

Weinberge prägen das  
Landschaftsbild im  
Chianti Classico.



94

● **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](http://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](http://lamole.com), € 63,-

● **Solengo Toscana Rosso IGT 2019 Argiano, Montalcino**

14,5 Vol.-%, NK. Warmherzige Frucht, nach frisch aufgeriebenen schwarzen 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](http://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](http://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. [cabernetlot.eu](http://cabernetlot.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](http://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](http://lamassa.com), € 80,-

● **Leggenda Toscana Rosso IGT 2016 Podere Casanova Montepulciano, Montepulciano**

14,5 Vol.-%, NK. Zeigt sich offenherzig 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](http://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](http://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](http://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](http://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 dunkelbeerige Frucht, öffnet sich mit griffigem, pänsentem Tannin, nach Rauch, im Finale noch etwas ruppig. [castellomeleto.com](http://castellomeleto.com), € 210,-

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