



DIE FLÜSSIGEN SCHÄTZE DES PIEMONTE

Zwei sehr verschiedene Jahrgänge standen heuer bei Barbaresco, Barolo und Roero auf dem Prüfstand. 2015 war trocken und heiß, im Juli erreichten die Temperaturen Spitzen bis zu 40 Grad. Die Reife schritt rapide voran, und Ende September war die Ernte im Keller. Von diesem Jahrgang kommen nun die Barbarescos auf den Markt. Einige Weine sind großartig ausgefallen, viele sind gut bis sehr gut. Trotzdem fehlt einigen Weinen die Spannung, sie wirken glatt und haben sehr straffes Tannin. Ganz anders präsentierte sich da der Jahrgang 2014. Frühjahr und Sommer waren relativ kühl und regenreich. Die Nebbiolo-Trauben aber hatten das Wetter gut überstanden. Ende August meinte Roberto Conterno von Giacomo Conterno, dass es durchaus noch ein großer Jahrgang werden könne – vorausgesetzt, das Wetter spiele ab jetzt mit. Und es spielte mit. Wie schon vom Jahr 2013 erzeugte Roberto Conterno auch 2014 keinen Barolo Francia, sondern nur Monfortino. Fassproben lassen einen großartigen Wein erwarten. **NOTIZEN** VON OTHMAR KIEM UND SIMON STAFFLER



98

● **Gaja – Barbaresco Sorì San Lorenzo 2015**
Glänzendes Rubin mit feinem Granatschimmer. Sehr fein angelegte Nase, viel baumfrische Kirschen, etwas Waldhimbeere, im Hintergrund feine Würze. Am Gaumen viel kraftvolles, dichtmaschiges Tannin, hat zugleich aber auch feinen süßem Schmelz, sehr klar gezeichnet, mit Noten nach reifen Zwetschgen und Himbeeren, im Finale langer Nachhall, überaus geschliffen. **Morandell, Wörgl; Segnitz, Weyhe; Weibel, Thun; € 370,-**

LEGENDE

- Rotwein, trocken
- 95–100 Klassiker
- 93–94 ausgezeichnet
- 91–92 exzellent
- 88–90 sehr gut
- 85–87 empfehlenswert

97

● **Altare Elio – Barolo Riserva Cerretta Vigna Bricco 2012**
Glänzendes, sattes Rubin mit Granatrand. Intensive und einladende Nase, nach reifen dunklen Himbeeren, dazu eine Prise Zimt, getrocknete Pilze und Brombeeren. Breitet sich am Gaumen grandios aus, dichtmaschiges Tannin, sehr gut eingebunden, ergänzt durch reife dunkle Beerenfrucht, viel Zwetschge und etwas Lakritze, langer Nachhall. **Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Trinkwerk, Linz; Elena Altare, Bamberg; Lobenberg, Bremen; Superiore, Dresden; Hawesko, Tornesch; Vergani, Zürich; Studer, Luzern; Cave SA, Gland; € 90,-**

● **Conterno Aldo – Barolo Bussia Cicala 2014**
Sattes Rubin mit leicht aufhellendem Rand. Dichte und tiefgründige Nase, nach Brombeeren und Himbeeren, unterlegt von feinen würzigen Noten, nach Kardamom

und einer Prise Pfeffer. Straffes, dichtes Tannin am Gaumen, das sich in vielen Schichten aufbaut, satter Druck, dazwischen mit viel Himbeerfrucht, viel Druck im Finale. **Morandell, Wörgl; Lobenberg, Bremen; Caratello, St. Gallen; € 105,-**

● **Conterno Aldo – Barolo Bussia Romirasco 2014**
Glänzendes Rubin mit leichtem Granatrand. Eröffnet mit betont würzigen Noten, nach Sternanis und Fenchelkraut, dann viel Zwetschge und Himbeere. Straff am Gaumen, dichtmaschiges, sehr junges Tannin, wirkt wild und ungestüm, auch da wieder feine würzige Noten, nach Lakritze und Trüffel, satter Druck. **Morandell, Wörgl; Lobenberg, Bremen; Caratello, St. Gallen; € 148,-**

● **Conterno Giacomo – Barolo Cerretta 2014**
Leuchtendes Rubin mit leicht aufhellendem Rand. Charmante, schmeichelnde Nase, eröffnet mit Noten nach getrockneten Rosenblättern, dann saftige Kirsche, etwas Himbeere und Rhabarber. Tritt am Gaumen groß auf, zupackendes, dichtes Tannin, tiefgründig, etwas Trüffel, viel Zwetschge, hat alles für ein langes Leben. **Vinussi, Dornbirn; Conterno, Reichshof; Caratello, St. Gallen; € 165,-**

● **Gaja – Barbaresco Sorì Tildin 2015**
Funkelndes Rubin mit feinem Granatschimmer. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Rhabarber, Haselnüssen, Himbeere und Zwetschge. Dicht und zupa-

ckend am Gaumen, öffnet sich mit viel straffem Tannin, herzhaft, zeigt viel Power, im Finale langer Nachhall, überaus saftig. **Morandell, Wörgl; Segnitz, Weyhe; Weibel, Thun; € 385,-**

● **Massolino – Barolo Margheria 2014**
Funkelndes Rubin mit feinem Granatschimmer. Verführerische Nase mit satten Noten nach Rosenblättern und Veilchen, dazu reife Waldhimbeeren, etwas Kardamom. Straffes, kerniges Tannin am Gaumen, dazu feine Himbeerfrucht, saftig, im hinteren Verlauf dann mächtig, befindet sich noch in einem embryonalen Stadium, satter Druck. Geduld lohnt sich. **Wagner, Laakirchen; Divinum, Berlin; N + M Weine, Mönchengladbach; Pinard de Picard, Saarwellingen; Wein Residenz, Düsseldorf; Vergani, Zürich; € 50,-**

● **Rinaldi Giuseppe – Barolo Tre Tine 2014**
Glänzendes, Granatrot mit leichtem Rubin-schimmer. Sehr duftige, kompakte Nase, satt nach reifen Himbeeren, etwas eingeleger Pfirsich, dazu Veilchen und Rosenholz, sehr einladend. Zeigt am Gaumen spannendes Spiel, sehr gut herausgearbeitete Frucht, dann feinmaschiges, gut eingebundenes Tannin, salzig und lange. **Barolista, Wien; Con Vino Toepler, Siegen; € 170,-**

● **Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy – Barbaresco Riserva Camp Gros Martinenga 2013**
Funkelndes, aufhellendes Granatrot. Duft-

ig und einladende Nase, zeigt Noten nach frischen Rosenblättern, Weichselkirschen, etwas Himbeere, zart und doch intensiv. Spielt am Gaumen groß auf, feine Himbeerfrucht, entfaltet sich dann mit feinmaschigem, dichtem Tannin, sehr saftig, gehaltvoll und doch mit großem Trinkfluss, toller Wein. **Vini Mascoli, Klaus-Weiler; Vinissimo, München; Gastrovin, Düben-dorf; € 120,-**

96

● **Altare Elio – Barolo Cannubi 2014**
Glänzendes Rubin mit Granatschimmer. Sehr intensive, verführerische Nase, satt nach reifen, dunklen Kirschen, Waldhimbeeren, etwas Rhabarber, überaus klar. Feinmaschiges, dichtes Tannin in vielen Schichten, sehr klar und geradlinig, strömt ruhig dahin, nach Veilchen und Himbeeren, salzig. **Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Trinkwerk, Linz; Elena Altare, Bamberg; Lobenberg, Bremen; Superiore, Dresden; Hawesko, Tornesch; Vergani, Zürich; Studer, Luzern; Cave SA, Gland; € 134,-**

● **Bruno Rocca – Barbaresco Riserva Currà 2012**
Leuchtendes, aufhellendes Granatrot. Intensive und ansprechende Nase, eröffnet mit Noten nach Waldhimbeeren und Erdbeeren, etwas Bienenwachs, viel Zwetschge. Am Gaumen kompakt, zeigt sich wie aus einem Guss, viel reife Himbeerfrucht, dichtmaschiges Tannin in vielen Schichten, feiner Schmelz, im Finale tief und anhaltend. **Kate & Kon, Attersee; Farnetani, München; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Weinpiemont, Hattersheim; Kölner Weinkeller, Köln; Wein Magazin Vini, Asperg; Cave SA, Gland; Sacripanti, Wettingen; Siebe Dupf, Liestal; € 130,-**

● **Castello di Neive – Barbaresco Riserva Santo Stefano 2013**
Intensives, funkelndes Granatrot. Klare und einprägsame Nase, betont ruhig, nach Rosenholz, Gewürznelken, dann viel saftige Kirsche. Stoffig und dicht in Ansatz und Verlauf, kerniges, festes Tannin, tiefgründig und salzig, öffnet sich in vielen Schichten, das Ganze ummantelt von süßem Fruchtschmelz, langer Nachhall. **Di Gennaro, Stuttgart; Zweifel Vinarium, Uster; € 65,-**

● **Cavallotto – Barolo Riserva Bricco Boschis Vigna San Giuseppe 2012**
Sattes Rubin mit funkelndem Granat. Intensive Gewürznoten zu Beginn, nach Kardamom, getrockneten Pilzen, dann getrocknete Zwetschgen, etwas Leder, geheimnisvoll. Am Gaumen viel feinmaschiges, gut eingebundenes Tannin, trotzdem kein Gaumenschmeichler, sondern zupackend, öffnet sich in vielen Schichten, sal-

zig und lange. **Barolista, Wien; Wein & Co., Wien; Di Gennaro, Stuttgart; Sacripanti, Wettingen; Siebe Dupf, Liestal; € 105,-**

● **Clerico Domenico – Barolo Aeroplanservaj 2014**
Glänzendes, intensives Rubin. Fein gezeichnete Frucht, nach reifen dunklen Kirschen und Zwetschgen, etwas Lakritze. Am Gaumen viel dichtes Tannin, das wunderbar von süßem Schmelz umwoben ist, viel reife Beerenfrucht, etwas Lakritze, im Finale fester Druck. **Wagner, Laakirchen; Elena Altare, Bamberg; Lobenberg, Bremen; Donati, Basel; € 73,-**

● **Conterno Aldo – Barolo Bussia Colonello 2014**
Glänzendes Rubin mit Granatrand. Sehr präsent und offene Nase, satt nach Brombeere, reifen Kirschen, Rosen und Gewürznelken. Im Ansatz rund und geschmeidig, feinmaschiges Tannin, dessen Druck im Verlauf immer mehr zunimmt, feine Gewürznoten, fester Druck im Finale. **Morandell, Wörgl; Lobenberg, Bremen; Caratello, St. Gallen; € 100,-**

● **Mascarello Bartolo – Barolo 2014**
Glänzendes Rubingranat. Sehr klare und duftige Nase, zum Reintauchen, satt nach Waldhimbeeren, etwas Lakritze, im Hintergrund Orangenschalen und Rhabarber. Kerniges, gut eingebundenes Tannin, bildet das Rückgrat des Weins, rundherum lagern feine Himbeer- und Zwetschgenfrucht, saftige Säure, wird in einigen Jahren groß herauskommen. **Barolista, Wien; Noitz, Palt; Con Vino Toepler, Siegen; Lobenberg, Bremen; Weinpiemont, Hattersheim; Donati, Basel; Vinothek Brancaia, Zürich; € 200,-**

● **Palladino – Barolo Ornato 2014**
Funkelndes Rubingranat. Sehr dicht und komplex, zeigt Noten nach Leder, etwas Teer, dann viel Waldhimbeere und ange-trocknete Zwetschge, im Hintergrund nach Ingwer. Baut sich am Gaumen mächtig auf, viel saftige, klare Frucht, vor allem Himbeere, dann dichtmaschiges, griffiges Tannin, spannt einen weiten Bogen, im Finale satter Druck. **Niedermayer & Co, Hagenbrunn; Con Vino Toepler, Siegen; Horst Bruch, Ludwigshafen; Stettner, Kolbermoor; Franz Stettner & Sohn, Kolbermoor; Wein Lutz, Röttenbach; Vinoverum, Artesheim; Sanviva, Deutschland; € 45,-**

● **Pio Cesare – Barolo Ornato 2014**
Funkelndes, mitteldichtes Rubin mit Granat. Feine, einladende Nase, zeigt Noten nach Kirschen und Rosenblättern, im Hintergrund etwas weißer Pfeffer. Dicht und stoffig in Ansatz und Verlauf, ein sehr di-

rekter Wein, zeigt viel engmaschiges Tannin, tiefgründig, Noten nach Himbeere und Trüffel, im Finale satter Biss. **Barolista, Wien; Molina, Darmstadt; Bremer, Braunschweig; Zanini, Besazio; € 77,-**

● **Rinaldi Giuseppe – Barolo Brunate 2014**
Leuchtendes, aufhellendes Rubingranat. Sehr duftige, klare Nase, intensiv nach Himbeeren und Sauerkirschen, etwas Gewürznelken im Hintergrund. Herzhaftes, feinmaschiges Tannin, spannt einen weiten Bogen, viel Kirsche am Gaumen, salzig und lange, Genuss und Trinkvergnügen. **Barolista, Wien; Con Vino Toepler, Siegen; € 186,-**

● **Sandrone Luciano – Barolo Aleste 2014**
Funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Feine und duftige Nase mit Noten nach reifen, dunklen Kirschen und Zwetschgen, im Hintergrund nach Gewürznelken und Zimt. Feinmaschiges, geschliffenes Tannin am Gaumen, breitet sich sehr klar und geradlinig aus, saftig, langer Nachhall, nach Preiselbeeren. **Barolista, Wien; Döllerer, Golling; Vinussi, Dornbirn; Kate & Kon, Attersee; Wein & Co., Wien; Extraprima, Mannheim; Lobenberg, Bremen; Superiore, Dresden; 50 Second Finish, Falkensee; Weinpiemont, Hattersheim; Cave SA, Gland; Vini d'Amato, Basel; Von Salis, Landquart; Ceresio Vini, Lugano; Vintra, Zürich; € 115,-**

95

● **Abbona Anna Maria – Barolo Bricco San Pietro 2014**
Glänzendes Rubingranat. Einladende, intensive Nase, duftet nach leicht angetrockneten Zwetschgen, Waldhimbeeren, dahinter altes Leder und Lakritze. Straff und dicht am Gaumen, zeigt die typisch kernigen Tannine von Serralunga, mit Biss, leicht salzige Noten, zugleich auch sehr saftig, noch sehr jung, wird aber ein Langläufer. **Bevanda, Dornbirn; Bonvino, München; Piemonteca, Overath; Pastaparola, Frankfurt; Schlau & Schlau, Geisenhausen; Donati, Basel; € 37,-**

● **Albino Rocca – Barbaresco Angelo 2015**
Leuchtendes, aufhellendes Granatrot. Sehr intensive und einladende Nase, duftet nach Preiselbeeren, Himbeeren und Erdbeeren, offen und zugänglich. Am Gaumen feines, griffiges Tannin, baut sich in Schichten auf, viel saftige Frucht, langer Nachhall. **Guido Giovo, Mülheim; Piemont Express Slaby, Düsseldorf; AMC, Saarbrücken; Kellerei St. Georg, Luzern; € 27,-**

● **Boroli – Barolo Villero 2014**
Helles, leuchtendes Rubinrot. In der Nase zuerst nach Amarena und Pflaumen, dann Kokosnuss, im Nachhall klare balsamische Noten. Geschmeidig und saftig im Mund, straff und mineralisch, zieht sich fein über die Zunge und baut sich schön in Schichten auf, endet im Abgang wunderbar harmonisch. **Kracher, Illmitz; Bacchus Vinothek, Rottweil; Bolle & Cie, Morges; € 65,-**

● **Brovia – Barolo Unio 2014**
Sehr intensives, dunkles Rubinrot mit violettem Stich. Duftige und vielschichtige Nase nach Rosenblättern, Minze, Staubzucker, dann viel Cassis und Brombeeren, auch leicht rauchige Nuancen. Eleganter Mundeintritt mit weichem Tannin und fein integrierter Säure, im mittleren Bereich sehr dunkelbeerig und vielschichtig, zieht sich lange und kompakt im Finale hinaus. **Barolista, Wien; Con Vino Toepler, Siegen; Enoteca Italiana, Regensburg; Lobenberg, Bremen; Tredicpercento, Bern; Vini Divini, Mellingen; Boucherville, Zürich; € 62,-**

● **Bruno Rocca – Barbaresco Rabajà 2014**
Funkelndes, intensives Granatrot. Sehr klare und offene Nase, duftet nach Waldhimbeeren, etwas Preiselbeeren, dahinter fein nach Lakritze. Salzig und satt in Ansatz und Verlauf, präsentiert viel feinmaschiges, dichtes Tannin, bleibt lange am Gaumen. **Kate & Kon, Attersee; Farnetani, München; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Weinpiemont, Hattersheim; Kölner Weinkeller, Köln; Wein Magazin Vini, Asperg; Cave SA, Gland; Sacripanti, Wettingen; Siebe Dupf, Liestal; € 72,-**

● **Burlotto G.B. – Barolo Monvigliero 2014**
Funkelndes Rubingranat. Sehr intensive und duftige Nase, zeigt Noten nach Sternanis und Fenchelsamen, dann viel Himbeere, etwas Veilchen, Rosen. Feinmaschiges Tannin, viel reife Himbeerfrucht, entfaltet sich Stück für Stück, saftig und klar, im Finale fester Druck. **Mohrenbrauerei, Dornbirn; Pinard de Picard, Saarwellingen; Frischeparadies Niederreuther, München; Smith & Smith, Zürich; € 122,-**

● **Ceretto – Barbaresco Asili 2015**
Funkelndes Rubingranat mit aufhellendem Rand. Eröffnet mit Noten nach Rosenholz, dann feine Himbeere, Gewürznelken, etwas Lakritze. Am Gaumen viel präsent, saftige Frucht, feinmaschiges, präsent Tannin, entfaltet sich sehr geschmeidig, saftig, hält lange nach. **Kate & Kon Attersee; Schlumberger Deutschland, Meckenheim; Global Wine, Zürich; € 131,-**

● **Chiario Michele – Barolo Riserva Cerequio 2010**
Intensives, funkelnendes Granatrot. Verwobene und dicke Nase, braucht Zeit, zunächst nach Bienenwachs, dann reife angetrocknete Zwetschgen, getrocknete Steinpilze, feine Himbeere. Am Gaumen stoffig und präsent, zeigt im Ansatz schön gereifte Frucht, öffnet sich dann mit dichtem Tannin, baut sich lange auf, satter Druck im hinteren Verlauf, langer Nachhall. **L. Derksen, Wien; Superiore, Dresden; € 113,-**

● **Cogno Elvio – Barolo Riserva Vigna Elena 2012**
Glänzendes Rubin mit Granatrand. Sehr intensive Nase, satt nach reifen Himbeeren, baumreife Zwetschgen, im Hintergrund nach Leder. Stoffig und elegant im Trunk, gut eingebautes Tannin unterstützt die Tertiäraromen, die sich von der Nase am Gaumen fortsetzen, baut sich lange und in Schichten auf, packt im hinteren Bereich ordentlich zu und bleibt im Finale lange sowie griffig im Mund. **Fischer & Trezza, Stuttgart; Liechti, Basel; Studer, Luzern; € 30,-**

● **Gaja – Barbaresco 2015**
Leuchtendes Rubingranat. Dichte und sehr präsent Nase, satte Noten nach reifem Pfirsich, etwas Rhabarber, dann Himbeere. Viel süße, reife Frucht, nach dunklen Kirschen und Himbeeren, öffnet sich mit präsentem, dichtem Tannin, baut sich lange auf, im Finale fester Druck. **Morandell, Wörgl; Segnitz, Weyhe; Weibel, Thun; € 133,-**

● **Gaja – Barolo Sperss 2014**
Glänzendes Rubin mit aufhellendem Rand. Sehr intensive und klare Nase, satt nach Rosenblättern, Waldhimbeeren und Erdbeeren, dahinter feine Würze. Griffiges und dichtes Tannin, tiefgründig, viel saftige Frucht, nach Himbeeren, im Finale mit kernigem Druck. **Morandell, Wörgl; Segnitz, Weyhe; Weibel, Thun; € 220,-**

● **Massolino – Barolo Parafada 2014**
Funkelnendes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Frische und intensive Nase, duftet nach tafrischen Himbeeren und dunklen Kirschen, im Hintergrund feine Gewürznoten. Dichtes, engmaschiges Tannin am Gaumen, ein überaus kerniger Wein, mit Biss, viel saftige Frucht, füllt den Gaumen satt aus. **Wagner, Laakirchen; Divinum, Berlin; N + M Weine, Mönchengladbach; Pinard de Picard, Saarwellingen; Wein Residenz, Düsseldorf; Vergani, Zürich; € 50,-**

● **Massolino – Barolo Riserva Vigna Rionda 2012**
Funkelnendes, sattes Granatrot mit hellem Rand. Die Nase zunächst etwas zurückhaltend, öffnet sich dann mit charmanten Noten nach Himbeere, etwas Zimt und eingelegten Kirschen, im Hintergrund nach Fen-



chelkraut. Herzhaft und zupackend am Gaumen, zeigt dichtmaschiges Tannin, darin eingebettet feine rote Beerenfrucht, im Finale dann etwas schaumgebremst, braucht noch viel Zeit. **Wagner, Laakirchen; Divinum, Berlin; N + M Weine, Mönchengladbach; Pinard de Picard, Saarwellingen; Wein Residenz, Düsseldorf; Vergani, Zürich; € 85,-**

● **Matteo Correggia – Roero Riserva Roche d'Ampsej 2006**
Dunkles, fast undurchdringliches Rubinrot. In der Nase gleich viel Schokolade, Siegelack, erdige und trüfflige Töne, auch nach Kaffeesatz. Weit und elegant im Trunk, gut eingebautes Tannin unterstützt die Tertiäraromen, die sich von der Nase am Gaumen fortsetzen, baut sich lange und in Schichten auf, packt im hinteren Bereich ordentlich zu und bleibt im Finale lange sowie griffig im Mund.

Fischer & Trezza, Stuttgart; Liechti, Basel; Studer, Luzern; € 30,-

● **Pira – Chiara Boschis – Barolo Mosconi 2014**
Leuchtendes Rubin mit leicht aufhellendem Rand. Kompakte und dicke Nase, satt nach Brombeeren und dunklen Kirschen, dazu etwas Lakritze und Trüffel. Fest und zupackend am Gaumen, zeigt viel griffiges, dichtes Tannin, dunkle Beerenfrucht, im Finale salzig und lange, nach



Leder. **Wein & Co., Wien; Fischer & Trezza, Stuttgart; Weinkontor Freund, Borgholzhausen; Garibaldi, München; Vinaturel, Berg; Bataillard, Rothenburg; € 60,-**

● **Rosso Giovanni – Barolo Cerretta 2014**
Glänzendes, sattes Granatrot. Fein gezeichnete, duftige Nase, zeigt Noten nach Zwetschgen, eingelegten Kirschen, etwas Lakritze. Am Gaumen satt und geschmeidig, zeigt sich im vorderen Bereich sehr rund, entfaltet sich mit ausgeprägten Noten nach Rosen und Himbeeren, dann griffiges, feines Tannin, saftig. **Vinissimo, München; € 73,-**

● **Vajra – Barolo Bricco delle Viole 2014**
Glänzendes Rubin mit aufhellendem Rand. Intensive und charmante Nase, nach Veilchen und kandierten Rosenblättern, viel Himbeere, im Finale dezente Würze. Dichtes, feinmaschiges Tannin, viel präsent, saftige Frucht, vor allem Himbeere, im Finale salzig und tiefgründig. **Barolista, Wien; Jacques Roulet, Wien; Con Vino Toepfer, Siegen; Scala Vini, Leisingen; € 67,-**

94

● **Abbona Anna Maria – Barolo 2014**
Elegantes, sattes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Duftende, offene Nase nach getrockneten Rosenblättern und getrockneten Erdbeeren, rosa Pfirsich, im Nachhall getrocknete Grapefruit-Zesten. Dichtes Tannin und viel Frucht dominieren den Gaumen, wirkt trotz seines Körpers sehr elegant, weitet sich breit aus, endet im Finale lange und ganz leicht trockenend. **Bevanda, Dornbirn; Bonvino, München; Piemonteca, Overath; Pastaparola, Frankfurt; Schlau & Schlau, Geisenhausen; Donati, Basel; € 33,-**

● **Albino Rocca – Barbaresco Cottà 2015**
Elegantes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Fein gezeichnete Nase nach süßen Himbeeren, reifen Erdbeeren und etwas Amarenakirsche, wirkt einladend. Saftig mit tollem Zug am Gaumen, dichtes und samtig gewobenes Tannin, breitet sich sehr schön aus mit viel Eleganz und feinem Schmelz, endet im Abgang fruchtig mit festem Druck. **Guido Giovo, Mühlheim; Piemont Express Slaby, Düsseldorf; AMC, Saarbrücken; Kellerei St. Georg, Luzern; € 40,-**

● **Altare Elio – Barolo Arborina 2014**
Leuchtendes Rubin mit Granatschimmer. Zeigt sich zunächst etwas verhangen, dann viel Kirsche, viel reife Zwetschge. Am Gaumen sehr präsent, viel dichtmaschiges

Tannin, das von süßem Schmelz umwoben ist, salzig und lange, feine Frucht. **Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Trinkwerk, Linz; Elena Altare, Bamberg; Lobenberg, Bremen; Superiore, Dresden; Hawesko, Tornesch; Vergani, Zürich; Studer, Luzern; Cave SA, Gland; € 88,-**

● **Barale F.lli – Barolo Bussia 2014**
Kraftvolles Rubinrot mit leicht violetterem Stich. Nicht ganz klar definierte Nase mit viel erdigen Tönen nach Unterholz und Pilzen, leicht nach Teer, im Nachhall dann Lakritze. Saftig und zupackend am Gaumen mit feinem Salz und festem Druck, weitet sich schön aus mit eng gewobenem Tannin, endet im Finale frisch.

Barolista, Wien; Gottardi, Innsbruck; Italgastro, Neuhofen; Fischer Weine, Sursee; Walhalla Getränke, Netstal; Rebwein, Rüschiikon; € 43,-

● **Baudana Luigi – Barolo Baudana 2014**
Kraftvolles, intensives Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Vielschichtige und komplexe Nase nach Rosenblättern, getrockneten Himbeeren und etwas Süßholz, sehr einladend. Eleganter Gaumeneintritt mit schüchternem Druckaufbau, weitet sich im Verlauf aber immer mehr aus, wird sogar kraftvoll mit zupackendem Tannin und entpuppt sich sehr lange im Finale. **Barolista, Wien; Superiore, Dresden; Scala Vini, Leisingen; € 53,-**

● **Boglietti Enzo – Barolo Case Nere 2014**
Leuchtendes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Zurückhaltend, aber dennoch einladende Nase, leicht nach Rosen und Himbeeren, auch etwas Kirsche im

Nachhall. Zupackend und stoffig am Gaumen, breitet sich kraftvoll über die Zunge, im mittleren Bereich gezeichnet von leicht fleischigen Tönen, sehr fein, jetzt schon trinkreif. **Vino Vino, Linz; Thurnher, Dornbirn; Farnetani, München; Segnitz, Weyhe; Enoteca La Vigna, Bad Vilbel; Casa del Vino, Freiberg am Neckar; Vinarium, Bühl; Bolter Weine, Hohentengen; Liechti, Basel; Vinamici, Schönenberg; Münsterkellerei, Liebfeld-Bern; € 75,-**

● **Burlotto G.B. – Barolo 2014**
Leuchtendes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Fein gezeichnete Nase nach reifen Erdbeeren, Himbeermarmelade, im Nachhall etwas Grafit. Am Gaumen erstaunlich feingliedrig und saftig, breitet sich respektvoll aus, eng gewobenes Tannin und kühle Frucht, bleibt auch lange im Abgang, toll.

Mohrenbrauerei, Dornbirn; Pinard de Picard, Saarwellingen; Frischeparadies Niederreuther, München; Smith & Smith, Zürich; € 35,-

● **Ca' del Baio – Barbaresco Asili Riserva 2013**
Kraftvolles, leuchtendes Granatrot. Einprägsame Nase mit Noten nach getrockneten Steinpilzen, Rosen und Zwetschgen, etwas Rhabarber. Kerniges, zupackendes Tannin, herzhaft, zeigt betont erdige Noten, tiefgründig, im Nachhall nach Himbeeren und Zwetschgen. **Döllerer, Golling; Di Gennaro, Stuttgart; Utiger Weine, Baar; Tredecipercento, Bern; € 62,-**

● **Cascina delle Rose – Barbaresco Tre Stelle 2015**
Leuchtendes, sattes Granatrot. Eröffnet in der Nase mit ausgeprägt würzigen Noten, nach getrockneten Pilzen und Fenchel-

kraut, dann viel saftige Kirsche, auch Himbeere. Am Gaumen straff und zupackend, zeigt viel griffiges, dichtes Tannin, baut sich satt auf, feine Frucht, im Finale fester Druck. **Barolista, Wien; Con Vino Toepfer, Siegen; Kroll, Murnau; Vino e Tavola, Reitnau; € 42,-**

● **Castello di Neive – Barbaresco Santo Stefano 2015**
Intensives, elegantes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Würzige und tiefe Nase, wirkt zu Beginn leicht zurückhaltend, gibt aber mit Belüftung viel dunkle Beeren preis, sowie ledrige Töne und etwas Lakritze. Ausgewogen und fein am Gaumen, eng gewobenes Tannin mit viel Saftigkeit, breitet sich weit aus, hat im zweiten Teil nochmal Sprint und packt im Abgang ordentlich zu. **Di Gennaro, Stuttgart; Zweifel Vinarium, Uster; € 50,-**

● **Cavalotto – Barolo Riserva Vignolo 2012**
Funkelnendes Rubingranat. Eröffnet mit betont würzigen Noten, nach Gewürznelken, eingelegten Nüssen, dann Rhabarber und Kirsche. Zeigt sich im Ansatz sehr ernst, etwas verschlossen, blüht im Verlauf schön auf, griffiges, dichtes Tannin, spannt einen weiten Bogen, im Finale fester Druck. **Barolista, Wien; Wein & Co., Wien; Di Gennaro, Stuttgart; Sacripanti, Wettigen; Siebe Dupf, Liestal; € 100,-**

● **Ceretto – Barolo 2014**
Glänzendes, intensives Granatrot. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Himbeere und Zwetschgen, fast schon klassisch, etwas Rosenblätter im Hintergrund. Kerniges und dichtes Tannin am Gaumen, zeigt Biss und gute Frucht, sehr schöner Trinkfluss. **Kate & Kon, Attersee; Schlumber-**

ger Deutschland, Meckenheim; Global Wine, Zürich; € 45,-

● **Ceretto – Barolo Prapò 2014**
Glänzendes, sattes Granatrot. Eröffnet mit Noten nach Tee, etwas Himbeere, dahinter feine Trüffel und Orangenschalen. Im Ansatz viel satte Frucht, breitet sich machtvoll aus, zupackendes, dichtes Tannin, im hinteren Verlauf noch ein wenig ruppig. **Kate & Kon, Attersee; Schlumberger Deutschland, Meckenheim; Global Wine, Zürich; € 73,-**

● **Monfalletto Cordero di Montezemolo – Barolo Monfalletto 2014**
Leuchtendes Rubin mit leicht violetterem Stich. Ansprechend duftende Nase nach Kirschen und Erdbeermarmelade, Brombeeren, Cassis, hat auch was von Süßholz. Wuchtig und kräftig am Gaumen mit viel Stoff und Saft, breitet sich sehr weit aus und baut sich schichtweise auf, tolles Spiel zwischen Frucht und Säure, kann noch ein wenig liegen bleiben. **Wein Wolf, Salzburg; Ariane Abayan, Hamburg; Rutishauser, Scherzingen; BB Weine, Stein am Rhein; Utzinger, Bülach; Musik & Wein, Basel; € 32,-**

● **Oddero Luigi e Figli – Barolo Vigna Rionda 2012**
Glänzendes, aufhellendes Rubingranat. Sehr ausdrucksvolle, einladende Nase, satter Duft nach reifen Himbeeren, mit etwas Sahne, dazu Zwetschgen und Rosenblätter, im Hintergrund Gewürznelken, klassisch. Griffiges und dichtes Tannin in Ansatz und Verlauf, dazu feiner süßer Kern, entfaltet sich kontinuierlich, klar und dicht, fester Druck. **Weibel, Thun; € 130,-**

CONGRESS MESSE INNSBRUCK

FAFGA
18 ALPINE
SUPERIOR

Fachmesse für
Gastronomie, Hotel & Design

ONLINE-TICKET

Registrieren Sie sich bequem online und holen Sie sich Ihr ermäßigtes Print@Home-Ticket auf www.fafga.at/online-ticket

10.–13. SEPT.
Messe Innsbruck, fafga.at

Fotos: beige stellt

● **Palladino –**

Barolo Parafada 2014

Leuchtendes Rubingranat. Intensive und einladende Nase, nach reifen Zwetschgen und Brombeeren, im Hintergrund nach Lakritze und Trüffel, dunkel und tiefgründig. Zupackend und dicht am Gaumen, zeigt viel feinmaschiges, geschliffenes Tannin, salzig, zieht ruhig dahin, im Finale nach Rosenblättern. **Niedermayer & Co, Hagenbrunn; Con Vino Toepler, Siegen; Horst Bruch, Ludwigshafen; Stettner, Kolbermoor; Franz Stettner & Sohn, Kolbermoor; Wein Lutz, Röttenbach; Vinoverum, Arlesheim; Sanviva, Deutschland; € 45,-**

● **Palladino –**

Barolo Riserva San Bernardo 2012

Intensives, leuchtendes Granatrot. Überaus einladende Nase mit satten Noten nach gereiften Zwetschgen und Himbeeren, dazu viel Leder und etwas Lakritze. Knackig und präsent am Gaumen, zeigt zupackendes, dichtes Tannin, erdig und tiefgründig, sehr langer Nachhall, ein wenig rau. **Niedermayer & Co, Hagenbrunn; Con Vino Toepler, Siegen; Horst Bruch, Ludwigshafen; Stettner, Kolbermoor; Franz Stettner & Sohn, Kolbermoor; Wein Lutz, Röttenbach; Vinoverum, Arlesheim; Sanviva, Deutschland; € 70,-**

● **Pio Cesare –**

Barbaresco Bricco di Treiso 2014

Intensives Rubin mit leichtem Granatrand. Zeigt in der Nase zunächst dezente rauchige Noten, dann satt nach Zwetschgen, Brombeeren und Waldhimbeeren. Am Gaumen stoffig und fest, entfaltet sich mit präsentem, dichtem Tannin, fein ummantelt von süßem Schmelz, kernig, sehr saftig, im Finale fester Druck.

Barolista, Wien; Molina, Darmstadt; Bremer, Braunschweig; Zanini, Besazio; € 77,-

● **Pio Cesare –**

Barolo 2014

Funkelndes Rubingranat mit hellem Rand. Einprägsame Nase mit Noten nach Tee, Rosenblätter, etwas Lakritze, dazu Zwetschgen und Himbeere. Stoffig und dicht am Gaumen, zeigt viel präsen- te Frucht, viel Himbeere, öffnet sich mit dichtmaschigem Tannin, im Kern feiner Schmelz, langer Nachhall, ein Wein mit Handschlagqualität.

Barolista, Wien; Molina, Darmstadt; Bremer, Braunschweig; Zanini, Besazio; € 41,-

● **Punset –**

Barbaresco Riserva Campo Quadro 2011

Sattes, dunkles Granatrot. Intensive und charmante Nase, satt nach Tee und Rosenblättern, dann viel reife Zwetschgen, etwas dunkles Karamell. Eröffnet mit viel süßer

Frucht, viel Zwetschge, Brombeere, etwas getrocknete Pilze, zupackendes, dichtes Tannin, wird ummantelt von süßem Schmelz, fester Druck.

Riegel Weinimport, Orsingen-Nenzingen; € 31,-

● **Ratti Renato –**

Barolo Rocche dell'Annunziata 2014

Funkelndes Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Tiefe Nase nach Cassis und Brombeeren, leicht nach Leder und Tabak, auch rauchige Töne, vielschichtig. Sehr saftig am Gaumen mit toll ausbalancierter Säure und kecker Frucht, tänzelt förmlich, hat auch ordentlich Tannin und Kraft, kann und soll noch reifen.

Vinum, München; Donati, Basel; Buonvicini, Stabio; La Cantina, Bern; Grappolo d'Oro & more, Lugano; € 70,-

● **Sandrone Luciano –**

Barolo Le Vigne 2014

Glänzendes, intensives Rubingranat. Vielschichtige und dichte Nase, nach Trüffel, etwas Lakritze, dann viel Zwetschge und Brombeere. Im Ansatz saftig, gut herausgearbeitete Frucht, dichtes Tannin, wird im hinteren Verlauf aber etwas trocknend, kann noch weitere Lagerung vertragen.

Barolista, Wien; Döllerer, Golling; Vinussi, Dornbirn; Kate & Kon, Attersee; Wein & Co., Wien; Extraprima, Mann-

heim; Lobenberg, Bremen; Superiore, Dresden; 50 Second Finish, Falkensee; Weinpiemont, Hattersheim; Cave SA, Gland; Vini d'Amato, Basel; Von Salis, Landquart; Ceresio Vini, Lugano; Vintara, Zürich; € 90,-

● **Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy – Barbaresco Gaiun Martinenga 2014**

Glänzendes, intensives Rubingranat. Verspielte und einladende Nase, zeigt Noten nach Tee, Preiselbeeren und Rhabarber. Geschliffenes und feinmaschiges Tannin am Gaumen, salzig, zeigt viel saftige Frucht, im Finale fester Druck.

Vini Mascoli, Klaus-Weiler; Vinissimo, München; Gastrovin, Dübendorf; € 80,-

● **Vite Colte –**

Barolo di Monforte Essenze 2013

Leuchtendes Rubingranat. Einprägsame Nase mit einem ansprechenden Mix aus reifen Zwetschgen, etwas Trüffel, dazu altes Leder und ein Hauch Lakritze. Straff und dicht in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit vielen Schichten von feinmaschigem Tannin, dunkle Beerenfrucht, im Finale fester Druck. **Superiore, Dresden; Hofer, Zürich; € 57,-**

93

● **Albino Rocca –**

Barbaresco Ronchi 2015

Glänzendes, sattes Granatrot. Sehr intensive und duftige Nase, viel reife Brombeere und Himbeere, dazu feine Zwetschge, einladend. Stoffig und dicht in Ansatz und Verlauf, zeigt herzhaftes Tannin mit feinem, süßem Kern, präsent, baut sich gut auf, im Finale fester Druck.

Guido Giovo, Mühlheim; Piemont Express Slaby, Düsseldorf; AMC, Saarbrücken; Kellerei St. Georg, Luzern; € 36,-

● **Boglietti Enzo – Barolo Arione 2014**

Leuchtendes, elegantes Rubinrot mit aufhellendem Rand. Duftig parfümierte Nase nach frischen Erdbeeren, Himbeeren, nach Rosenwasser, Zigarrenkiste und etwas Schokolade. Am Gaumen kompakt mit kühler Frucht und straffer Säure, packt ordentlich zu und baut sich groß auf, bleibt lange im Abgang, trocknet im Finale etwas aus. **Vino Vino, Linz; Thurnher, Dornbirn; Farnetani, München; Segnitz, Weyhe; Enoteca La Vigna, Bad Vilbel; Casa del Vino, Freiburg am Neckar; Vinarium, Bühl; Boller Weine, Hohentengen; Liechti, Basel; Vinamici, Schönenberg; Münsterkellerei, Liebfeld-Bern; € 75,-**

● **Burlotto G.B – Barolo Cannubi 2014**

Leuchtendes Rubin mit feinem Granat-

rand. Eröffnet mit betont erdigen Noten, satt nach Trüffel, dann viel reife Zwetschge, dunkle Waldhimbeeren, tiefgründig und geheimnisvoll. Am Gaumen sehr gute Konzentration, dichtmaschiges Tannin, fruchtige und erdige Noten, im hinteren Verlauf leicht spröde, braucht noch Zeit.

Mohrenbrauerei, Dornbirn; Pinard de Picard, Saarwellingen; Frischeparadies Niederreuther, München; Smith & Smith, Zürich; € 65,-

● **Ca' del Baio –**

Barbaresco Vallegrande 2015

Elegantes, leuchtendes Rubinrot. Duftige und fein gezeichnete Nase nach Grafit und Minze, hat auch leicht Lakritze im Ansatz, im Nachhall viel reife Waldbeeren. Sehr saftig in Ansatz und Verlauf, zieht sich herrlich über die Zunge, packt ordentlich zu mit feinmaschigem Tannin, gut ausgeprägte Frucht, bleibt sehr lange im Abgang über. **Döllerer, Golling; Di Gennaro, Stuttgart; Utiger Weine, Baar; Tredici-percento, Bern; € 25,-**

● **Ca' del Baio –**

Barbaresco Autinbej 2015

Kräftiges Rubinrot mit leicht violetterm Stich und aufhellendem Rand. Offene, duftende Nase nach reifen Erdbeeren und frischen Himbeeren, sehr schmeichelnd. Strotzt am Gaumen vor lauter Saftigkeit, frisch, fein gewobenes Tannin, insgesamt sehr harmonisch und ein richtiger Spaßmacher! **Döllerer, Golling; Di Gennaro, Stuttgart; Utiger Weine, Baar; Tredici-percento, Bern; € 25,-**

● **Cascina delle Rose –**

Barbaresco Rio Sordo 2015

Leuchtendes, intensives Rubingranat. Präsentiert sich in der Nase mit sehr intensiver Note, viel reife Beerenfrucht, es dominieren Himbeere und Erdbeere, etwas Rosen, charmant. Am Gaumen geprägt von kernigem Tannin, wirkt noch sehr jung, im hinteren Verlauf salzig und lange, braucht noch etwas Zeit, hat aber tolles Potenzial. **Barolista, Wien; Con Vino Toepler, Siegen; Kroll, Murnau; Vino e Tavola, Reitnau; € 40,-**

● **Clerico Domenico –**

Barolo Ciabot Mentin 2014

Leuchtendes Rubin mit feinem Granatrand. Intensive Nase mit viel dunkler Beerenfrucht, nach Brombeeren und Zwetschgen, im Hintergrund nach frischem Leder. Im vorderen Bereich viel saftige Frucht, öffnet sich mit dichtem Tannin, wirkt im hinteren Verlauf dann recht ruppig und leicht trocknend.

Wagner, Laakirchen; Elena Altare, Bamberg; Lobenberg, Bremen; Donati, Basel; € 65,-



● **Demarie – Barbaresco 2015**

Kräftiges, intensives Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Wirkt zuerst nicht ganz sauber, gibt dann Töne von Holunderbeeren-Sirup preis. Im Trunk sehr saftig, tolle Frucht mit fein eingewobenem Tannin, baut sich langsam, aber lange auf und endet im Abgang immer weiter fruchtbetont. **Caffo, Planegg; De Cassan, Krefeld-Ürdingen; Wein Kästli, Muri bei Bern; Angolo di Vino, Pratteln; Geiselbrecht, Münchenwiler; € 25,-**

● **Demarie – Barbaresco Riserva 2006**
Funkelndes Granatrot mit dunklem Kern. Duftet nach getrockneten Pilzen, Himbeeren und eingelegten Zwetschgen. Zeigt sich am Gaumen erstaunlich frisch, viel reife Beerenfrucht, feingriffiges, gut eingebundenes Tannin, im Finale warm und rund. **Caffo, Planegg; De Cassan, Krefeld-Ürdingen; Wein Kästli, Muri bei Bern; Angolo di Vino, Pratteln; Geiselbrecht, Münchenwiler; € 50,-**

● **Gaja – Barbaresco Costa Russi 2015**
Funkelndes, mitteldichtes Rubingranat.

Zeigt sich in der Nase etwas zurückhaltend, nach Rhabarber, frisch gehacktem Fleisch, dahinter nach dunklen Kirschen. Öffnet sich mit dichtem, griffigem Tannin, herzhaft und zupackend, dunkelbeerige Frucht, fest und zupackend, wirkt noch sehr jung, im Finale noch recht ruppig. **Morandell, Wörgl; Segnitz, Weyhe; Weibel, Thun; € 330,-**

● **Oddero Luigi e Figli – Barbaresco Rombone 2014**
Elegantes, funkelnendes Rubinrot. Sehr fein gezeichnete Nase nach duftenden Rosenblättern, frischen Himbeeren und leichtem Erdton, einladend. Eröffnet sich am Gaumen mit viel Saft und eleganter Struktur, breitet sich schön aus, gut eingebundenes Tannin, endet im Finale mit festem Druck. **Weibel, Thun; € 40,-**

● **Ratti Renato – Barolo Marcenasco 2014**
Tiefes Rubinrot mit violetterem Schein. In der Nase Brombeeren, Cassis, getrocknete Pflaumen, im Nachhall Eukalyptus und Minze. Mächtig und weich am Gaumen, legt sich samtig im ganzen Mund nieder, zieht sich langsam, aber entschlossen, tol-

le Säure vom Ansatz bis ins Finale, salzig. **Vinum, München; Donati, Basel; Buonvicini, Stabio; La Cantina, Bern; Grappolo d'Oro & more, Lugano; € 40,-**

● **Rocche dei Manzoni – Barolo Perno Vigna Cappella di Santo Stefano 2014**
Dunkles, sattes Rubinrot mit ganz leicht aufhellendem Rand. Satte Brombeere, reife Cassis und ein Hauch Pflaume, im Hintergrund feine Süßholznoten, sehr einladend. Am Gaumen strukturreich mit feiner Tanninstruktur, toll eingebundener Säure, wirkt samtig und filigran, endet im Finale mit feinstem Gaumendruck. **Vini Mascoli, Klaus-Weiler; Wyhus Belp, Belp; € 90,-**

● **Rosso Giovanni – Barolo Serra 2014**
Strahlendes Granatrot. Eröffnet in der Nase mit betont erdigen Noten, nach Trüffel und Lakritze, etwas Zwetschge, wirkt insgesamt etwas dumpf. Am Gaumen herzhaftes, zupackendes Tannin, nach Leder, im Finale feiner Schmelz, hat da viel Druck. **Vinissimo, München; € 56,-**

● **Sottimano – Barbaresco Pajoré 2015**
Intensives Rubingranat mit leuchtendem

Kern. Elegante Nase nach Rosenblättern, Zwetschgen und etwas Rumtopf, im Nachhall nach Brombeeren. Zupackend und salzig am Gaumen, ausgewogen und harmonisch vom Ansatz bis zum Ende, vor allem im mittleren Bereich sehr kräftig, endet lange und fruchtig.

Vinaturel, Berg; Cave SA, Gland; Vini d'Amato, Basel; Weinsicht, Brunnen; € 52,-

● **Vite Colte – Barolo di Barolo Essenze 2013**
Leuchtendes Granatrot. Fein gezeichnete, präzise Nase, zeigt Noten nach eingelegten Kirschen und Himbeeren, im Hintergrund feine Würze. Am Gaumen griffiges Tannin, im Kern süßer Schmelz, baut sich gut auf, saftig, zeigt gute Spannung. **Superiore, Dresden; Hofer, Zürich; € 57,-**

! **Tasting-Info**
Weitere aktuell verkostete Weine aus dem Piemont unter falstaff.com/piemont

Eine Ausgabe DATUM gratis testen oder 3 Ausgaben um nur

€10,-

Bestellen unter datum.at/abo oder 01/3617070-588



DATUM – das Monatsmagazin für Politik und Gesellschaft steht für:

- Unabhängigen Qualitätsjournalismus
- gehaltvolle Lektüre
- Spannende Erzählungen und Reportagen
- Recherche in inhaltlicher Tiefe und thematischer Breite
- ausführliche Interviews
- Aktualität jenseits des Tagesgeschehens

DATUM
Magazin für Politik & Gesellschaft