

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

WEINWISSER

Das grosse Südafrika-Spezial:
Höhenflug am Kap der guten Weine



2 Das grosse Südafrika-Spezial • **14** Australien – Best of Shiraz und Riesling
17 Brunello 2012 – Best-of • **21** Signature Tasting: Vertikale Weingut Hirsch, Kamptal
24 Perlen des Monats – Bollinger: La Grande Année 2007 und 2005

BRUNELLO 2012 – BEST-OF



Das mittelalterliche Bergstädtchen Montalcino bleibt auch im Anteprema-Trubel idyllisch

Brunello-Triple in Montalcino

von Thomas Boxberger

Die Winzer in Montalcino erfreuen sich an einer ausgezeichneten Jahrgangsserie: Erst konnte durch die ausgewogene Wachstumsperiode von 2010 nahezu jeder Betrieb hervorragende Qualitäten erzeugen. Die massive Hitzewelle von 2011 machte es ihnen dann zwar etwas schwerer, doch in der Spitze war auch dieser Jahrgang hervorragend. In 2012 profitierten die Weinmacher von einer ausgedehnten Wärmephase, die bereits im Mai begann und bis zur Ernte anhalten sollte. Die Beeren waren klein gewachsen, die Traubenschalen dick und gesund. Da sich die Pflanzen rechtzeitig an die zuweilen heisse Witterung gewöhnen konnten, blieben somit auch Frische und Säure in den Weinen erhalten. 2012 war daher ein idealer Jahrgang in Montalcino, der bei manchen Erzeugern sogar den 2010er übertrifft! Für die Erzeugung einer Riserva war die Hitze von 2011 eigentlich keine perfekte Voraussetzung, dennoch kann der WEINWISSEr in diesem Jahr einige herausragende und viele empfehlenswerte Weine vorstellen.

2012 Brunello di Montalcino Montosoli, Altesino: Deutlich dunklere Farbe als sonst. Konzentriert und dunkel auch der Duft, mit beerigem Aroma und schokoladiger, dichter Süsse und rosinigen Noten im Hintergrund. Satt am Gaumen, sehr kompakt und tief, gut integrierte, trockene Gerbstoffe, sehr intensiv und geradlinig.

Seine reife, kräftige Säure verleiht ihm viel Spiel. In 5 bis 10 Jahren könnte der Montosoli die pure Verführung sein. 14,5% Alkohol sind bestens verdaut. **18+/20 – 2038**

2012 Brunello di Montalcino, Biondi-Santi: Gereifte, leuchtende Farbe. Delikater Geruch mit zartgliedriger Frucht und der Fülle eines warmen Jahres, jedoch nicht üppig. Balsamische Noten und rotbeerig-likörige Kopfnote im Duft, immer fein und distinguiert, zurückhaltend und edel. Eleganter Auftakt im Mund, mit druckvoller, schlanker Mitte und kompakter Struktur mit geradlinig geschliffenen Gerbstoffen. Gute Saftigkeit und Fluss, mittelgewichtige, rotbeerig-frische Frucht mit lebendiger Säure, wirkt kühl und raffiniert. Weniger reichhaltig im Abgang, als ein warmer Jahrgang suggeriert bei 13,5% Alkohol. Jungendlich und auf Zukunft gebaut, tiefgründig und lang. **18+/20 – 2038**

2012 Brunello di Montalcino, Canalicchio di Sopra: Canalicchio di Sopra spielt wieder Powerplay: Sehr gute Farbe. Weit gefasst, reif und intensiv im Geruch. Super konzentriert und üppig im Mund, mit sehr rassisger, detaillierter Struktur, ewig lang und kraftvoll im Finale. Grandiose Intensität im unendlichen Nachhall, massige, süsse Gerbstoffe, generös und verschwenderisch. 14,5% Alkohol sind perfekt integriert. **18/20 – 2038**

2012 Brunello di Montalcino – Canalicchio di Sotto: Franco Pacenti arbeitet sich hoch. Klassisch gereifte, satte Farbe. Dichte, süsse, schokoladige Kopfnote im reifen und konzentrierten Duftbild, in sich ruhend, sehr entspannt und opulent. Satt reif und reichhaltig geht es auch im Mund weiter, weit gefasste Struktur mit stoffiger Fülle am Gaumen, sehr ausgewogen und extratreich. Raffinierter, frischer Nachhall mit balsamischen Aromen, guter Konzentration und Schliff. Die etwas harte Säure im Finale sollte sich noch einbinden, die 14% Alkohol taten es bereits. Klassischer Brunello mit Stil und Rasse. **18/20 – 2036**

2012 Brunello di Montalcino, Casanova di Neri: 14,3% Alkohol erreichte der Basis-Brunello von Giacomo Neri. Er reifte 43 Monate in grossen Fässern und wurde in etwa 69.000 Flaschen gefüllt. Kompakte, dunkle Farbe. Intensiver Geruch mit reifer, üppig-frischer Frucht und likörig-süsser Kopfnote. Dicht gestaffelt, mit guter Tiefe, Würze und Wucht. Frisch, satt und druckvoll im Mund, voluminös und rassis, mit cremiger Fülle und intensivem Extrakt. Körperreich und opulent, mit leicht rauer Färbung in den geschliffenen, dichten Gerbstoffen. Vollmundig, kraftvoll, mit guter Länge, wenn auch nicht ganz so lang wie der 2010er. Sofort trinkfertig, mit lebendiger Säure und dichter Struktur am Gaumen. **18+/20 – 2034**

2012 Brunello di Montalcino Tenuta Nuova, Casanova di Neri: Der Jahrgang 2012 ist bei Giacomo Neri ausgezeichnet! Bei einer von Chefredakteur Giuseppe Lauria auf der ProWein 2017 moderierten Vertikalprobe durfte der WEINWISSEr vorab den im nächsten Jahr erscheinenden Cerretalto 2012 verkosten. Einer der jahrgangsbesten Brunello, der mit kühlen Anklängen nun weniger zur extremen Konzentration tendiert wie in früheren Jahrgängen. Ein bald schon legendärer Sangiovese mit grosser Strahlkraft und Harmonie. Der Tenuta Nuova erreichte 14,6% Alkohol und reifte 36 Monate in Tonneaux, und wurde in etwa 60.000 Flaschen wurden gefüllt. Lebendige, gereifte Farbe. Ganz dicht und weit gefasst im Duft, süss, mit feinem Holzaroma und balsamischen Noten, offen, dezente Kräuternoten, vielschichtig. Massiv und dicht auf der Zunge, frisch und geradlinig, sehr reintonig und nicht zu süss, wirkt er deutlich weniger üppig als sonst. Seine vibrierende Säure verleiht ihm Tiefe und grosses Spiel, bestens abgepuffert von der reichhaltigen Extraktssüsse. Die leicht sandig, trockenen Gerbstoffe sind ausgereift und mächtig. Sie verbinden sich bestens mit der nachsaftenden Frucht im langen Nachhall. **18.5/20 – 2038**

BRUNELLO 2012 – BEST-OF

2012 Brunello di Montalcino, Castello di Romitorio: Zarte Farbe. Kompaktes, festes Duftbild, rotbeerig gereift, mittlere Dichte, mit feiner Würze und Distinktion. Süsse, runde Attacke im Mund, dicht am Gaumen, mit feiner Gerbstofftextur, engmaschig und tief gestaffelt. Würzig und kompakt im Abgang, mit helltöniger, feiner Frucht in eher klassischer, strukturierter Stilistik. Ein Brunello mit Klasse. **18/20 –2036**

2012 Brunello di Montalcino, Castello di Velona: Dichter Farbkern, aufhellender Rand. Intensiver Duft mit feiner Frucht, dicht gewoben, süss und fleischig. Weiche Attacke im Mund, samtig und intensiv, mit viel Stoff und Druck, straff organisierte, feinwürzige Gerbstoffe. Sehr stimmiger Castello di Velona, spannungsgeladen und vollmundig, ausgezeichnete Balance und Länge. 14,5% Alkohol. **18/20 –2037**

2012 Brunello di Montalcino Poggio ai Carri, Celestino Pecci: Auch die Lagen-selektion Poggio ai Carri verbrachte 36 Monate in grösseren Holzfässern. Dunkle, satte Farbe. Tiefes, weit gefasstes Duftbild, saturiert und füllig. Reif und opulent auf der Zunge, dicht und üppig im Ansatz, sehr vollmundig und reif. Stoffiges Mittelstück mit hoher Intensität und reichhaltigen Gerbstoffen, tiefgründig und lang. Sehr schöne Würze und Rasse. Im Nachhall schimmert der mächtige Alkohol mit 15% ein wenig durch. **18/20 –2036**

2012 Brunello di Montalcino, Collemattoni: Collemattoni zählt mit seiner kompakten, fleischigen Art zu den besten Standard-Brunello! Dichte dunkle Farbe. Reifes, satte Duftbild, intensiv und füllig, ganz frisch und klar. Dicht, rassig und intensiv im Mund, viel Stoff und Schmelz, reichhaltige Mitte, saftige Struktur mit schwelgerischer Frucht. Sehr tief und würzig, mit likörigem Nachhall und geschmeidigen Gerbstoffen. Ein toller Brunello für den baldigen Genuss. **18/20 –2036**

2012 Brunello di Montalcino, Corte Pavone: Im November 2016 kam der mächtige Corte Pavone mit satten 15% Alkohol auf die Flasche. Massive, gereifte Farbe. Satter Geruch mit viel Fleisch und Fülle, sehr tief und würzig, etwas schokoladige Süsse vom Ausbau in neuen Tonneaux im ersten Jahr, danach reift er im grossen Holzfass weiter. Dicht gewoben im Mund, satt und straff am Gaumen, mit viel Extraktsüsse und reifer schokoladiger Fülle. Sehr klarer, intensiver Brunello mit gut geschliffenen, reifen Gerbstoffen und fein-gestaffelter Tiefe. **18+/20 –2036**

2012 Brunello di Montalcino, Costanti: Wie immer kommt Andrea Costanti hervorragend mit warmen Jahrgängen zurecht. Leuchtend, dichte Farbe. Natürlich gewachsener Duft mit feiner, delikater Frucht und ausgezeichneter Definition und Tiefe, noch etwas unnahbar. Dicht und frisch im Mund, satt und extrem feingliedrig differenziert am Gaumen, mit delikaten Gerbstoffen, kompakt, klar und kraftvoll. **18+/20 –2037**

2012 Brunello di Montalcino, Cupano: 42 Monate reifte Lionel Cousins Cupano in burgundischen Pièces und brachte es auf zarte 14% Alkohol. Gereifte, leuchtende Farbe. Delikat gereiftes Duftbild mit feiner Frucht und etwas volatiler Säure, die ihm einen gewissen Lift verleiht. Raffinierte balsamische Noten mit rotbeerig konfiert Fruchtpresenz, tiefgründig und distinguert. Sehr fein geschliffen und detailliert im Mund, ganz auf gereifte Aromen ausgelegt, viel Würze, sehr komplex, mit tief gestaffelter Struktur. Reif, elegant und aristokratisch, mit eleganter Säure und feinen Gerbstoffen. Einnehmende, burgundische Delikatess mit guter Länge. **18.5/20 –2036**

2012 Brunello di Montalcino Vallocchio, Fanti: Der Vallocchio wird aus 4 Lagen mit einem Durchschnittsalter von 35 Jahren erzeugt. Hellere, dichte Farbe. Süsslich, tief, reif und fleischig im Duft, sehr stoffig mit delikater Kopfnote von konfiert rotbeeriger Frucht. Kernige Aromen im Mund, einladend und satt, sehr kraftvoll und likörig, mit frischer Säure. Festfleischig gereifte Aromen tief und lang arrangiert, mit reifen Gerbstoffen unterlegt. Maximal invasive Struktur am Gaumen mit viel Druck und hoher Intensität bei satten 15% Alkohol. **18+/20 –2036**

2012 Brunello di Montalcino, Fuligni: 5 Monate verbringt der Brunello von Fuligni in Tonneaux, danach reift er 20 Monate in grossen Fässern. Gereifte, dichte Farbe. Wie immer mehr auf der feinen, delikaten Seite im Geruch, mit guter Fülle und distinguierter Fruchtaromatik. Stoffiger Auftakt im Mund, noch jugendlich trockene, stumpfe Gerbstoffe mit feinem Säurespiel. Ein angenehm leiser Brunello mit vielschichtiger Finesse und ausgezeichneter Zukunft. **18/20 –2038**

2012 Brunello di Montalcino, Il Marroneto: 39 Monate reifte Il Marroneto in Holzfässern. Zarte, helle Farbe. Fein, reif und süsslich im Duft, mit eleganter, tiefer Frucht und guter Fülle. Dicht und tief auch im Mund, finessenreich, satt und saftig. Ein distinguierter Brunello mit seidigen Gerbstoffen und mittlerer Fülle. Rassige Struk-

tur mit viel Spiel, hinten blockiert er etwas. Dezent 14% Alkohol. **18/20 –2038**

2012 Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie, Il Marroneto: 40 Monate reifte der Madonna delle Grazie in Holzfässern, 6.000 Flaschen wurden gefüllt. Dunkle, dichte Farbe. Fülliger Duft mit delikater Finesse, eher elegant als imposant. Süss und tief im Mund, mit abgerundet feinen Gerbstoffen und leicht harter Säure, die ihn über einen langen Zeitraum frisch und elegant halten wird. Sehr tief, kompakt im Finale. **18.5/20 –2038**

2012 Brunello di Montalcino, Il Poggione: 36 Monate reifte der Il Poggione in grossen Holzfässern von 30 und 50 Hektolitern Fassungsvermögen. Gereifte, dichte Farbe. Etwas weniger offensiv im Duft als erwartet, dennoch mit gutem Tiefgang. Dicht, süsslich und intensiv im Mund, wirkt noch trocken und stumpf, mit rassigen Gerbstoffen. Nachhaltig und kompakt am Gaumen mit feinem süss-säuerlichem Spiel, sehr mineralisch und festfleischig. **18/20 –2036**

2012 Brunello di Montalcino, La Fornace: Dichte, satte Farbe. Süsslich offensiv und gereift im Duft, mit angetönter Tiefe und der anziehend eigenständigen Fruchtanlage, die es in Montalcino nur auf La Fornace gibt. Satter Auftakt im Mund, sehr differenziert, mit vielversprechendem Druck und enormer Kraft, etwas trocken und gedrungen, schiebt dennoch immer an, weit gefasste Struktur mit rassiger Säure. Die trockene Gerbstoffausrichtung wird vom mächtigen Extrakt gepuffert. Ein beeindruckend massiver Brunello mit viel Ausdruck und Charakter bei 14,5% Alkohol. **18/20 –2036**

2012 Brunello di Montalcino Origini, La Fornace: Dunkle, massive Farbe. Ganz dicht und konzentriert im Duft, sehr wuchtig und frisch, gereifte Holznuancen im Fond, süssliche Kopfnote mit feiner Würze, einladend und offensiv. Dicht gewebter Brunello mit enormem Druck, satt und intensiv am Gaumen, trocknet den Mund etwas aus. Massiv strukturiert, weit gefasst und ewig lang, mit nachhaltiger Würze. Ein hervorragender Brunello in klassischer Ausrichtung, 14,5% Alkohol. **18+/20 –2038**

2012 Brunello di Montalcino Vigneti del Versante, Pian dell'Orino (Fassmuster): Im Juli 2017 soll der vielversprechende Basis-Brunello gefüllt werden. Leuchtend, satte Farbe. Tiefes, feines Duftspiel mit delikater durchdeklinierter Frucht von frischen bis konfierten Aromen, sehr komplex und einladend. Jugendlich frisch im Mund, ganz tief und feingliedrig definiert, sehr viel-

BRUNELLO 2012 – BEST-OF

schichtig am Gaumen, mit feinsten Gerbstoffwürze, festfleischig, weit gefasste Struktur. Einer der balanciertesten und besten Pian dell'Orino-Brunello bislang!

18.5/20 – 2036

2012 Brunello di Montalcino, Podere Le Ripi:

Zarte, dunkle Farbe. Feiner Duft mit süsslicher Kopfnote, sehr frisch und klar, ausgereift und füllig, mit delikater, balsamischer Würze und guter Tiefenstaffelung im Hintergrund. Satt und likörig im Mund, reif und straff strukturiert, sehr geschliffen und geradlinig am Gaumen, mit viel Würze und Druck. Sehr konzentriert süsses und langes Finale mit ausgezeichnete Frische, feiner Definition und Vielschichtigkeit bei klarer Frucht. Dezente 13,5% Alkohol.

18/20 – 2036

2012 Brunello di Montalcino Altero, Poggio Antico:

Poggio Antico profitiert in warmen Jahren von der Höhenlage der Weinberge. Lebendige, dunkle Farbe. Satt und süss im Duft, mit rassischer Frucht, sehr straff und klar organisiert. Dicht, straff und reif auch im Mund, viel Stoff, mit sehr guter Konzentration, würzig, lang und ausgewogen. 14,5% Alkohol.

18/20 – 2036

2012 Brunello di Montalcino, Poggio di Sotto:

Da Piero Palmucci das Gut Poggio di Sotto im Jahr 2011 kurz vor der Ernte verkauft hatte, ist 2012 der Jahrgang bei dem die neue Mannschaft erstmals auch die Kontrolle über den gesamten Wachstumsprozess hatte. 4 Jahre reifte der erfolgreiche Brunello in traditionellen, grossen Holzfässern und kam mit 13,5% Alkohol auf etwa 7.700 Flaschen und 150 Magnums. Leuchtende, helle Farbe. Feines, tiefes Duftbild mit gereiften Fruchtaromen und balsamischen Noten, vielleicht nicht ganz so weit wie in anderen Jahren. Weit aufgespannt im Mund mit polierter, tief gestaffelter Frucht, feinsten Gerbstoffen und delikat rassischem Säurespiel. Sehr gute Harmonie und Länge, präzise, klar und lang, mit grossem Rahmen und süsser Nachhall. Sehr guter Fluss und Saftigkeit, komplex, gereifte intensive Struktur, sehr elegant und druckvoll. Bravo.

18.5/20 – 2042

2012 Brunello di Montalcino, Renieri:

Dunkle, dichte Farbe. Sehr kraftvoll und gereift im Duftbild, weit aufgespannt, mit dunkelbeerigen Noten und Röstaromen, Kaffee, Graphit, süss und massiv. Weiche, intensive Attacke im Mund mit enormer Dichte und Kraft, engmaschig und saturiert. Likörig süss, sehr straff und dicht gewobene Struktur mit reichhaltigen Gerbstoffen, ausgereift und weit verteilt, mit intensiver Fülle. Jugendlich trockener Nachhall mit leicht spürbaren 14,5% Alkohol.

18/20 – 2036



Die Salvionis gehören zu den Brunello-Stars



Giuseppe Lauria (m) moderierte die spannende Cerretalto-Vertikale mit Giacomo Neri (l), DE.S.A. -Präsidentin Maria Sofia Biancolin (r)

2012 Brunello di Montalcino, Salvioni:

Nur 12.133 Flaschen produzierten die Salvionis in familiärer Handarbeit von ihrem Brunello 2012. Leuchtend lebendige Farbe. Offenes, feines Duftspiel, sehr weit aufgespannt und finessenreich, verführerisch. Frisch und fruchtbetont im Mund, lebendig, weit gefasst und reif, mit grandiosem Spiel von Finesse und würzigen Gerbstoffen. Dabei präsentiert er sich ganz locker und unglaublich reichhaltig, präzise gearbeitet und stoffig. Die trockene Prägung, die er in seiner Jugend zeigt, wird er mit der Reife in süsslich-finessenreiche Transparenz und Nachhaltigkeit ummünzen, ähnlich wie damals der grandiose 1988er. Ewig lang und weit strukturiert, grandios balanciert. Ein originärer Brunello von burgundischer Finesse und grosser Intensität. Unmerkliche 14,5% Alkohol.

19/20 – 2036

2012 Brunello di Montalcino, San Polino:

Dichte, leuchtende Farbe. Unglaublich reichhaltiger und süsser Geruch, likörig und offensiv. Ein hochkonzentrierter Brunello aus maximal ausgereiftem Lesegut. Generös und reichhaltig auch im Mund, mit rassischen, geschliffenen Gerbstoffen und dicht strukturierter Fülle am Gaumen, sehr entspannt und massiv zugleich, mit süsslich likörigem Extrakt im Nachhall. Weit gefasster Rahmen, noch jugendlich, mit leicht trockener Prägung, enorme Fülle und immer frisch. Extrem reife und reichhaltige Gerbstoffe, ewig lang und berauschend, macht nicht satt, sondern Lust auf mehr. 14,5% Alkohol.

18+/20 – 2036

PODERE SALICUTTI – BIO-PIONIER VON MONTALCINO

Der in Sizilien geborene Francesco Leanza arbeitete als Chemiker in Rom. Als er 1994 seine ersten Reben bei der Fattoria dei Barbi auf einem zuvor unbewirtschafteten Terrain pflanzte, wurde er zum ersten zertifizierten Bio-Produzenten in Montalcino. 4 Hektar betreut er mit beseelter Leidenschaft und grosser Detailliebe. Seine Weine zählen Jahr für Jahr zur Spitze. Im März 2016 verkaufte der über 70-jährige sein Weingut an Felix und Sabine Eichbauer. Als Besitzer des berühmten 2-Sterne-Restaurant «Tantris» in München ist Felix Eichbauer mit Wein bestens vertraut. Seine Frau Sabine wird sich zukünftig gemeinsam mit Francesco Leanza um das Podere Salicutti kümmern, damit die hohe Qualität Fortbestand hat.

2012 Brunello di Montalcino Piaggione, Podere Salicutti:

Nur 6.600 Flaschen gibt es vom Piaggione 2012. Er erreichte über 15% Alkohol, die man jedoch zu keinem Zeitpunkt wahrnimmt. 36 Monate reifte der Brunello, erst in kleineren, später in grösseren Holzfässern. Dunkler Farbkerne, gereifter Rand. Fein durchdeklinierte, süsse Frucht, intensiv und mächtig im Duft, mit balsamischen und delikaten Holzaromen. Rot- und dunkelbeeriger Fruchtansatz mit viel Schokolade im Hintergrund, tiefgründig und weit. Dicht am Gaumen, ebenso weit aufgespannt im Mund, aus einem Guss gearbeitet, klar strukturiert und trocken, mit extraktreicher, schokoladiger Kulisse von enormer Fülle. Grosser Brunello mit weit gefasstem Rahmen, fein gewobenen Gerbstoffen und unmerklich, lebendig-fokussierter Säure. 19/20 – 2038



Luigi Fabbro: San Polino avancierte in den letzten 10 Jahren zum Spitzenbetrieb

BRUNELLO 2012 – BEST-OF

2012 Brunello di Montalcino Helichrysum, San Polino: Reichhaltige, massive Farbe, dicht, viskos. Intensiv schokoladiger und opulenter Duft mit Nebbiolo-artiger Süsse in der Kopfnote, extrem reif und likörig, mit unglaublicher Fülle, maximal invasiv, mit Kräutern und Gewürzen im Hintergrund. Im Mund besitzt er eine sensationelle Intensität und weit gefasste Struktur, extrem breitschultrig, mit likörig reifem, reichhaltigem Extrakt am Gaumen. Grosse, fein balancierte Gerbstoffausbeute mit enormer Präzision und Schliff. Satt, straff und wuchtig, ewig süss und lang. Unspürbare 14,5% Alkohol. **19/20 –2036**

2012 Brunello di Montalcino Pelagrilli, Siro Pacenti: Der Pelagrilli wird von 25- bis 35-jährigen Rebstöcken erzeugt und reifte 24 Monate in französischen Barriquefässern, von denen rund 50% neu waren. 14,5% Alkohol. Dunkler Farbkern, leuchtend, dicht. Satter, dichter, fruchtbetont intensiver Geruch, tief und frisch, mit komplexer, süsser Kopfnote, kompakt und druckvoll. Satte, dichte Attacke im Mund von enorm reifem Lesegut geprägt, likörig, generös und fett, deutlich fülliger als 2011. Weit gefasst am Gaumen, sehr strukturiert und kernig, mit grossartigem Fluss und extrem polierten Gerbstoffen bei feinem Spiel von Süsse und Säure. Unglaubliche Intensität und Perfektion für einen Einstiegs-Brunello. **18+/20 –2038**

2012 Brunello di Montalcino Vecchie Vigne, Siro Pacenti: Der Vecchie Vigne wird von 35- bis 45-jährigen Rebstöcken erzeugt und erreichte 14,5% Alkohol. Er reifte 24 Monate in französischen Barriquefässern, von denen rund 75% neu waren. Intensive, leuchtende Farbe. Deutlich verschlossener im Duft als der Pelagrilli. Sehr tief, extrem

voll und weit gefasst, mit grosser Klarheit. Reichhaltig, intensive Struktur im Mund, ganz locker und mit grandioser Fülle. Fein deklinierte Frucht mit grossem Tiefgang, satt am Gaumen, unglaublich präzise und finessenreich. Extrem feine, ausgereifte und elegante Gerbstoffe mit Distinktion und Klasse. Trotz seiner enormen Fülle bleibt er immer frisch und präsent. Süss, schokoladig und generös, füllt er mit balsamischer Süsse den maximalen Rahmen aus. Selbst gegenüber dem grandiosen 2010er ist dieser Vecchie Vigne eine deutliche Fortentwicklung und Verbesserung. **19/20 –2045**

2012 Brunello di Montalcino, Stella di Campalto: 42 Monate reifte der ausgezeichnete Brunello von Stella di Campalto in Holzfässern und kommt erst 2019 auf den Markt. Delikate, zarte Farbe. Süsslich, dicht und komplex zeigt sich das gereifte Duftspiel des Brunello 2012 mit delikat konfiierten Nuancen und liköriger Kopfnote. Dicht und packend im Mund, satt und fruchtbetont, rassig und lang, druckvoll und kompakt. Erst im Nachhall erscheint die Süsse mit voller Präsenz. Weit gefasst, sehr lang und frisch, mit spielerischer Säure. **18.5/20 –2032**

2012 Brunello di Montalcino Ugolforte, Tenuta San Giorgio: Dichte, intensive Farbe. Sehr komplexes, fein konstruiertes Duftbild mit delikat gereiften und geschliffenen Nuancen. Satt am Gaumen, mit viel Druck und Würze bei hoher Konzentration. Die etwas trockenen Gerbstoffe werden zuerst gut aufgefangen von rosiger Fruchtsüsse und reichlich Extrakt. Sehr straff, kraftvoll und süss im Finale mit harter Ausstrahlung, löst sich nach hinten nicht gut auf, bleibt schroff und trocken. Sehr guter Ansatz, abwarten. 14,5% Alkohol. **18/20 –2036**

CERBAIONA:
DIE NO-POINT-AFFÄRE

Die neuen Eigentümer des traditionsreichen Brunello-Gutes Cerbaiona baten alle Verkoster, auf eine Punktbewertung zu verzichten. Ein grosser Wein lasse sich nicht auf eine Zahl reduzieren, vielmehr solle man den Cerbaiona nur mit Worten beschreiben. Für den WEINWISSE, der schon immer für ausführliche und professionelle Verkostungsnotizen steht, ist das keine grosse Affäre, da die Texte schon indikativ genug sind. Unter Diego Molinari war nicht jeder Jahrgang auf Cerbaiona gelungen, das wird sich mit Matthew Fioretti nun ändern. Auf etwa 1,5 Hektar wurden die Reben entfernt, insbesondere Cabernet und Merlot. Einige der alten Fässer waren mit dem Pilz Brettanomyces behaftet, daher wurden komplett neue Botte und auch hölzerne Gärbehälter angeschafft. Auch ein Teil des vorhandenen 2012er Brunello wurde nicht für die neue Füllung verwendet. Hinzu kam eine Partie von einem nicht genannten Spitzenerzeuger, den sich Fioretti bereits zur Lese im Jahr 2012 gesichert hatte. Der 2012er Cerbaiona ist ein ausgezeichnete Brunello, der wenig mit den bisherigen Cerbaiona-Weinen zu tun hat.

2012 Brunello di Montalcino, Cerbaiona: Der 2012er Cerbaiona besteht aus etwa 60% eigenem, von Diego Molinari vinifiziertem Material und 40% Zukauf. 14.000 Flaschen wurden gefüllt. Dunkle, dichte Farbe, gereifter Rand. Dicht, satt und süss im Geruch, mit dunkelbeeriger Frucht, wenig Cerbaiona-Charakter, mehr auf Fülle und grosse Dichte gearbeitet. Massive, weit gefasste Gerbstoffe im Mund, die bis ins Finale Süsse ausstrahlen und die Zunge dennoch trocken zurück lassen. Würzig, intensiv und etwas streng, ganz lang und sehr natürlich. Irgendwie besitzt dieser Cerbaiona eine ganz eigene, charaktervolle Persönlichkeit die an den Clos des Papes aus Châteauneuf-du-Pape erinnert. Ein grosser, stolzer Sangiovese mit enormer Fülle, brillant und strahlend, ewig weit gefasst und massiv. Bewertungsmässig gleichauf mit Nachbar Salvioni und deswegen auch unter unseren Top-Empfehlungen im linken Kasten zu finden. **–2038**

WEINWISSE TOP-RANKING Die besten Brunello 2012 im Überblick

2012 Brunello di Montalcino Cerretalto	Casanova di Neri	19
2012 Brunello di Montalcino	Cerbaiona	-
2012 Brunello di Montalcino Piaggione	Podere Salicutti	19
2012 Brunello di Montalcino	Salvioni	19
2012 Brunello di Montalcino Helichrysum	San Polino	19
2012 Brunello di Montalcino Vecchie Vigne	Siro Pacenti	19
2012 Brunello di Montalcino Tenuta Nuova	Casanova di Neri	18.5
2012 Brunello di Montalcino	Cupano	18.5
2012 Brunello di Montalcino Vigneti del Versante	Pian dell'Orino	18.5
2012 Brunello di Montalcino	Poggio di Sotto	18.5
2012 Brunello di Montalcino	Stella di Campalto	18.5
2012 Brunello di Montalcino Montosoli	Altesino	18.5
2012 Brunello di Montalcino	Biondi-Santi	18.5
2012 Brunello di Montalcino	Costanti	18+
2012 Brunello di Montalcino	Corte Pavone	18+
2012 Brunello di Montalcino Vallocchio	Fanti	18+
2012 Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie	Il Marroneto	18+
2012 Brunello di Montalcino Origini	La Fornace	18+
2012 Brunello di Montalcino	San Polino	18+
2012 Brunello di Montalcino Pelagrilli	Siro Pacenti	18+



2010 Cerbaiona Brunello di Montalcino

98 points

Italy, Montalcino, Brunello di Montalcino, Tuscany, Italy

The 2010 Brunello di Montalcino is an absolutely distinctive wine and one unlike this producer has ever released. It feels radically different in terms of concentration, intensity and complexity. I was blown away by the beautiful and profound sense of inner harmony on display here. The wine puts on an epic showing of aromas that span from the simple ripe cherry and blackcurrant to the most ethereal tones of balsam herb, root beer and licorice. In between, are hearty aromas of cured tobacco and smoked meat. It really has it all along the entire Sangiovese spectrum. In the mouth, the wine offers similar complexity with thick extraction backed by sweet and sour layers of fruit and tannic structure. If you are looking for outstanding Brunello, look no further. This is one of the top three wines of the vintage.

Diego Molinari and his team have produced one of the finest wines ever to emerge from this historic property in Montalcino. Cerbaiona with its sloped vineyard sites and historic basement winery has shown a deft ability to capture the beauty of the 2010 vintage. Its traditional winemaking approach allows ample room for varietal expression and this a common thread that unifies the greatest wines on release now.

- Monica Larner

Vinous Antonio Galloni

2010 Cerbaiona Brunello di Montalcino Dec 2015

The 2010 Cerbaiona Brunello di Montalcino brings the evening to a rapturous finish. The most anticipated wine of the night, **the Cerbaiona shows why it belongs in the pantheon of the most epic wines ever made in Montalcino**. A Brunello with no beginning and no end, the 2010 Cerbaiona just is. Every aroma, every shade of nuance, every texture is just...perfect. The 2010 has been nothing less than thrilling every time I have tasted it, going back to the days when it was a young wine in cask. It is every bit as magnificent on this night.

100

2010 Cerbaiona Brunello di Montalcino Feb 2015

The 2010 Brunello di Montalcino is every bit as thrilling as it was on the many occasions I tasted it from barrel. Black cherry, hard candy, plum, rose petal, menthol and lavender saturate the palate in a sumptuous, racy Brunello endowed with magnificent depth and pedigree. An utterly stunning, sensual wine, the 2010 constantly changes in the glass as it conquers all the senses with an exotic kaleidoscope of aromas, flavors and textures. I remember tasting the 2010 from cask a few years ago when Diego Molinari was too unwell to go down to the cellar. Nora Molinari tasked me with essentially serving myself as we went from vintage to vintage and cask to cask. For days after, I was mortified that I might not have closed some of the spigots tightly enough. Fortunately, that was not the case. **In all of my years tasting the wines of Montalcino, I have only come across two wines with this level of textural unctuousity and sweetness**; Gianfranco Soldera's 1983 Brunello and 1990 Riserva. Cerbaiona's 2010 Brunello di Montalcino will leave readers weak at the knees. It is every bit that profound.

100

Vinous Event: 2010 Brunello di Montalcino Antonio Galloni

Lincoln Ristorante

Are the 2010 Brunellos really all they are cracked up to be? After months of seeing and hearing all the hype Vinous readers wanted to see (and taste) for themselves. This recent dinner at Lincoln Ristorante gave attendees an early look at a dozen of the vintage's best known and most highly regarded wines.



Flight 4

2010 Il Marroneto Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie

2010 Salvioni Brunello di Montalcino

2010 Cerbaiona Brunello di Montalcino

The tension in the room is palpable as the last flight is poured. There are only a handful of wines that can create this almost rabid level of anticipation. Top-Flight


Brunello is one of them.



The **2010 Cerbaiona Brunello di Montalcino** brings the evening to a rapturous finish. The most anticipated wine of the night, the **Cerbaiona shows why it belongs in the pantheon of the most epic wines ever made in Montalcino**. A Brunello with no beginning and no end, the 2010 Cerbaiona just is. Every aroma, every shade of nuance, every texture is just...perfect. The 2010 has been nothing less than thrilling every time I have tasted it, going back to the days when

it was a young wine in cask. It is every bit as magnificent on this night.





DANIELE CERNILLI

GUIDA ESSENZIALE AI
VINI
D'ITALIA 2016

MONDADORI

Doctor  Wine

Su tutti i vini selezionati da e dal suo staff spicca il **Brunello di Montalcino, Cerbaiona 2010** che ha avuto 99 punti.

Seguono poi 18 bottiglie con 98/100. Questi gli altri premi speciali:

Miglior rosso: Brunello di Montalcino 2010, Cerbaiona (Toscana)

Miglior bianco: Greco di Tufo 2010, Pietracupa (Campania);

Vino vivace: Trentodoc 976 Riserva del Fondatore Brut 2005, Letrari (Trentino);

Vino dolce: Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito Tordiruta 2008, Terre Cortesi Moncaro (Marche)

Miglior rapporto qualità/prezzo: Montepulciano d'Abruzzo Illico 2013, Illuminati (Abruzzo)

Premio qualità diffusa: Tignanello, Antinori (Toscana)

Azienda dell'anno: Dettori (Sardegna)

Produttore emergente: Cascina Amalia (Piemonte)

Premio Cooperazione: Domizio Pigna, La Guardiense (Campania)

Enologo dell'anno: I Kellermeister dell'Alto Adige

Premio viticoltura compatibile: Vincenzo Tassinari, Wine Research Team