ribiseln, ein Hauch Himbeermarmelade, getragen von Nuancen nach Edelholz und Zigarrenkiste. Sehr geschliffener Gaumeneintritt, eröffnet sich im Mund mit zarter Cremigkeit und samtigem Tannin, im Kern edle Würze und Frucht, zeigt im hinteren Bereich beachtliche Saftigkeit und dadurch Zug, tolle Länge und Eleganz.  
**tenutasettepontii.it, € 85,-**

● **Siepi Toscana Rosso IGT 2019 Castello di Fonterutoli – Mazzei, Castellina in Chianti**  
14,5 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubinrot mit violetttem Schimmer. Sehr anspre-

chende und dichte Nase, satte Noten nach Brombeere, Heidelbeere, etwas schwarzer Trüffel, würzige Macchiakräuter, viel Cassis. Viel pralle und saftige Frucht am Gaumen, sehr präsent, Brombeere und Cassis, entfaltet sich mit feinmaschigem, fast seidigem Tannin, im Finale fester Druck und feine harzige Noten.  
**mazzei.it, € 110,-**

● **Colore Toscana Rosso IGT 2019 Bibi Graetz, Fiesole**  
14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubin-Granatrot. Eröffnet mit betont würzigen Noten, dann sehr schöne rote Beerenfrucht, viel Kirsche und Himbeere, im Hintergrund nach Koriandersamen und Lorbeerblatt. Am Gaumen schöner Tanninmantel, seidig, zeigt sich geschliffen und fein, zudem kompakt, viel saftige Frucht, spannt sich weit auf.  
**bibigraetz.com, € 218,-**

97

● **Tenuta di Nozzole Il Pareto Toscana IGT 2018 Tenute Folonari, Greve in Chianti**  
15,5 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubinrot. Sehr klare und einprägsame Nase, viel Maulbeere und Cassis, dazu zarte Noten nach Sandelholz und rote Rüben. Am Gaumen stoffig und zupackend, viel dunkle Frucht, öffnet sich mit griffigem, herzhaftem Tannin in vielen Schichten, dazwischen immer wieder feiner Schmelz, satter Druck im Finale.  
**tenutefolonari.com € 58,-**

● **BIO La Ricolma Toscana Rosso IGT 2018, San Giusto a Rentennano, Gaiole in Chianti**  
15 Vol.-%, NK. Kraftvolle, tiefdunkles Rubinrot mit leichtem Violettsschimmer. Satte Nase mit betont balsamischen Noten, nach Minze und Zedernholz, dann satte dunkle Beerenfrucht, im Finale erdige Noten. Am Gaumen sehr geschliffen in Ansatz und Verlauf, viel feinmaschiges, gut platziertes Tannin, zeigt viele Schichten, hat festen Druck.  
**fattoriasangiusto.it, € 60,-**

● **BIO Boggina C Sangiovese Val D'Arno di Sopra Riserva DOC 2019 Fattoria Petrola, Mercatale Valdarno**  
14 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubin-Granatrot. Eröffnet mit würzigen Noten, nach Saffran, dann viel Kirsche, beschwingt. Saftig und präsent am Gaumen, zeigt feine Gewürznoten, dann griffiges, gut strukturiertes Tannin, vielschichtig und mit sehr schönem Spiel.  
**petrolo.it, € 85,-**

● **Ferro Toscana Rosso IGT 2018 I Collazzi, Impruneta**  
14,5 Vol.-%, NK. Sattes, sehr intensives Rubin-Violett. Intensiv duftende Nase mit ausgeprägten Noten nach Holunderbeeren, dunkler Johannisbeere und feinen würzigen Komponenten, viel Kardamom. Festes, straff strukturiertes Tannin, bildet die prägende Seele des Weins, umwoben von süßem Schmelz, baut sich in vielen Schichten auf, knackig und herzhaft, sehr langer Nachhall, zeigt auch guten Trinkfluss.  
**collazzi.it, € 100,-**

● **Tignanello Toscana Rosso IGT 2018 Marchesi Antinori, San Casciano in Val di Pesa**  
14,5 Vol.-%, NK. Kraftvolles, leuchtendes Rubinrot mit hellem Rand. Duftige Nase, zeigt zunächst schöne würzige Komponenten, nach Koriandersamen und Kardamom, dann viel Granatapfel, etwas Erdbeere. Saftig und klar in Ansatz und Verlauf, nach reifen Kirschen, eingebunden in schönem Schmelz. Feinmaschiges Tannin und langer Nachhall.  
**tenutadicarleone.com, € 50,-**

● **Giorgio Primo Toscana Rosso IGT 2018, Tenuta La Massa, Panzano, in Chianti**  
14,5 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubinrot mit leichtem Violettsschimmer. Sehr klare und intensive Nase, zeigt satte Noten nach schwarzen Johannisbeeren, dazu schwarze Kirschen und Pflaumen, im Hintergrund etwas Ingwer. Zeigt sich in Ansatz und Verlauf sehr geschliffen, viel feinmaschiges Tannin, baut satten Druck auf, im langen Nachhall herzhaft nach Tabak.  
**lamassa.com, € 120,-**

● **BIO Flaccianello della Pieve Colli della Toscana Centrale IGT 2018 Fontodi, Greve in Chianti**  
15 Vol.-%, NK. Glänzendes Rubinrot mit feinem Granatschimmer. Intensive Nase, eröffnet mit Noten nach Zigarrenkiste, dann nach Waldhimbeere, Brombeere und feinen Gewürzen. Sattes, herzhaftes Tannin, das sich in vielen Schichten aufbaut, kernig, viel reife Beerenfrucht, erdige Komponenten im Finale.  
**fontodi.com, € 130,-**

Fotos: Shutterstock, beige stellt

● **Lux Vitis Toscana Rosso IGT 2018 Luce della Vite, Montalcino**  
15 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubinrot mit Violettsschimmer. Eröffnet am Gaumen mit erdig-würzigen Noten, nach Tabak, Lorbeerblatt und grünem Pfeffer, dann dunkle Beerenfrucht. Am Gaumen klar und straff, auch da viel dunkle Frucht, öffnet sich mit strukturiertem, dichtem Tannin, fester Druck, im Finale nach Lakritze.  
**lucedellavite.it, € 170,-**

● **Solaia Toscana Rosso IGT 2018 Marchesi Antinori, San Casciano in Val di Pesa**  
15 Vol.-%, NK. Sattes, dunkles Rubinrot mit leichtem Violettsschimmer. Sehr klare, von der Frucht geprägte Nase, etwas Minze, dazu dunkle Johannisbeere, etwas dunkle Schokolade und Lakritze. Am Gaumen viel saftige, sehr gut herausgearbeitete Frucht, dunkle Johannisbeeren und Maulbeeren, sehr gut platziertes Tannin, feinmaschig und lange.  
**antinori.it, € 300,-**

96

● **Il Guercio Toscana Rosso IGT 2019 Tenuta di Carleone, Radda in Chianti**  
13 Vol.-%, NK. Funkelndes, mitteldichtes Rubinrot mit hellem Rand. Duftige Nase, zeigt zunächst schöne würzige Komponenten, nach Koriandersamen und Kardamom, dann viel Granatapfel, etwas Erdbeere. Saftig und klar in Ansatz und Verlauf, nach reifen Kirschen, eingebunden in schönem Schmelz. Feinmaschiges Tannin und langer Nachhall.  
**tenutadicarleone.com, € 50,-**

● **BIO Percarlo Sangiovese Toscana IGT 2017, San Giusto a Rentennano, Gaiole in Chianti**  
15 Vol.-%, NK. Sattes, intensive Rubinrot mit leichtem Granatrand. Eröffnet in der Nase mit betont würzigen Noten, nach getrockneten Kräutern, reife Zwetschge und dunkle Kirsche, etwas Tabak im Hintergrund. Im Ansatz sehr präsent und lebendig, satte Zwetschgenfrucht, öffnet sich mit griffigem, festem Tannin, im Finale etwas sandig.  
**fattoriasangiusto.it, € 60,-**

● **I Sodi di San Niccolò Toscana Rosso IGT 2017, Castellare di Castellina, Castellina in Chianti**  
14 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubinrot mit leichtem Granatrand. Eröffnet mit leicht grün-würzigen Komponenten, Koriandersamen und weißer Pfeffer, dann saftige Kirsche, etwas Pflaume. Am Gaumen viel feinmaschiges Tannin mit festem Kern, baut sich in vielen Schichten auf, saftige Kirsche und feine Kräuterwürze, fester Druck.  
**castellare.it, € 65,-**

● **Campo di Camagi Toscana Rosso IGT 2019, Tenuta di Trinoro, Sarteano**

15,5 Vol.-%, NK. Sattes, funkelnendes Rubin-Violett. Duftet nach reifen Brombeeren und dunklen Johannisbeeren, dahinter nach roter Rübe und Tabak, etwas Pfeffer. Am Gaumen zupackendes, dichtes Tannin, viel würzige Komponenten, lebendig und herzhaft, im Nachhall nach dunkler Schokolade, braucht noch lange Reife.  
**vinifranchetti.com, € 90,-**

● **Campo di Tenaglia Toscana Rosso IGT 2019, Tenuta di Trinoro, Sarteano**  
15 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubin-Violett mit schwarzem Kern. Intensive und tiefgründige Nase, nach Tabak und schwarzem Trüffel, dann viel Cassis, dahinter feine balsamische Noten. Stoffig und zupackend am Gaumen, dicht bepackt mit Tannin, das sich in vielen Schichten öffnet, dunkelbeerig und lange, zeigt sich noch sehr jung.  
**vinifranchetti.com, € 90,-**

● **Luce Toscana Rosso IGT 2018 Luce della Vite, Montalcino**  
15 Vol.-%, NK. Funkelndes, sattes Rubin-Violett. Sehr ansprechende und offene Nase mit satten Noten nach knackiger Beerenfrucht, Pflaumen und Kirsche, dazu etwas Ribisel, viel Tabak im Hintergrund. Saftig im Ansatz, zeigt schön herausgearbeitete Frucht, griffiges Tannin in vielen Schichten, im Finale viel Druck.  
**lucedellavite.it, € 120,-**

● **Le Pergole Torte Toscana Rosso IGT 2018, Monteverdine, Radda in Chianti**  
14 Vol.-%, NK. Funkelndes, aufhellendes Rubinrot mit lichthem Rand. Einladende, sehr fein gezeichnete Nase, duftet nach Himbeeren, Weichselkirschen und frischen Zwetschgen, sehr klar. Zupackendes, stoffiges Tannin, das sich in Schichten aufbaut, feine würzige Komponenten, im Finale satter Druck, kann noch lange lagern.  
**monteverdine.it, € 150,-**

● **BIO Ridolfo Toscana Rosso IGT 2015 Rocca di Montegrossi, Gaiole in Chianti**  
15 Vol.-%, NK. Dunkel-leuchtendes, fast undurchdringliches Rubinrot. In der Nase zunächst schüchtern nach Graphit, zartes Edelholz, ein Hauch Bitterschokolade, leichte Pfefferwürze, im Nachklang reife Kirschen, Brombeeren und eine Prise Leder. Öffnet sich am Gaumen dicht und spannungsgeladen, mit präserter Würze im Kern, satter Frucht, edler Holzeinsatz stützt das Ensemble, endet sehr lange mit eng gewobenem Tannin und aktuell minimaler Austrocknung, noch jung, wird hervorragend reifen.  
**roccadimontegrossi.it, € 150,-**

● **L'Apparita Toscana Rosso IGT 2018 Castello di Ama, Gaiole in Chianti**  
13,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes, intensives Rubinrot mit ausgeprägtem Violettsschimmer. Satte Nase mit Noten nach Maulbe-

ren und Schwarzkirschen, im Hintergrund feine würzige Komponenten. Zeigt im Ansatz viel dunkle Frucht, öffnet sich dann mit viel dichtmaschigem Tannin in mehreren Schichten, kann ruhig noch etwas weiter reifen.  
**castellodiama.com, € 250,-**

● **Palazzi Toscana Rosso IGT 2019 Tenuta di Trinoro, Sarteano**  
15,5 Vol.-%, NK. Sattes Rubinrot mit schwarzem Kern. Intensive und einladende Nase mit Noten nach Kakao, Brombeere, Pflaume und feinen Gewürzen. Am Gaumen dicht und konzentriert, sehr üppig, griffiges, herzhaftes Tannin, im langen Finale satt nach Tabak.  
**vinifranchetti.com, € 260,-**

95

● **Sammarco Toscana Rosso IGT 2016 Castello dei Rampolla, Panzano in Chianti**  
14,5 Vol.-%, NK. Dunkles, funkelnendes Rubin-Violett. Sehr spannende und ansprechende Nase, satte, frische Frucht, nach



schwarzer Johannisbeere und Brombeere, im Hintergrund nach Zigarrenkiste. Zupackendes, herzhaftes Tannin, das sich in vielen Schichten öffnet, kernig, dunkle Beerenfrucht, im Finale fester Druck.  
**castellodeirampolla.it, € 50,-**

● **Il Sasso Carmignano DOCG 2019 Piaggia, Poggio a Caiano**  
14,5 Vol.-%, NK. Dunkles, undurchdringliches Rubinrot. Fleischige, überaus satte Nase, nach Cassis, Brombeeren und Holunderbeeren, dazu ausgeprägt erdige Komponenten. Am Gaumen sehr geschliffenes Tannin, das sich in vielen Schichten öffnet, spannt einen weiten Bogen, im Finale dezente Noten nach Selchfleisch, würzig und dunkel.  
**piaggia.com, € 30,-**

● **Cabreo Il Borgo Toscana Rosso IGT 2018, Tenute Folonari, Greve in Chianti**  
15 Vol.-%, NK. Dunkles, edles Rubinrot. In der Nase ausdrucksstark, auf dunkle Beeren, zart fleischig, satte Kirsche und satte Frucht, unterlegt von Zedernholz und einem Hauch Trüffel. Zeigt sich am Gaumen sehr präsent und ausdrucksstark, auf Preiselbeermarmelade, packend, mit viel Druck, feine salzige Noten im langen Finale.  
**tenutefolonari.com, € 35,-**

● **Fontalloro Toscana Rosso IGT 2018 Felsina, Castelnuovo Berardenga**  
14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot. In der Nase leichte erdige Noten, nach roter Rübe, nach etwas Zeit betont blumig, nach getrocknetem Rosenblatt, Tabak, Himbeermarmelade. Am Gaumen mit schöner Fruchtsüße und sattem Schmelz, legt sich wohlig über die Zunge, mit klarer Frucht und salzigem Unterton, druckvoll und lange.  
**felsina.it, € 40,-**

● **Gagliole Toscana Rosso IGT 2018 Gagliole, Castellina in Chianti**  
14 Vol.-%, NK. Leuchtendes, intensives Rubinrot. Fein gezeichnete, intensive Nase mit Noten nach Brombeere und Zwetschge. Saftig am Gaumen, hat gute Spannung, viel reife Beerenfrucht, salzig und mit gutem Druck.  
**gagliole.com, € 40,-**

● **Collazzi Toscana Rosso IGT 2018 I Collazzi, Impruneta**  
14,5 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubinrot mit Violettsschimmer. Sehr fleischige, ansprechende Nase mit prägnanter Beerenfrucht, Brombeere und Holunderbeere, im Hintergrund nach dunkler Schokolade. Herzhaftes, zupackendes Tannin bestimmt Ansatz und Verlauf, hat aber auch feinen Fruchtschmelz, dunkle Frucht, im Finale wieder feine Schoko-Noten.  
**collazzi.it, € 40,-**

● **BIO Boggina B Trebbiano Toscana IGT 2019, Fattoria Petrola, Mercatale Valdarno**

12 Vol.-%, NK. Funkelndes, sattes Strohgelb. Intensive und einladende Nase mit ausgeprägt mineralischen Noten, zunächst nach Feuerstein und kaltem Rauch, dann feine Zitrusfrucht, etwas Mirabellen. Hat am Gaumen sehr schönes Spiel, Frische und Spannung, saftige Zitrusfrucht, sehr langer Nachhall.  
**petrolo.it, € 50,-**

● **Poggio de' Colli Toscana Rosso IGT 2019, Piaggia, Poggio a Caiano**  
14,5 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubinrot mit leichtem Violetttschimmer. Eröffnet mit betont würzigen Noten, nach Kardamom und Lorbeerblättern, wirkt etwas metallisch, viel Cassis. Am Gaumen sehr schön gezeichnet, viel süßer Schmelz, der sich um das feinmaschige Tannin legt, griffig und mit festem Druck im Finale.  
**piaggia.com, € 50,-**

● **Il Blu Toscana Rosso IGT 2018, Brancaia, Radda in Chianti**  
14,5 Vol.-%, NK. Glänzendes, sattes Rubinrot mit leichtem Violetttschimmer. Eröffnet in der Nase mit Noten nach Minze und Rauch, dann satt nach Himbeere und dunkler Johannisbeere. Saftig und herzhaft in Ansatz und Verlauf, feine dunkle Beerenfrucht, knackiges, zupackendes Tannin, im Finale fester Druck.  
**brancaia.com, € 65,-**

● **Punta di Adine Toscana Rosso IGT 2016, Bertinga, Gaiole in Chianti**  
14 Vol.-%, NK. Sattes, funkelndes Rubinrot mit leichtem Violetttschimmer. Eröffnet mit Noten nach Leder und Feuerstein, dann schöne reife Kirsche und etwas Zwetschge. Saftige Frucht am Gaumen gepaart mit viel feinmaschigem Tannin, das sich in vielen Schichten öffnet, lange und mit sattem Druck.  
**bertinga.it, € 70,-**

● **Mormoreto Toscana Rosso IGT 2018, Nipozzano - Frescobaldi, Pelago**  
14,5 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubinrot mit Violett. Eröffnet in der Nase mit feinen balsamischen Noten, etwas Lakritze und Eukalyptus, dahinter dunkle Beerenfrucht. Griffig und herzhaft in Ansatz und Verlauf, baut viel Druck auf, gut platziertes, durchaus griffiges Tannin, im Nachhall nach dunkler Schokolade.  
**frescobaldi.it, € 75,-**

● **Arcanum Toscana Rosso IGT 2016, Tenuta di Arceno, San Gusmè**  
14,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot. In der Nase edle grüne Würze, nach Cassis und frischen Brombeeren, Lakritze, Minze, zarte Röstaromonen im Nachklang. Am Gaumen geschliffen und mit herzhaftem Tannin, breitet sich toll aus, druckvoll und satt, ohne behäbig zu wirken, lange und mit Spannung, wird hervorragend reifen.  
**tenutiadiarceno.com, € 80,-**

● **Testamatta Toscana Rosso IGT 2019, Bibi Graetz, Fiesole**  
14 Vol.-%, NK. Funkelndes Rubinrot, leuchtend. Intensive und ansprechende Nase mit vielen reifen Zwetschgen, Schwarzkirsche, dazu etwas Steinpilze und dunkle Olivenpaste. Am Gaumen kraftvoll, knackige, präzise Frucht, saftig, viel feinkörniges Tannin, langer Nachhall.  
**bibigraetz.com, € 93,-**

● **Campo Lusso Cabernet Sauvignon Toscana IGT 2019, Fattoria Petrolo, Mercatale Valdarno**  
13 Vol.-%, NK. Leuchtendes Rubinrot mit feinem Granatschimmer. Einprägsame Nase mit Noten nach Tabak, etwas Rauch, dazu viel dunkle Beeren, Cassis und Brombeere, dahinter ein Teppich an Gewürzen. Sehr saftig am Gaumen, viel reife Beerenfrucht, öffnet sich dann mit zupackendem, dichtem Tannin, im Finale noch ein wenig spröde.  
**petrolo.it, € 120,-**

● **BIO Ridolfo Toscana Rosso IGT 2016, Rocca di Montegrossi, Gaiole in Chianti**  
14 Vol.-%, NK. Sattes, tiefdunkles Rubin-Violett. Eröffnet mit Noten nach Rauch und Zigarren, dazu etwas Pfeffer und Kardamom, viel satte Brombeerfrucht. Zeigt am Gaumen straffes, gut platziertes Tannin, öffnet sich in vielen Schichten, frische, knackige Frucht, baut im hinteren Bereich satten Druck auf, im Finale noch etwas rau.  
**roccadimontegrossi.it, € 170,-**

● **Il Caberlot Toscana Rosso IGT 2018, Podere Il Carnasciale, Mercatale Valdarno**  
13,5 Vol.-%, NK. Glänzendes Rubin-Violett. Eröffnet mit betont würzigen Noten, nach Kardamom und Koriandersamen, etwas Lorbeerblatt, dann viel knackige Johannisbeere. Herzhaftes, zupackendes Tannin am Gaumen, kernig, gut herausgearbeitete dunkle Beerenfrucht, schwingt lange nach.  
**caberlot.eu, € 280,-**

● **BIO Guardiola Toscana Rosso IGT 2017, Podere Forte, Castiglione d'Orcia**  
14,5 Vol.-%, NK. Glänzendes, sattes Rubinrot mit feinem Violetttschimmer. Fleischige und intensive Nase, eröffnet mit Noten nach Veilchen, dann viel dunkle Johannisbeere und dunkle Kirschen. Am Gaumen viel straffes, sehr gut eingebundenes Tannin, öffnet sich in vielen Schichten, knackige Frucht, im Finale fester Druck.  
**podereforte.it, € 460,-**

● **Beba 99 Toscana Rosso IGT 2019, Podere Casaccia - Beba, Pontassieve**  
13 Vol.-%, NK. Eröffnet mit betont würzigen Noten, nach schwarzem Pfeffer und Lorbeerblatt, dann viel saftige Kirsche, knackig. Griffiges, gut strukturiertes Tan-

nin, salzig, zeigt im Finale festen Druck, sehr schöner Trinkfluss.  
**poderecasaccia.it, € 20,50**

● **BIO Villaggio Rocca d' Orcia Orcia DOC 2019, Podere Forte, Castiglione d'Orcia**  
14 Vol.-%, NK. Klare und präzise Kirschenfrucht mit Nuancen von Himbeeren, sehr einladend und klar, leicht floral und würzig. Enorm saftig, strahlend, mit viel Saft und Trinkfluss, dabei mit toller Länge und Salz, spannungsgeladen bis ins Finale.  
**podereforte.it, € 28,50**

● **BIO Capriulus Toscana Rosso IGT 2016, Tenuta San Jacopo, Cavriglia**  
13,5 Vol.-%, NK. Sehr intensive und duftige Nase, eröffnet mit Noten nach dunkler Schokolade, schwarzer Johannisbeere und würzigem Zedernholz. Zeigt am Gaumen sehr schön Druck, griffiges, gut platziertes Tannin, dunkle Beerenfrucht, im Finale stoffig.  
**tenutasanjacopo.it, € 30,-**

● **Sancta Catharina Toscana Rosso IGT 2016, Dei, Montepulciano**  
15 Vol.-%, NK. Feine Kirschenfrucht unterlegt mit zarten balsamischen Tönen, Brombeere und Minze, im Nachhall helles Leder und mediterrane Kräuter, warmherzig. Stoffig und packend, breitet sich mit schönem, saftigem Tannin über die Zunge, herzhaft frucht, langanhaltend.  
**cantinedei.com, € 45,-**

● **BIO Boggina A Sangiovese Val D'Arno di Sopra DOC 2019, Fattoria Petrolo, Mercatale Valdarno**  
13,5 Vol.-%, NK. Sehr duftige und offene Nase, satt nach reifen Himbeeren, im Hintergrund zarte Würze. Am Gaumen herzhaftes Tannin, wirkt etwas roh, wieder viel Waldhimbeere, salzig.  
**petrolo.it, € 50,-**

● **BIO Gratus Toscana Rosso IGT 2018, Il Molino di Grace, Greve in Chianti**  
14 Vol.-%, NK. Eröffnet mit Noten nach saftiger dunkler Kirsche, etwas getrocknete Tomaten, im Hintergrund würzige Noten. Breitet sich am Gaumen satt aus, dichtmaschiges Tannin, entfaltet viel Druck, dunkle Beerenfrucht, wirkt im Finale etwas roh.  
**ilmolinodigrace.it, € 50,-**

● **BIO UCB Ugo Contini Bonacossi IGT 2016, Capezzana, Carmignano**  
14,5 Vol.-%, NK. Eröffnet mit schöner gereifter Frucht, nach Zwetschgen, etwas eingelegten Kirschen, im Hintergrund nach Schwarzbrotkruste. Am Gaumen stoffig und mit guten Grip ausgestattet, kerniges Tannin in vielen Schichten, spannt einen weiten Bogen.  
**capezzana.it, € 53,-**

● **Balisca Colli della Toscana Centrale IGT 2018, Gagliole, Castellina in Chianti**  
15 Vol.-%, NK. Zunächst nach Edelhölzern, öffnet sich dann auf geriebene schwarze Johannisbeeren, kalter Rauch, edle Vanille, hält sich insgesamt zurück und lädt trotzdem ein. Mit Konzentration und Würze, spannt sich packend über die Zunge, mit eng gewobenem Tannin, herzhaft und mit schöner Saftigkeit, langes Finale, nach Waldfrüchten.  
**gagliole.com, € 56,-**

● **Don Vincenzo Toscana Rosso IGT 2016, Casaloste, Panzano in Chianti**  
15 Vol.-%, NK. Nach Brombeeren, Holunderbeeren, satter Minz-Ton, auch nach hellem Leder im Nachhall. Zeigt sich packend und mit engmaschigem Tannin, tolle Reife, spannt sich schön über die Zunge, herzhaft-würzig, lange.  
**casaloste.com, € 60,-**

● **Concerto di Fonterutoli Toscana Rosso IGT 2019, Castello di Fonterutoli - Mazzei, Castellina in Chianti**  
14,5 Vol.-%, NK. Betont lederwürzig, nach Pfeffer und dunklen Beeren, Edelholz, Zigarrenkiste und Brombeeren. Am Gaumen spannt sich klar und satt über die Zunge, mit Druck, endet herzhaft und mit Spannung.  
**mazzei.it, € 60,-**

● **Montevertine Toscana Rosso IGT 2018, Montevertine, Radda in Chianti**  
14 Vol.-%, NK. Sehr offene und zugängliche Nase, nach Himbeeren und Granatapfel.



Weinberge prägen das Landschaftsbild im Chianti Classico.

Am Gaumen viel feinmaschiges Tannin, das sich schön in Schichten aufbaut, saftige Frucht, zeigt im hinteren Bereich festen Druck, herzhaft und lange.  
**montevertine.it, € 60,-**

● **BIO Sancaba Toscana Rosso IGT 2019, Tenuta di Trinoro, Sarteano**  
14 Vol.-%, NK. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach reifen Himbeeren und Brombeeren, unterlegt von Gewürznelken und Kardamom. Feinmaschiges, sehr geschliffenes Tannin mit süßem Schmelz, zeigt viel saftige Frucht, elegant und mit langem Nachhall.  
**vinifranchetti.com, € 60,-**

● **Lam'Oro Toscana Rosso IGT 2016, Lamole di Lamole, Greve in Chianti**  
14,5 Vol.-%, NK. Nach satten, reifen Kirschen, Basilikum, getrocknetem Oregano, dann nach Brombeeren und hellem Karamell, getrocknetes Rosenblatt. Spannt sich mit feiner Süße auf, saftig, mit eng gewobenem Tannin, zeigt sich herzhaft und mit strahlender roter Frucht, im Finale auf feinen Karamellnuancen.  
**lamole.com, € 63,-**

● **Solengo Toscana Rosso IGT 2019, Argiano, Montalcino**  
14,5 Vol.-%, NK. Warmherzige Frucht, nach frisch aufgeriebene schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, dann nach Kräutern und Zigarrenkiste. Kernig und druckvoll, spannt sich mit mächtiger dunkler, satter Frucht über die Zunge, tief und lange, endet auf druckvollem Tannin.  
**argiano.net, € 65,-**

● **Uno Toscana Rosso IGT 2019, Tenuta di Carleone, Radda in Chianti**

13,5 Vol.-%, NK. Sehr duftig und ansprechend, nach Gojibeeren, Granatapfel, dazu etwas Pflaumen, klar und präsent. Saftig in Ansatz und Verlauf, entfaltet sich mit griffigem, herzhaftem Tannin, feine salzige Noten, im Finale fester Druck.  
**tenutadicarleone.com, € 65,-**

● **Carnasciale Toscana Rosso IGT 2019, Podere Il Carnasciale, Mercatale Valdarno**  
13,5 Vol.-%, NK. Würzige Nase mit Noten nach Paprika, etwas Geranienblatt, dann viel dunkle Johannisbeere. Am Gaumen nach weißem Pfeffer, herzhaftes Tannin, griffig, fließt mit Spannung dahin, im Finale erdige Töne.  
**caberlot.eu, € 70,-**

● **BIO Batàr Toscana Bianco IGT 2019, Querciabella, Greve in Chianti**  
14 Vol.-%, NK. Sehr ansprechende und spannende Note, zunächst nach Feuerstein, dann Mango, Ananas und etwas Salbei. Saftig in Ansatz und Verlauf, feine tropische Frucht, zeigt gute Spannung, cremig und lange im Nachhall.  
**querciabella.com, € 77,-**

● **Carla 6 Toscana Rosso IGT 2018, Tenuta La Massa, Panzano in Chianti**  
14,5 Vol.-%, NK. Sehr intensives und einladend, satt nach reifen Waldhimbeeren und dunklen Kirschen, im Hintergrund leicht rauchig-mineralische Komponenten. Am Gaumen sehr dicht im Ansatz, dunkle Beerenfrucht, zeigt dann im hinteren Bereich leider recht raues und ruppiges Tannin, erdige Noten im Finale.  
**lamassa.com, € 80,-**

● **Leggenda Toscana Rosso IGT 2016, Podere Casanova Montepulciano, Montepulciano**  
14,5 Vol.-%, NK. Zeigt sich offener und zugänglich, mit einladenden fleischigen Tönen, satte Herzkirsche und Brombeere, im Nachhall nach Edelholz, vielschichtig und komplex. Zeigt tolle Dichte und Spannung, weiter Fächer, cremige Frucht paart sich mit eng gewobene Tannin, konzentriert, druckvoll und lange, eine Überraschung.  
**poderecasanovavini.com, € 82,-**

● **Campo di Magnacosta 2019, Toscana Rosso IGT 2019, Tenuta di Trinoro, Sarteano**  
15 Vol.-%, NK. Intensive fruchtige Noten, frisch und klar, nach Waldhimbeere und Weichselkirsche, etwas Gojibeeren. Geschliffenes, feinmaschiges Tannin, fließt beschwingt dahin, im Finale dann fester Druck.  
**vinifranchetti.com, € 90,-**

● **Quattordicisei Merlot Toscana IGT 2016, Colline San Biagio, Carmignano**  
15 Vol.-%, NK. Strahlend, nach Fichtennadeln, satten Kirschen, Brombeeren, dann nach Cassis und Minze, sehr komplex. Dicht und geschmeidig, breitet sich elegant und mit samtigem Tannin über die Zunge, schmeichelnd und warmherzig, mit salzigem Nachhall und Druck.  
**collinesanbiagio.it, € 100,-**

● **BIO Petrucci Anfiteatro Toscana Rosso IGT 2017, Podere Forte, Castiglione d'Orcia**  
14 Vol.-%, NK. Sehr intensive und ansprechende Nase, nach dunkler Kirsche und Brombeere, unterlegt von rauchig-mineralischen Komponenten. Herzhaftes, griffiges Tannin charakterisiert den Gaumen, stoffig und zupackend, sollte noch einige Jahre weiter reifen.  
**podereforte.it, € 171,-**

● **Parabuio Toscana Rosso IGT 2018, Castello di Meleto, Gaiole in Chianti**  
14,5 Vol.-%, NK. Kraftvolle, leuchtendes Rubin-Violett. Sehr klare Nase mit ausgeprägten Noten nach Brombeeren und Maulbeeren, im Hintergrund nach getrockneten Rosenblättern und Veilchen. Im Ansatz viel saftige dunkelbeerrige Frucht, öffnet sich mit griffigem, präsentem Tannin, nach Rauch, im Finale noch etwas ruppig.  
**castellomeleto.com, € 210,-**

Alle Verkostungsnotizen online unter [go.falstaff.com/toscana-centrale-22](http://go.falstaff.com/toscana-centrale-22)



Fotos: Shutterstock, beige stellt