

DIE ZEHN BESTEN WEINE AUS DEM PIEMONTE

In fünf Kategorien nahm Falstaff-Italien-Experte Dr. Othmar Kiem Hunderte aktuell auf den Markt gebrachte Rotweine aus dem Piemont unter die Lupe. Hier präsentieren wir Ihnen seine absoluten Favoriten. Viele weitere finden Sie im Tasting-Bereich.

BAROLO
2006



BAROLO RISERVA VECCHIE VITI DEI CAPALOT E DELLE BRUNATE 2006 – Voerzio Roberto
Sattes Rubin. Intensive und vielschichtige Nase mit Noten nach Zwetschken, Rosen und Unterholz. Am Gaumen überaus kompakte Frucht, baut sich kontinuierlich auf, dicht und satt, ein Feuerwerk an Gewürzen im hinteren Bereich, langer Nachhall. Belvini, Dresden; € 280,- (1,5 l)

96

BAROLO
ÄLTERE JAHRGÄNGE



BAROLO RISERVA MONFORTINO 2002 – Conterno Giacomo
Leuchtendes, intensives Rubingranat. Intensive, zugleich in sich ruhende Nase, nach Zwetschken, Rosenblättern, eingelegten Kirschen und etwas Ingwer. Am Gaumen einfach eine Wucht, satte, reife Frucht, entfaltet sich mit dichtmaschigem und doch geschmeidigem Tannin, zeigt enorme Länge und Vielschichtigkeit, ein Gedicht! Kierdorfwein, Reichshof; € 280,-

97

LANGHE
NEBBIOLO



BAROLO CASCINA FRANCIA 2006 – Conterno Giacomo
Funkelndes, sattes Rubin mit Granatschimmer. Sehr klare und vielschichtige Nase, nach Teer, Lakritze, Rosenblättern, Himbeere. Zeigt satte Frucht, nach Himbeere und reifer dunkler Kirsche, etwas Preiselbeere, kompakt und geradlinig, öffnet sich mit festem, dichtem Tannin, wunderbar süßer Schmelz, im Finale sehr langer Nachhall, salzig. Kierdorfwein, Reichshof; € 96,-

95

SORÌ SAN LORENZO 2007 – Gaja
Leuchtendes, sattes Rubin. Tolles Bukett, satter Mix aus reifer, klarer Frucht und Gewürzen, viel Kirsche und Brombeere. Sehr dicht in Ansatz und Verlauf, mit sattem Tannin und süßem Schmelz ausgestattet, zugleich enorm hohe Eleganz, seidig, lang. Segnitz, Bremen; € 320,-

98



BAROLO ENRICO VI 2006 Monfalletto Cordero di Montezemolo
Funkelndes Rubingranat. Charmante Nase mit Noten nach Leder, eingelegten Kirschen, unheimlicher Charme, zum Reinlegen. Am Gaumen feiner süßer Schmelz, baut sich satt auf, Lakritze und Himbeere, im Finale geschmeidig, kommt dann im Nachhall wie mit einem Turbo. Abayan, Hamburg; € 55,-

95

SORÌ TILDIN 2007 – Gaja
Funkelndes Rubin mit leuchtendem Granatschimmer. Zeigt zunächst betont würzige Noten, viel Gewürznelken, klar und eindrucksvoll, dann frische Zwetschken und etwas Lakritze. Straffes und festes Tannin, baut sich mächtig auf, viel klare Frucht, würziges Finale, süßer Schmelz, sehr lang. Segnitz, Bremen; € 320,-

96



95

Monfalletto Cordero di Montezemolo – Barolo Enrico VI 2006
Funkelndes Rubingranat. Charmante Nase mit Noten nach Leder, eingelegten Kirschen, unheimlicher Charme, zum Reinlegen. Am Gaumen feiner süßer Schmelz, baut sich satt auf, Lakritze und Himbeere, im Finale geschmeidig, kommt dann im Nachhall wie mit einem Turbo, alle Aromen noch mal konzentriert.

Wein Wolf, Salzburg; € 55,-

90

Monfalletto Cordero di Montezemolo – Barolo Bricco Gattera 2006
Dichtes Rubin. Sehr frische und klare Nase, duftet nach Himbeeren und frischen Kirschen, etwas Holunderblüten. Baut sich schön auf, stoffig, feinkörniges Tannin, im hinteren Verlauf schöne mineralische Noten, langer Nachhall.

Wein Wolf, Salzburg; € 55,-