

Großartige Lagen. Die Hänge um Montalcino sind der Ursprung für grandiosen Brunello.

EIN FEST FÜR DIE SINNE

Die Brunello-Jahrgänge 2015 und 2016 sind ein großartiges Gespann. Die Weine zeigen eine tolle Frucht, verfügen über griffiges, reifes Tannin sowie sehr gute Spannung. Der Lohn: gleich zwei Mal 100 Falstaff-Punkte!

TEXT UND NOTIZEN
OTHMAR KIEM & SIMON STAFFLER

Groß wurden sie angekündigt, mit Spannung erwartet, und nun sind sie endlich da: die Brunellos des Jahrgangs 2016. Schon in den übrigen Gebieten der Toskana, wo die Weine früher auf den Markt kommen, hatte sich 2016 als großartiges Sangiovese-Jahr präsentiert. Und diese Erfahrung bestätigt sich nun auch beim Brunello di Montalcino. Die Weine sind geschliffen und zeigen feine Saftigkeit und Spannung – großartige Sangiovese durch und durch. Grund genug für Falstaff, gleich zwei Mal die höchste Punktezahl zu vergeben!

Der Madonna delle Grazie von Il Maroneto und der Tenuta Nuova von Casanova di Neri sind zwar unterschiedlich im Stil, beide aber zugleich großartiger Ausdruck all dessen, was Brunello sein kann.

Und dicht dahinter folgt ein ganzes Geschwader weiterer hochklassiger Weine: Denn die 2016er zeichnen sich durch griffiges Tannin und feinen Säurenerv aus. Für den idealen Trinkgenuss sollte man ihnen allerdings noch etwas Zeit lassen.

Viel offener, reifer und zugänglicher präsentieren sich die Riservas 2015. Aus einem deutlich wärmeren Jahr kommend, besitzen sie viel süßen Fruchtschmelz, gewinnenden Charme und bieten damit bereits jetzt großen Trinkgenuss!



Brunello Riserva 2015

99

● **Cerretalto Brunello di Montalcino DOCG 2015, Casanova di Neri**
15 Vol.-%. Glänzendes, sattes Rubingranat. Eröffnet mit leicht würzigen Noten, etwas Kardamomsamen, dann viel knackige, dunkle Kirsche, Maulbeere, im Hintergrund leichte Trüffelnote. Fächert sich am Gaumen breit auf, viel reife, saftige Frucht, öffnet sich im hinteren Verlauf mit dichtmaschigem, präzisiertem Tannin, überaus lange, herzhaft und zupackend, ein ausgesprochenes Langläufer!
casanovadineri.it, € 330,-

● **Lupi e Sirene Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2015, Podere le Ripi**
14,5 Vol.-%. Glänzendes, intensives Rubingranat. Einprägsame Nase mit satten Noten nach reifen Zwetschgen, Himbeeren und eingelegten Kirschen, dazu etwas Kardamom. Schlägt am Gaumen ein ein-drucksvolles Rad, warm und intensiv, bietet einen Strauß an ansprechenden, reifen roten Früchten, öffnet sich mit präsentem, sehr gut eingebundenem Tannin, im Finale fester Druck.
podereleripi.it, € 100,-

98

● **Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2015, Poggio di Sotto**
14 Vol.-%. Funkelndes, aufhellendes Rubingranat. Fein gezeichnete Nase mit ausgeprägten Noten nach reifen Himbeeren, saftige, frische Kirschen und einem Hauch Leder. Am Gaumen sehr ein-drucksvoll, feines, leicht griffiges Tannin in vielen Schichten prägt den Wein, eingebettet in feinem Schmelz, reife rote Beerenfrucht, im Finale fester Druck.
collemassari.it, € 270,-

● **Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2013, Biondi Santi**
13,5 Vol.-%. Glänzendes, intensives Rubin mit ausgeprägter Granatzone. Eröffnet mit leicht erdigen Noten, schwarzer Trüffel, auch etwas Anchovis, dann viel reife Zwetschge, im Hintergrund balsamische Noten. Im Ansatz sehr gutes Volumen, fällt

den Gaumen unmittelbar und satt aus, viel saftige Kirschrucht, zeigt feinmaschiges Tannin in vielen Schichten, sehr gute Spannung, im Finale würzige Noten nach Koriandersamen, salzig.
biondisanti.it, € 490,-

● **Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2015, Fuligni**
15 Vol.-%. Sattes Rubingranat, leicht aufhellender Rand. Kompakte Nase mit Noten nach Brombeere, dunkler Waldhimbeere und viel Gewürznelken. Am Gaumen stoffig und kompakt, präsentiert sich mit dichtmaschigem Tannin, kernig, dazwischen immer wieder feiner Schmelz, dunkle Frucht, im Finale sehr gewichtig.
fuligni.it, € 90,-

97

● **PS Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2015, Siro Pacenti**
Glänzendes, sattes Rubin. Eröffnet mit Noten nach Rauch, dann viel dunkle Frucht, Waldhimbeere und Brombeere, etwas Lakritze im Hintergrund. Satt und stoffig in Ansatz und Verlauf, präsentiert sich mit kraftvollem Tannin, mächtige Tiefe, im Finale fester Druck, kann noch lange lagern.
siropacenti.it, € 210,-

96

● **Brunello di Montalcino DOCG 2015 Biondi Santi**
14,5 Vol.-%. Funkelndes Rubin mit ausgeprägter Granatzone. Sehr präzise und fein gezeichnete Nase, wirkt sehr geschliffen, nach frischen, reifen Kirschen, auch Preiselbeere, dazu etwas Kardamom und Ingwer. Am Gaumen griffiges, dichtes Tannin, breitet sich satt aus, wirkt noch extrem jung, viel Kraft für lange Reife.
biondisanti.it, € 160,-

● **Vigna Paganelli Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2015, Il Poggione**
15 Vol.-%. Kraftvolles, funkelndes Rubin. Präsentiert sich in der Nase mit betont reifen Noten, nach eingelegten Zwetschgen und Kirschen, im Hintergrund etwas schwarze Trüffel. Am Gaumen sehr kraftvoll, füllt den Mund satt aus, herzhaftes, zupackendes Tannin in vielen Schichten, fester Druck, sehr langer Nachhall, ein Langläufer.
tenutailpoggione.it, € 65,-

● **Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2015, Capanna**
14,5 Vol.-%. Leuchtendes Rubin mit feinem Granatschimmer. Eröffnet mit betont würzigen Noten, nach Koriandersamen und Thymian, dann reife, dunkle Kirsche, frische Zwetschge. Festes, zupackendes Tannin am Gaumen, griffig, feiner süßer Schmelz, gemacht für ein langes Leben.
capannamontalcino.com, € 105,-

● **Ripe al Convento Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2015 Casteljoccondo – Frescobaldi**
14,5 Vol.-%. Kraftvolles, leuchtendes Rubin mit Granatzone. Feines Spiel in der Nase, nach Preiselbeeren und Heidelbeere, harzige Würze im Hintergrund. Griffiges Tannin, das sich in vielen Schichten öffnet, zeigt sehr gute Spannung, dunkle Kirschrucht, im Finale fester Druck, wirkt sehr frisch.
frescobaldi.com, € 94,-

● **Ugolaia Brunello di Montalcino DOCG 2015, Lisini**
14,5 Vol.-%. Funkelndes, sattes Rubin mit feinem Granatrand. Sehr duftige Nase, durch eingelegten, schwarzen Nüssen, reifen Kirschen und Brombeersirup, balsamisch. Stoffig und dicht in Ansatz und Verlauf, zupackendes, herzhaftes Tannin, viel reife Kirsche, lange und kernig.
lisini.com, € 40,-

● **Anemone al Sole Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2015 Tenute Corte Pavone**
15,5 Vol.-%. Kraftvolles, dichtes Rubin. Intensive Nase mit Noten nach eingelegten Kirschen und Zwetschgen, etwas Waldhimbeere, feine Würze. Rund und geschmeidig im Ansatz, öffnet sich mit griffigem, herzhaftem Tannin, tiefgründig, satte Frucht, gepaart mit einem Hauch Bitterschokolade im Finale.
loacker.bio, € 94,50

● **Vignaferrero Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2015 Pian delle Vigne – Marchesi Antinori**
14,5 Vol.-%. Kraftvolles, leuchtendes Rubingranat. Kompakte Nase, zeigt zunächst Noten nach Anchovis und Feuerstein, dann viel satte, rote Beerenfrucht, im Hintergrund feine Gewürznelke. Straffes und zupackendes Tannin am Gaumen, breitet sich mächtig aus, voll und dicht, ein Powerwein mit sattem Finale.
antinori.it, € 110,-

95

● **Pian del Conte Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2015, Talenti**
15 Vol.-%. Leuchtendes, intensives Rubingranat. Sehr intensive und einladende Nase, zeigt dunkle, reife Kirschrucht, Zwetschge, dazu Gewürznelken und Leder. Am Gaumen viel Schmelz, präsentiert sich

mit viel süßer Frucht, feinmaschiges Tannin, zugleich auch frische Säure, schönes Spiel, im Finale etwas raues Holz.
talentimontalcino.it, € 75,-

● **Santa Caterina d'Oro Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2015 Ciacci Piccolomini d'Aragona**
15 Vol.-%. Funkelndes, mitteldichtes Granatrot. Eröffnet mit Noten nach eingelegten Kirschen und schwarzen Nüssen, feine Zwetschge. Baut am Gaumen festen Druck auf, griffiges, herzhaftes Tannin, dazu viel süßer Schmelz, wirkt dann im Finale ein wenig rau und leicht alkoholisch.
ciaccipiccolomini.com, € 110,-

● **Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2015, Canalicchio di Sopra**
15 Vol.-%. Kraftvolles, funkelndes Rubingranat. Etwas zurückhaltende Nase mit fein gezeichneten Noten nach Kirschenmarmelade und Brombeere, dahinter etwas Leder und Rauch. Griffiges, dichtmaschiges Tannin, zeigt viel Kraft, zupackend, im Finale fester Druck.
canalicchiodisopra.com, € 110,-

● **Vigneti del Versante Brunello di Montalcino DOCG 2015, Pian dell'Orino**
14,5 Vol.-%. Funkelndes Rubin mit feinem Granatschimmer. Eröffnet mit Noten nach Moos und Waldboden, feine Lakritze, frische, baumreife Zwetschge, viel saftige Kirsche, im Hintergrund etwas Gewürznelke. Sehr viel saftige Kirsche am Gaumen, feinmaschiges Tannin, das sich geschmeidig öffnet, eingebettet in feinem Schmelz, sehr geschliffen, saftig und lange.
piandellorino.com, k. A.

● **Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2015, San Polo**
14,5 Vol.-%. Funkelndes, sattes Rubingranat. Üppige, einladende Nase mit satten Noten nach reifen Zwetschgen, eingelegten Kirschen und Gewürznelken. Viel reife, präsent Frucht am Gaumen, gepaart mit guter Frische, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, salzig und lange.
poggiosanpolo.com, € 93,-

● **Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2015, Renieri**
14,5 Vol.-%. Elegant leuchtendes Rubinrot. In der Nase elegant und mit einem Hauch Minze, Brombeere, Edelpilzen und eingelegten Kirschen. Am Gaumen ausgewogen und elegant, breitet sich stoffig über die Zunge, engmaschiges Tannin in vielen Schichten, tolle Länge, bleibt lange haften, Entwicklung garantiert.
renierimontalcino.com, € 130,-

● **Brunello di Montalcino Riserva degli Angeli DOCG 2015, La Gerla**
14,5 Vol.-%. Glänzendes, sattes Rubin mit Granatrand. Sehr fein gezeichnete Nase,

nach Zwetschge und Preiselbeere, leicht harzige Komponenten, etwas Kardamom. Am Gaumen reife, saftige Frucht, viel Kirsche, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, stoffig und lange.
lagerlamontalcino.com, € 75,-

● **Mercatale Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2015, Ridolfi**
14 Vol.-%. Helles, leuchtendes Rubinrot. Edle, ansprechende Nase, nach reifen Himbeeren, reifen Walderdbeeren, auch nach Hagebutten, im Nachhall nach Kirschkompott, einladend. Am Gaumen sehr saftig und klar, zeigt sich mit rotbeerigem Körper über die Zunge, sehr elegant und finessenreich, salziges Finish, viel Klasse.
ridolfimontalcino.it, € 80,-

● **Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2015, Sassetti Pertimali**
14,5 Vol.-%. Glänzendes, sattes Rubin mit Granatrand. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach eingelegten Kirschen und Zwetschgen, Weihrauch und Sandelholz im Hintergrund. Griffiges, sehr dichtes Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, herzhaft, reife Frucht, im Finale ein wenig behäbig und breit, aber fester Druck.
pertimalisassetti.it, € 90,-



Fotos: Shutterstock, Ohhmar Kiern



Reife Sangiovese-Trauben sind die Grundlage für hochwertigen Brunello.

Brunello 2016

100

● **Madonna delle Grazie Brunello di Montalcino DOCG 2016, Il Marroneto**
14,25 Vol.-%. Funkelndes, kraftvolles Rubin. Sehr viel frische und präsent Frucht, satt nach dunklen Kirschen, Granatapfel und frischem Leder. Öffnet sich am Gaumen mit viel präsentem, feinmaschigem Tannin, spannt einen weiten Bogen, sehr saftig und lange im Nachhall.
ilmarroneto.it, € 250,-

● **Tenuta Nuova Brunello di Montalcino DOCG 2016, Casanova di Neri**
14,5 Vol.-%. Kraftvolles, leuchtendes Rubin. Beeindruckende Nase mit satten Noten nach Waldhimbeere, reifer, baumfrischer Zwetschge, dazu etwas Lakritze, spannend. Salzig und saftig am Gaumen, zeigt viel rotbeerige Frucht, öffnet sich dann mit feinmaschigem Tannin, geschliffen und überaus lange.
casanovadineri.it, € 110,-

99

● **Piero Brunello di Montalcino DOCG 2016, Talenti**
14,5 Vol.-%. Funkelndes intensives Rubinrot. Intensive Nase, eröffnet mit Noten nach Tabak, dann reife Himbeere, dunkle Kirschen und etwas Leder, vielschichtig. Auch am

Gaumen reife, präsent Frucht, feinmaschiges Tannin in vielen Schichten, das mit feinem Schmelz unterfüttert ist, funkelt, sehr gute Spannung, langer Nachhall.
talentimontalcino.it, € 110,-

● **Brunello di Montalcino DOCG 2016 Poggio di Sotto**
13,5 Vol.-%. Aufhellendes, funkelndes Granatrot. Verführerische Nase mit ausgeprägten Noten nach Waldhimbeere, etwas Erdbeere, unterlegt von Lakritze-Tönen. Am Gaumen überaus saftig und klar, viel Kirsche, dazu Granatapfel und etwas Blutorange, viel Spannung, sehr langer Nachhall.
collemassari.it, € 160,-

98

● **Brunello di Montalcino DOCG 2016 Giodo**
14 Vol.-%. Edles, dunkel leuchtendes Rubin mit Granat. Herrliche, offenherzige und einladende Nase nach Schwarzkirschen, reifen Brombeeren, nach Zwetschgen, gepaart mit leicht erdigen Nuancen. Am Gaumen dann mit feinmaschigem Tannin, öffnet sich in vielen Schichten, saftig, mit feinem Schmelz, lange und anhaftend, im Nachhall edle Würze.
giodo.it, € 130,-

● **Amore e Magia Brunello di Montalcino DOCG 2016, Podere le Ripi**
14 Vol.-%. Leuchtendes, intensives Rubin mit feinem Granatschimmer. Sehr intensive und vielschichtige Nase mit ausgeprägten Noten nach reifen Zwetschgen und

Waldhimbeeren, dazu etwas Leder und getrocknete Steinpilze. Zeigt am Gaumen wunderbar seidig-geschliffenes Tannin, baut sich lange auf, saftige Frucht, im Finale fester Druck, überaus saftig, präsentiert sich noch sehr jung.
podereleripi.it, € 90,-

● **Brunello di Montalcino DOCG 2016 Cupano**
14 Vol.-%. Kraftvolles, dunkles Rubin. Eröffnet mit frischen Noten nach Minze, dann viel baumreife Zwetschgen, etwas Maulbeere, dahinter dezent harzig. Füllt den Gaumen satt aus, viel reife Kirschrucht, dazu Zwetschge, griffiges, feinmaschiges Tannin, lange und stoffig.
cupano.it, € 105,-

● **Brunello di Montalcino DOCG 2016 Salvioni**
14,5 Vol.-%. Funkelndes, kraftvolles Rubin mit Granatschimmer. Sehr intensive, einladende Nase mit satten Noten nach eingelegten Kirschen, etwas Zwetschgen, dazu feine Gewürzkomponenten. Geschliffen und fein am Gaumen, öffnet sich mit saftiger Frucht, gepaart mit feinmaschigem Tannin, sehr elegant und geschliffen, im Finale viel saftige Frucht.
aziendasalvioni.com, € 150,-

● **Brunello di Montalcino DOCG 2016 Sassetti Pertimali**
14,5 Vol.-%. Glänzendes, sattes Rubingranat. Einladende Nase mit vielschichtigen Noten nach reifen Zwetschgen, Brombeeren und einem Schuss feinem Leder. Saftige, reife Frucht im Ansatz, öffnet sich mit kraftvollem, gut eingebundenem Tannin, salzig und lange, fester Druck, ein Langläufer.
pertimalisassetti.it, € 55,-

97

● **Brunello di Montalcino DOCG 2016 Il Marroneto**
14,16 Vol.-%. Funkelndes, mitteldichtes Rubingranat. Sehr charmante, offene Nase, zeigt Noten nach Granatapfel, Blutorange und saftigen Kirschen, etwas Leder im Hintergrund. Griffiges Tannin, eingebettet in süßem Schmelz, salzig und saftig, baut sich lange auf, im Finale dann langer Nachhall, toller Wein!
ilmarroneto.it, € 70,-

● **Casanovina Montosoli Brunello di Montalcino DOCG 2016, Le Ragnia**
13,5 Vol.-%. Funkelndes, mitteldichtes Granatrot. Sehr spannende und vielschichtige Nase, nach reifen Zwetschgen und Kirschen, dazu Lakritze und Leder, klassisch im besten Sinne. Zeigt am Gaumen feine, reife Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin in vielen Schichten, eingebettet in süßem Schmelz, salzig.
leragnia.com, € 100,-

● **Vigna Spuntali Brunello di Montalcino DOCG 2016, Val di Suga**
14,5 Vol.-%. Funkelndes, sattes Rubin mit feinem Granatschimmer. Sehr klare und duftige Nase, satt nach Brombeere und Maulbeere, dazu etwas Leder und Lakritze. Zeigt sich am Gaumen satt und stoffig, öffnet sich mit griffigem Tannin in vielen Schichten, sehr langer Nachhall im Finale, ein Langläufer. valdisuga.it, € 70,-

● **La Casaccia Brunello di Montalcino DOCG 2016, Canalicchio di Sopra**
14,5 Vol.-%. Funkelndes, dunkles Rubin mit schillerndem Granatrand. Kompakte, etwas verschlossene Nase mit Noten nach dunklen Brombeeren und Kirschen, im Hintergrund feiner Nougatton. Blüht am Gaumen toll auf, dichtmaschiges, stoffiges Tannin, eingebettet in feinem Fruchtschmelz, salzig und saftig, zeigt sich noch sehr jung, hat aber ein langes Leben vor sich. canalicchiodisopra.com, € 110,-

● **Vigna del Suolo Brunello di Montalcino DOCG 2016, Argiano**
14,5 Vol.-%. Funkelndes Rubingranat, ansprechendes Farbenspiel. Sehr präzise, fein gezeichnete Nase mit Noten nach Blutorange, Schwarzkirsche, Zwetschge und etwas Lakritze. Griffiges, herzhaftes Tannin im Ansatz, baut sich in vielen Schichten auf, saftige, kompakte Frucht, im hinteren Verlauf zupackend, tiefgründig. argiano.net, € 190,-

● **Luce Brunello di Montalcino DOCG 2016, Luce della Vite**
15 Vol.-%. Kraftvolles Rubin mit feinem Granatrand. Sehr kompakte Nase mit einladenden Noten nach reifen, dunklen Kirschen, Brombeeren, feine Würze im Hintergrund. Saftig und rund in Ansatz und Verlauf, zeigt viel präsenze Frucht, feinmaschiges Tannin in vielen Schichten, im Finale fester Druck, kompakt. lucedellavite.it, € 93,-

96

● **Sugarille Brunello di Montalcino DOCG 2016, Pieve S. Restituta**
Glänzendes, sattes Rubin mit Granatrand. Spannende und vielschichtige Nase mit Noten nach dunklen Waldhimbeeren, Zwetschge, dazu etwas Blutorange und Kardamom. Sehr kompakt und griffig am Gaumen, zeigt herzhaftes Tannin, viel Druck, dazu reife, dunkle Frucht, kann noch lange lagern. pievesantarestituta.com, k. A.

● **Pianrosso Brunello di Montalcino DOCG 2016, Ciacci Piccolomini d'Aragona**
15 Vol.-%. Funkelndes, leuchtendes Granatrot. Eröffnet mit Noten nach Tabak und reifer Zwetschge, im Hintergrund nach Lakritze

ze. Zupackendes, festes Tannin am Gaumen breitet sich satt aus, fest und stoffig, zeigt viel reife Fruchtnoten, im Finale leicht malzig, aber doch satter Druck und langer Nachhall. ciaccipicolomini.com, € 65,-

● **Fornace Brunello di Montalcino DOCG 2016, Le Ragnaie**
14,5 Vol.-%. Funkelndes, aufhellendes Rubingranat. Eröffnet mit Noten nach getrockneten Tomaten und Sardellen, etwas Jod, dann Blutorange und saftige Kirsche. Blüht am Gaumen toll auf, salzig und satt, viel knackige Frucht, sehr gute Spannung, langer Nachhall. leragnaie.com, € 100,-

● **Vigna Loreto Brunello di Montalcino DOCG 2016, Mastrojanni**
14,5 Vol.-%. Funkelndes, sattes Granatrot. Ansprechende und zugängliche Nase mit satten Noten nach reifen Kirschen, Waldhimbeere und etwas Leder, spannend. Zeigt auch am Gaumen große Spannung, griffiges Tannin in vielen Schichten, herzhaft und tiefgründig, zeigt sehr gute Dichte, präsenze Frucht, im Finale fester Druck. mastrojanni.com, € 100,-

● **Brunello di Montalcino DOCG 2016 Talenti**
14,5 Vol.-%. Sattes, funkelnendes Rubin mit feinem Granatschimmer. Intensive und einladende Nase mit Noten nach reifen Zwetschgen, Preiselbeeren, etwas Kastanienhonig und Lakritze. Weich und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, füllt den Mund satt aus, viel saftige Frucht, gepaart mit feinmaschigem Tannin, sehr gute Spannung, salzig im Finale. talentimontalcino.it, € 40,-

● **Etichetta Bianca Brunello di Montalcino DOCG 2016 Casanova di Neri**
14,5 Vol.-%. Funkelndes intensives Rubin mit feinem Granatschimmer. Sehr klare und präzise Nase, duftet nach reifen, ganzen Zwetschgen, im Hintergrund Tabak und Kardamom. Klar und präsent am Gaumen, öffnet sich mit viel griffigem Tannin in mehreren Schichten, saftige Frucht, alles eingebettet in feinem Schmelz, satter Druck im Nachhall. casanovadineri.it, € 60,-

● **Brunello di Montalcino DOCG 2016 Capanna**
14,5 Vol.-%. Leuchtendes, kraftvolles Rubingranat. Sehr duftige und ansprechende Nase, satt nach frischen, dunklen Kirschen, etwas Lakritze im Hintergrund, sehr präzise. Festes, zupackendes Tannin in vielen Schichten, zeigt im Zentrum kompakte, reife Frucht, sehr langer Nachhall, gemacht für ein langes Leben. capannamontalcino.com, € 55,-

● **Piaggione Brunello di Montalcino DOCG 2016, Podere Salicutti**

15 Vol.-%. Funkelndes Rubingranat. Reizvolle Nase mit satten Noten nach reifen Zwetschgen, etwas Preiselbeere und Waldhimbeere, im Hintergrund Lakritze. Am Gaumen gekennzeichnet von griffigem, zupackendem Tannin, herzhaft, feine, reife Frucht. poderesalicutti.it, € 89,-

95

● **Brunello di Montalcino DOCG 2016 Il Poggione**
14,5 Vol.-%. Sattes, funkelnendes Rubingranat. Einprägsame und präsenze Nase, satt nach reifen Zwetschgen, Kirschen und auch Brombeeren, im Hintergrund etwas Leder und Lakritze. Saftig und fest am Gaumen, öffnet sich mit griffigem, zupackendem Tannin, tiefgründig, hat festen Druck im Finale. tenutailpoggione.it, € 38,-

● **Poggio al Granchio Brunello di Montalcino DOCG 2016, Val di Suga**
14,5 Vol.-%. Funkelndes, intensives Rubinrot. Eröffnet mit feinen würzigen Noten, nach Sandelholz und Lakritze, etwas Sternanis, dann viel Zwetschge. Griffiges, dichtes Tannin prägt den Gaumen, tiefgründig und erdig, leicht balsamische Noten, fester Druck und langer Nachhall. valdisuga.it, € 69,-

● **Brunello di Montalcino DOCG 2016 Sesti**
14,5 Vol.-%. Leuchtend-elegantes Rubin. Fein gezeichnete Nase nach reifen Himbeeren, reifen Johannisbeeren, Granatapfel, unterlegt von heller Holzwürze. Öffnet sich elegant und geschmeidig am Gaumen, mit eng gewobenem Tannin und elegantem Schmelz, spannungsgeladen, mit rotbeeriger Frucht, sehr gut im Holz integriert, tolles, harmonisches Finish. sestiwine.com, € 57,-



● **Sorgente Brunello di Montalcino DOCG 2016, Podere Salicutti**
15 Vol.-%. Leuchtendes Rubingranat. Sehr ansprechende Nase mit einem spannenden Mix aus reifen Zwetschgen, Gewürznelken und Lakritze. Zeigt am Gaumen Spiel, feinmaschiges Tannin, gut herausgearbeitete Frucht, im Finale dann leider etwas viel süßliches Holz. poderesalicutti.it, € 68,-

● **Podernovi Brunello di Montalcino DOCG 2016, San Polo**
14,5 Vol.-%. Kraftvolles Rubin mit feinem Granatrand. Eröffnet mit Noten nach Minze und Ingwer, saftige Kirsche, im Hintergrund etwas harzig. Dicht und kompakt am Gaumen, zeigt viel frische, rotbeerige Frucht, griffiges, zupackendes Tannin. poggiosanpolo.com, € 130,-

● **Brunello di Montalcino DOCG 2016 Fuligni**
14,5 Vol.-%. Leuchtendes, kraftvolles Rubin mit ausgeprägtem Granatrand. Eröffnet mit leicht malzigen Noten, dann reife Zwetschgen, etwas getrocknete Steinpilze und Tomaten, vielschichtig. Eröffnet am Gaumen mit herzhaften, dichten Tanninen, fest und tiefgründig, salzig und lange im Nachhall. fuligni.it, € 75,-

● **Brunello di Montalcino DOCG 2016 Lisini**
14,5 Vol.-%. Funkelndes, konzentriertes Rubingranat. Sehr intensive und offene Nase, nach reifen Schwarzkirschen und Brombeeren, etwas Tabak und Leder, vielschichtig. Sehr gut platziertes Tannin, feinmaschig, reife Kirschfrucht, saftig und mit guter Spannung. lisini.com, € 48,-

● **Brunello di Montalcino DOCG 2016 Castelgiocondo-Frescobaldi**
14,5 Vol.-%. Dunkel leuchtendes Rubinrot. Zeigt sich in der Nase mit edler Würze, dunklem Leder und satter, reifer Beerenfrucht, Brombeeren, Waldbeeren, im Nachhall nach Edelhölzern. Am Gaumen straff und satt, spannt sich elegant über die Zunge, klarer Fruchtkern, mit toller Länge und vielen Schichten. frescobaldi.com, € 45,-

● **Brunello di Montalcino DOCG 2016 Pian delle Vigne-Marchesi Antinori**
14 Vol.-%. Sattes funkelnendes Rubin. Offene Nase mit viel reifer Frucht, nach Zwetschgen, Maulbeeren und Lakritze. Viel reifes, dichtes Tannin am Gaumen, fest und stoffig, im Nachhall nach Kirsche und Bitterschokolade. antinori.it, € 51,-

94

● **Brunello di Montalcino DOCG 2016 Mastrojanni**
14 Vol.-%. Leuchtendes Rubinrot. Offenherzige und einladende Nase, nach reifen

Waldbeeren, Himbeeren und Granatapfel, unterlegt von einem dezenten Minze-Hauch, im Nachhall nach Staubzucker. Am Gaumen klar und mit rotbeeriger Frucht, öffnet sich elegant und fließt finsessenreich über die Zunge, schöne Länge, sehr stimmig. mastrojanni.com, € 60,-

● **Rennina Brunello di Montalcino DOCG 2016, Pieve S. Restituta**

Sattes, funkelndes Rubin mit feinem Granatrand. Kompakte Nase mit Noten nach reifer Himbeere und Zwetschge, dahinter nach kaltem Rauch und Leder. Saftige reife Frucht am Gaumen, viel griffiges Tannin, dazu süßer Schmelz, im Finale fester Druck. pievesantarestituta.com, €: k. A.

● **Ugolforte Brunello di Montalcino DOCG 2016, Tenuta San Giorgio**

14 Vol.-%. Sattes, leuchtendes Rubinrot. In der Nase schüchtern, gibt von allem etwas, aber nicht zu viel preis. Am Gaumen kompakt und geschliffen, engmaschiges Tannin, öffnet sich auf klarer, salziger Frucht, druckvoll und lange. collemassariwines.it, € 52,-

● **Vigna del Lago Brunello di Montalcino DOCG 2016, Val di Suga**

14 Vol.-%. Kraftvolles, leuchtendes Rubin. Sehr klare und präzise Nase, duftig, nach reifen dunklen Kirschen, im Hintergrund nach Kardamom. Sehr viel saftige Frucht am Gaumen, öffnet sich mit gut eingebundenem, feinmaschigem Tannin, rund und geschmeidig, im Finale feine salzige Komponenten. valdisuga.it, € 68,-

● **Brunello di Montalcino DOCG 2016 Canalicchio di Sopra**

14,5 Vol.-%. Funkelndes, sattes Rubin mit Granatrand. Wirkt zunächst etwas verschlossen, feine Kirschfrucht, dazu Gewürznelke und Kardamom. Griffig und herzhaft am Gaumen, zeigt kerniges, stoffiges Tannin, sehr gute Frische, salzig im Finale. canalicchiodisopra.com, € 60,-

● **Brunello di Montalcino DOCG 2016 San Polo**

14 Vol.-%. Edel leuchtendes Rubinrot. Zeigt sich in der Nase mit Nuancen von reifen Preiselbeeren, Himbeeren, leichter Pfeffer-ton, im Nachhall kommt wieder die Brombeere hervor. Im Mund geschliffen und saftig, öffnet sich rotbeerig-kernig, spannt einen feinen Bogen, saftig-salziges Finish. poggiosanpolo.com, € 42,-

● **Vecchie Vigne Brunello di Montalcino DOCG 2016, Siro Pacenti**

14,5 Vol.-%. Funkelndes, dunkles Rubinrot. Viel dunkelbeerige Frucht, nach Maulbeeren, frische, dunkle Zwetschgen, etwas Kardamom. Am Gaumen sehr viel kompaktes, griffiges Tannin, öffnet sich in vielen Schichten, zupackend und stoffig, griffiges Tannin bildet das Rückgrat des

Weins, im Finale dann leider deutlich trocknendes Holz. siropacenti.it, € 120,-

● **Pelagrilli Brunello di Montalcino DOCG 2016, Siro Pacenti**

14,5 Vol.-%. Sattes, dunkles Rubin, sehr konzentriert. Präzise, satte Frucht, viel Brombeere, etwas Maulbeere, dahinter feine Tabaknoten, würzig. Am Gaumen viel stoffiges und zupackendes Tannin, breitet sich satt aus, dunkle Fruchtbestandteile, im Finale stoffig und fest, auch noch verschlossen, braucht noch lange Lagerung. siropacenti.it, € 60,-

● **Vigneto Poggio Doria Brunello di Montalcino DOCG 2016 Tenute Silvio Nardi**

14,5 Vol.-%. Dunkles Rubinrot. In der Nase nach reifen Sauerkirschen, reifen Brombeeren, leichtes Edelholz wahrnehmbar, im Nachhall nach Enzianwurzel. Am Gaumen geschliffen und engmaschig, breitet sich toll aus, herzhaft, schöne, kompakte Fruchtwürze, mit langem Nachhall, finsessenreich, kann noch warten. tenutenardi.com, € 89,-

● **Brunello di Montalcino DOCG 2016 Casisano**

14 Vol.-%. Leuchtendes, elegantes Rubinrot. In der Nase nach Kirschen, reifen Himbeeren, einem Hauch Haselnuss, im Nachhall nach getrockneten Rosenblättern. Am Gaumen geschliffen und elegant, mit feinem Schmelz und salzigem Kern, spannt sich fein auf, mit Druck im Finale. casisano.it, € 39,90

● **Brunello di Montalcino DOCG 2016 La Gerla**

14 Vol.-%. Edel leuchtendes Rubinrot. In der Nase nach Tabak, hellem Leder, dann nach reifen Waldfrüchten und Sauerkirschen, sehr reife Erdbeeren, im Nachhall nach getrockneten Rosenblättern. Am Gaumen klar und strahlend, öffnet sich mit vielen Schichten, mit Druck und Finesse, spannt einen prächtigen Fächer, auch salzig, tolle Länge. lagerlamontalcino.com, € 44,-

● **Brunello di Montalcino DOCG 2016 Le Chiuse**

14,5 Vol.-%. Sattes, leuchtendes Rubinrot. In der Nase nach reifer Blutorange, Himbeeren, Waldfrüchten, gepaart mit Noten von rotem Apfel, im Nachhall würzig und einladend. Am Gaumen ebenso würzig mit kernig-kraftvollem Tannin, legt sich erdig über die Zunge, satt, leicht salzig, sehr charaktervoll, bleibt lange haften. aziendaagricolalechiuse.it, € 70,-

● **Brunello di Montalcino DOCG 2016 Renieri**

14,5 Vol.-%. Elegant leuchtendes Rubinrot. In der Nase etwas zurückhaltend, schüchtern Anflug von reifen Kirschen und



Zwetschgen, gepaart mit hellem Leder und feinem Würzeton. Am Gaumen sehr geschliffen und finsessenreich, ohne Druck zu verlieren, salzig, minimale Nachzehrung. renierimontalcino.com, € 90,-

● **Zebbras Brunello di Montalcino DOCG 2016, Villa i Cipressi**

14 Vol.-%. Dunkel leuchtendes Rubinrot. Einladende und spannende Nase, nach reifer Cassis, Brombeere, dann leicht nach Feigen und Waldfrüchten, hat Noten von Schwarztee und Unterholz. Am Gaumen geschliffen und elegant, zeigt sich mit dichtem Verlauf, druckvoll und lange, in ein paar Jahren noch besser. villacipressi.it, € 60,-

● **Brunello di Montalcino DOCG 2016 Tenuta Le Potazzine**

14 Vol.-%. Elegantes Rubinrot. In der Nase nach süßen, reifen Himbeeren, satten Kirschen und gedörtem Rosenblatt, im Nachhall nach Zedernholz und einem Hauch weißer Schokolade. Am Gaumen geschmeidig und mit eng gewobenem Tannin, sehr saftig, öffnet sich mit klarer Frucht und toller Säure, mit geschmeidigem Druck, elegant. lepotazzine.it, € 78,-

● **La Casa Brunello di Montalcino DOCG 2016, Caparzo**

14 Vol.-%. Kraftvolles, funkelndes Rubin. Sehr viel präzise und klare Frucht, nach frischen Zwetschgen, dunklen Kirschen, im Hintergrund feine Gewürznelken. Griffiges, zupackendes Tannin, breitet sich satt aus, nach rotbeeriger Frucht, im Finale leicht malzige Note. caparzo.com, € 45,-

● **A.D. 1441 Brunello di Montalcino DOCG 2016, Castello Tricerchi**

14 Vol.-%. Dunkel leuchtendes Rubinrot. In der Nase ausgewogen und einladend, öffnet sich auf edler Holzwürze, gepaart mit satter Beerenfrucht, elegantes Bukett. Am Gaumen mit schöner Balance und Finesse, breitet sich mit vielen Schichten über die Zunge, herzhaft, gestützt von edlem Holzeinsatz, harmonisch in Ansatz und Verlauf mit toller Länge. castellotricerchi.com € 65,-

● **Fiore del Vento Brunello di Montalcino DOCG 2016, Tenute Corte Pavone**
15 Vol.-%. Intensives, funkelndes Rubinrot. Fein gezeichnete, präzise Nase, zeigt Noten nach Brombeere und Schwarzkirsche, etwas Lorbeerblatt. Kerniges, griffiges Tannin, ummantelt von viel saftiger Frucht, breitet sich im Verlauf schön aus, erdige Noten im Finale. loacker.bio, € 62,50

● **Paesaggio Inatteso Brunello di Montalcino DOCG 2016 Camigliano, Montalcino**

14,5 Vol.-%. Dunkel leuchtendes Rubinrot. In der Nase leichter Erdbeer-Hauch, dann nach reifen Kirschen und Waldbeeren, zeigt Nuancen von Granatapfel und getrocknetem Rosenblatt. Am Gaumen saftig und klar, spannt sich in vielen Schichten auf, schöne rote Frucht, mit Nachdruck. camigliano.it, € 50,-

● **Vigna Pinino Brunello di Montalcino DOCG 2016, Pinino, Montalcino**

14 Vol.-%. Leuchtendes Rubinrot. In der Nase aktuell verschlossen, hält sich im Hintergrund. Am Gaumen sehr elegant und geschliffen, mit engstem Tannin, spannt sich herzhaft und fein über den Gaumen, verläuft finsessenreich und bleibt lange haften. pinino.com, € 60,-

● **Brunello di Montalcino DOCG 2016 Ridolfi, Montalcino**

14 Vol.-%. Leuchtendes Rubinrot. In der Nase feinduftig, nach reifen Himbeeren, leicht nach Erdbeeren, einladend, feine Blume. Am Gaumen saftig, salzig und mit rotbeeriger Frucht, zeigt eleganten Schmelz und feinen Verlauf, geschmeidiges, langes Finale. ridolfimontalcino.it, € 48,-

● **Filo di Seta Brunello di Montalcino DOCG 2016**

Castello Romitorio, Montalcino
14,5 Vol.-%. Leuchtendes Rubin mit Granat. In der Nase mineralische Anklänge, dann nach Zwetschgen und Kirschen, gestützt von dezenter Holzwürze. Öffnet sich am Gaumen filigran und spannungsgeladen, haftet an, wirkt zurzeit noch sehr jung, im Nachhall minimal auszehrend. castelloromitorio.com, € 90,-



! Alle Verkostungsnotizen online unter falstaff.com/brunello-21