

# WEINWELT



## NEUES AUS DER TOSKANA

Winzer entdecken die Maremma

## HERBSTLICH

Kürbisgerichte & Wein

## DAMENWAHL

Starke Kellerfrauen

## AUSTRALIEN

Kulinarische Entdeckungen

## COGNAC

König der Brände

## GROSSES COMEBACK

Kalifornien boomt

# SIND WIR EIN ROTWEINLAND?

Über 500 deutsche Rotweine im Test

4 194868 906003

würzige Aromatik im Nachhall, unbedingt dekantieren; 89 Punkte ★★★ 32,50 Euro

**2005 Cottanera, Etna Rosso DOC, Azienda Agr. Cottanera, 14,5 %vol.** Brillantes Ziegelrot, in der Nase feine Röstaromen, Sauerkirsche, Himbeere, dazu Rosmarin und Thymian; kräftige, weiche Tannine, sehr saftig, im Nachhall dominiert noch das Holz, die Frucht wird sich aber durchsetzen, viel Wein!

90 Punkte ★★★ 26,- Euro  
*Bezugsquellen beider Weine nennt: Fischer & Trezza, © 0711 4606700, www.fischer-trezza.de*

**2004 Barbera d'Asti DOC Monte Colombo, Marchesi di Grésy, 14,5 %vol.** Sattes Dunkelrot, in der Nase deutliche Holzwürze, opulente Frucht (schwarze Kirschen, etwas Pflaume); sehr mollig am Gaumen, weiche, massive Tannine, dicht, unbedingt dekantieren; 90 Punkte ★★★ 28,- Euro

**2004 Barbaresco DOCG Martinenga, Marchesi di Gresy, 13,5 %vol.** Subtil und vielschichtig: zartes, ehrliches Ziegelrot, in der Nase ein betörendes Bouquet mit Sauerkirsche, Zimt, etwas Leder, heller, dominikanischer Tabak, Walderdbeeren, kräftiges Tanningerüst, tolle Säure, sehr komplex und lang und sicherlich in drei bis fünf Jahren noch besser! 92 Punkte ★★★ 58,- Euro

**2004 Barolo DOCG, Azienda Agricola Cogno, 14,5 %vol.** Satte Kirschfrucht in der Nase, dazu etwas rohes Fleisch, Thymian, ein Hauch Leder, tolle Tanninstruktur, elegant, trotz des doch recht hohen Alkohols, langer Nachhall, sehr authentisch, perfekt zu Wildgerichten; 90 Punkte ★★★ 28,-

**2004 Barolo DOCG "Ravera", Azienda Agricola Cogno, 14,5 %vol.** Das Upgrade zum "Ravera" lohnt sich schon alleine für diese heute schon umwerfende Nase: Herz-kirschen, Mon Chérie, Zedernholz, Zimt, ein Fitzelchen Vanille, sehr strammes Tanningerüst, gute Säurestruktur, sehr, sehr langer Nachhall; 92 Punkte ★★★ 40,- Euro

*Bezugsquellen der Weine von Cogno und Marchesi di Gresy nennt: Vinissimo, 80336 München, © 089 1893968-0, www.vinissimo.de*

**2001 Barolo DOCG Triumviratum, Michele Chiarlo, 14 %vol.** Chiarlos nur in Spitzenjahren produzierte Cuvée aus drei Spitzenlagen in den Gemeinden Barolo und La Morra zeigt sich zunächst noch etwas verschlossen, etwas Leder, Zimt, Zedernholz und rote Herzkirschen. Perfekte Tannine, lebendige Säure, unbedingt dekantieren oder einfach noch ein paar Jahre einkellern. Groß! 93 Punkte ★★★ 65,- Euro

**2004 Barolo DOCG Cerequio, Michele Chiarlo, 14 %vol.** Eine moderner Barolo, aber mit unendlich viel Charme, Toastaromen, Kirsche, Tabak, massive Tannine, viel Wein mit Anlagen für ein langes Leben; 92 Punkte ★★★ 45,- Euro

*Bezugsquellen beider Weine nennt: GES Sorrentino, 27751 Delmenhorst, © 04221 925241, www.ges-sorrentino.de*

**SPANIEN**

**2005 Targus Cabernet Sauvignon Selección Especial, Viño de la Tierra de Castilla, Bodegas Osborne, 13,5 %vol.** Intensive, schwere Nase mit viel Cassis, unterlegt mit einem Fitzelchen Röstaromen, Waldbeeren, stramme aber reife Tannine, erdig mit etwas Moos; 86 Punkte ★★ ca. 7,- Euro

**2004 Carabela Crianza, Rioja DOC, Bodegas Osborne, 13,5 %vol.** Typisch spanisch mit viel amerikanischer Eiche und animalischem Touch, reichlich Kirsche, erdiger Typ, Lorbeer, Wacholder, ein Winterwein zum dunklen Fleisch; 84 Punkte ★ ca. 7,- Euro

**BRUNELLO-VERTIKALE LE CHIUSE 1995-2001**

Le Chiuse ist ein kleiner, aber feiner Erzeuger von Brunello di Montalcino. Besonders die nur in den allerbesten Jahren produzierten Brunello di Montalcino Riserva verfügen über ein ausgezeichnetes Reifepotenzial, wie unlängst eine Probe der Jahrgänge 1995 bis 2001 bewies:

**1995 Brunello di Montalcino Riserva, Le Chiuse** Nana-Minze, Blutorange, Zedernholz, dominikanischer Tabak; am Gaumen süße Frucht, Vollmilch-Schokolade, feine Würze, weiche, mollige Tannine, saftig, sehr harmonisch, balsamischer Nachhall; 93 Punkte ★★★

**1997 Brunello di Montalcino Riserva, Le Chiuse** Knackige rote Herzkirschen, Blut, etwas Darjeeling, dunkle Schokolade, Zimt, Zedernholz, knackige Tannine, frische Säure, noch sehr jugendlich, elegante Struktur, mineralische Noten im Abgang; 94 Punkte ★★★

**1999 Brunello di Montalcino Riserva, Le Chiuse** Kandierte Orangenschnitze, etwas Zimt, leicht laktische Noten (Erdbeer-Jogurt), kräftige, noch ruppige Tannine, etwas rohes Fleisch, frische Säure, in der Aromatik schon sehr reif, wird an der Luft immer besser! 91 Punkte ★★★

**2000 Brunello di Montalcino Riserva, Le Chiuse** Reife Kirschnase, etwas Lakritze, Kirschee, Leder, recht würzig, animalische Anklänge, säurefrisch, knackige Tannine, voluminös, besser wird er nicht mehr, also jetzt trinken ...; 90 Punkte ★★★

**2001 Brunello di Montalcino Riserva, Le Chiuse** Weichsel, Zimt, Lorbeerblätter, etwas getrockneter Thymian, Süßholz; würzig auch am Gaumen, kräftiges, gut strukturiertes Tanningerüst, noch absolut jugendlich, aber mit grandiosen Anlagen gesegnet; 93 Punkte ★★★

*Bezugsquellen nennt: Az. Agricola Le Chiuse © +39 055 597052 www.aziendaagricolalechiuse.com*

*Bezugsquellen beider Weine nennt: Eggers & Franke, 28195 Bremen, © 0421 3053-0, www.osborne.de*

**2007 Roble, Toro DO, Castillo de Monte la Reina 13,5 %vol.** Reinsortiger Tempranillo, urwüchsig, wilde Kräuter, dunkle Beeren, sehr knackige und jugendliche Tannine, aber reif, saftig und süffig, toller Tapaswein; 84 Punkte ★ 11,60 Euro

**2006 Brunus, Monsant DO, Portal del Monsant, 14 %vol.** Cuvée aus Caranyana (Carignan), Syrah und Garnatxa (Grenache), tiefdunkle Farbe, in der Nase Heidelbeeren, schwarze Brombeeren, Schwarzkirschen, getrocknete Pflaumen, feine Vanillenote, sehr dicht und trotzdem elegant; am Gaumen pfeffrig und saftig, Hauch von Milchsokolade; 90 Punkte ★★★ 18,95 Euro  
*Bezugsquellen beider Weine nennt: Ardau Weinimport GmbH, 53842 Troisdorf, © 02241 3931-0, www.hola-iberica.de*

**HOCHPROZENTIGES**

**Herz Dame Elixier de Plaisir, 21 %vol.** Ein Likör aus Zwetschgen, Minze, Zitrone, Brombeeren, Holunder, Schlehen und Himbeeren, süßliche Frucht, die durch Zitrone und Minze eine angenehme ätherisch-bittere Note bekommt, dazu etwas Kräuteriges aus der Galgantwurzel; 85 Punkte ★★ 25,90 Euro

**Kreuzritter Elixirum Digestivum, 30 %vol.** Sehr kräuterwürziger Kräuterialikör aus über 50 Kräutern und Extrakten, Anis, Lorbeer und Wacholderbeeren, Alkohol perfekt eingebunden; 86 Punkte ★★ 25,90 Euro

**Dreiling Aqua Vitae, 38,3 %vol.** Kümmel, Anis, Nelken und Dill, Auszüge von Koriander und Zitronengras sind nur einige der Ingredienzien des "Lebenswassers". Recht frisch und nicht süß, viel Kräutervürze, ideal nach dem Essen; 85 Punkte ★★ 25,90 Euro  
*Alle Spirituosen: Kreuzritter, 49439 Mühlen i.Oldb., © 05492 970900, www.kreuzritter.net*