

falstaff

WINZERSEKT
DIE BESTEN IN
ÖSTERREICH

PERU
GRANDIOSE
KÜCHE

BORDEAUX
CITYGUIDE
KULINARISCH

SÜDAMERIKA
TOP-WEINE
AUS CHILE UND
ARGENTINIEN

Käse & Wein

TRENDS, IRRTÜMER UND DIE BESTEN TIPPS



der Nase mit einem satten Gewürzteppich, nach Zimt, Nelken und Koriander, dann viel Himbeerfrucht. Viel saftige, reife Beerenfrucht am Gaumen, Himbeere, öffnet sich mit griffigem, präsentem Tannin, dicht und tief. **Wagner, Laakirchen; Smart Wines, Köln; Bindella, Zürich; € 30,-**

● **Campo alla Sughera – Campo alla Sughera 2013**

Glänzendes, sattes Rubin. Fein gezeichnete Nase mit frischer, akzentuierter Frucht, nach Preiselbeeren und Cassis. Blüht am Gaumen satt auf, viel reife, ansprechende Beerenfrucht, knackig, öffnet sich mit feinmaschigem, dichtem Tannin, lange und präzise. **Wille, Landeck; Fischer & Trezza, Stuttgart; Cottinelli, Malans; € 70,-**

● **Chiappini Giovanni – Guado de' Gemoli 2014**

Sattes, funkelndes Rubin. Intensive, fein gezeichnete Nase, zeigt Noten nach Holunderbeeren, Schwarzen Johannisbeeren und Kardamom. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, pralle, reife Beerenfrucht, öffnet sich mit dichtem Tannin, umwoben von süßem Schmelz, langer Nachhall. **Wein Residenz, Düsseldorf; Saponi Italiani, München; Sacripanti, Wellingen; Raeber, Küssnacht am Rigi; € 65,-**

● **Fortulla – Sorpasso 2012**

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Sehr konzentrierte und intensive Nase, nach dunklen Johannisbeeren, Waldhimbeeren und Holunderbeeren, im Hintergrund leicht nach Bienenwachs. Am Gaumen herzhaft und zupackend, zeigt sattes, dichtmaschiges Tannin, pralle, präsent Frucht, satter Druck, sehr langer Nachhall. **Cresceri, Egelsbach; € 40,-**

● **Le Macchiole – Paleo Rosso 2014**

Funkelndes, intensives Rubin. Eröffnet mit

feinen würzigen Noten, nach Kardamom, Gewürznelken und Sternanis, dann schöne Beerenfrucht. Am Gaumen fester Druck, baut sich gut auf, auch da betont würzige Noten, saftige Frucht, fest und zupackend. **Pfurtscheller, Neustift; Superiore, Dresden; Vinum, München; Caratello, St. Gallen; € 79,-**

● **Le Macchiole – Messorio Merlot 2014**

Funkelndes Rubin mit Granatrand. Eröffnet mit betont würzigen Noten, nach Kardamom und Lorbeer, dahinter nach Brombeere. Am Gaumen viel kerniges, zupackendes Tannin, entspannt einen feinen Gewürzteppich, im Finale dann aber doch rau und leicht trocknend. **Pfurtscheller, Neustift; Superiore, Dresden; Vinum, München; Caratello, St. Gallen; € 179,-**

● **Rocca di Frassinello**

Rocca di Frassinello 2015

Sattes, tiefdunkles Rubin. Sehr konzentrierte Nase, nach dunklen Waldhimbeeren, Johannisbeeren und Sandelholz. Am Gaumen fest und stoffig, öffnet sich mit dichtem, im Kern geschliffenem Tannin, umwoben von feinem Schmelz, im Finale griffig, auch schöne saftige Frucht. **Müller, Groß St. Florian; Di Gennaro, Stuttgart; € 42,-**

● **Tenuta dell'Ammiraglia-Frescobaldi Ammiraglia Syrah 2013**

Kraftvolles, leuchtendes Rubin mit leichtem Granatrand. Pralle, intensive Nase, nach Heidelbeeren und Honig, dahinter nach würzigem Pfeffer. Saftig und fleischig in Ansatz und Verlauf, zeigt präsent, dichtes Tannin, das umwoben ist von fleischiger Frucht, baut sich lange auf, lange und saftig. **Mounier, Wien; Superiore, Dresden; Reidemeister & Ulrichs, Bremen; Mövenpick, Zürich; € 42,-**

● **Tenuta San Guido – Sassicaia 2014**



Leuchtendes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Sehr klar und feine Nase, nach Himbeeren, Roten und Schwarzen Johannisbeeren, im Hintergrund etwas erdige Noten. Am Gaumen viel saftige Frucht, nach Himbeeren und Cassis, entfaltet sich mit elegantem, geschmeidigem Tannin, strömt ruhig dahin, im Finale frisch, sehr kohärent zum Jahrgang. **Morandell, Wörgl; Alpina, Buchloe; Bindella, Zürich; € 150,-**

93

● **Fattoria di Magliano Poggio Bestiale 2014**

Leuchtendes, mitteldichtes Rubin mit feinem Granatschimmer. Fein gezeichnete Nase mit ausgeprägten Noten nach Himbeere und Granatapfel. Am Gaumen saftige, reife Frucht, entfaltet sich mit griffigem, zupackendem Tannin, stoffig im Finale, präsent Frucht. **Del Fabro, Wien; Lobenberg, Bremen; Vinum, München; Molina, Darmstadt; Rossini, Hannover; Vinothek Brancaia, Zürich; € 33,-**

● **Grattamacco – Grattamacco 2014**

Funkelndes Rubin mit feinem Granatschimmer. Sehr klare und einladende Nase, fruchtig, nach Cassis und Himbeeren. Rund und geschliffen in Ansatz und Verlauf, viel Himbeerfrucht, öffnet sich mit präsentem, zupackendem Tannin, fester Druck.

Derksen, Leobendorf; Di Gennaro, Stuttgart; Superiore, Dresden; Gardibaldi, München; Riegel Weinimport, Orsingen-Nenzingen; Vini d'Amato, Basel; Münsterkellerei, Liebfeld-Bern; Hofer, Zürich; € 59,-

● **I Giusti & Zanza – Perbruno 2015**

Dunkles Rubin mit Violettschimmer. Ansprechende, fleischige Nase, satt nach Holunderbeeren, Maulbeeren, etwas dunkler Pfeffer, Frucht und Würze. Satt und saftig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel präsent, süße Frucht, nach Holunderbeeren und Himbeeren, herzhaftes, kerniges Tannin in vielen Schichten, lange. **Stöger, Weiler; Weinlade am Gutenbergplatz, Karlsruhe; Sacripanti, Wellingen; € 22,-**

● **La Regola – Strido 2012**

Sehr sattes Rubinrot. Vorwiegend reife Noten nach Leder, Schwarzen Johannisbeeren, etwas Teer, wuchtige Nase. Füllt den Mund voll aus, wirkt harmonisch mit geschliffenen Tanninen und intensiver Frucht, ist langanhaltend und hat ein ansprechendes Säurespiel auf der Zunge. **www.laregola.com; € 79,-**

● **Montepeloso – Eneo 2015**

Sattes, dunkles Rubin mit schwarzem Kern. Sehr klare und duftige Nase, nach reifen Kirschen, roten Johannisbeeren, im Hintergrund nach Kardamom und Koriandersamen. Viel präsent Frucht, saftig, nach Johannisbeeren und Brombeeren, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, geschmeidig, umwoben von süßem Schmelz.

Mohrenbrauerei, Dornbirn; Wein am Limit, Hamburg; Geisels Weingalerie, München; Smith & Smith, Zürich; Denz Weine, Zürich; € 34,-

● **Monteverro – Terra di Monteverro 2014**

Leuchtendes Rubin mit feinem Granatrand. Eröffnet mit feinen würzigen Noten, nach

CONGRESS MESSE INNSBRUCK

FAFGA
'17 ALPINE
SUPERIOR

30. Fachmesse für
Gastronomie, Hotel und Design



18.-21.
SEPT.

Messe Innsbruck
fafga.at



hellem Pfeffer, Koriandersamen, dazu Waldhimbeere und Weichselkirsche. Am Gaumen geschmeidig und mit viel klarer Frucht ausgestattet, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, im Nachhall feine Gewürznote.

WeinArt, Attersee; Superiore, Dresden; Dallmayr, München; Unger Weine, Frasdorf; Alpina, Buchloe; Georg Hack, Meersburg; Schelte, Köln; Riegger, Birrhard; Terravigna, Utzendorf; Gerstl Weine, Zürich; First Wine, Hergiswil; € 38,-

● **Monteverro – Tinata 2014**

Sattes Rubin mit feinem Violettsschimmer. Fein gezeichnete Nase mit satten Beerennoten, nach Holunder- und Heidelbeeren, unterlegt von Noten nach Wacholder, Thymian und Sellerie. Rund und ausgewogen am Gaumen, zeigt schöne saftige Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, geschliffen und mit guter Länge. **WeinArt, Attersee; Superiore, Dresden; Dallmayr, München; Unger Weine, Frasdorf; Alpina, Buchloe; Georg Hack, Meersburg; Schelte, Köln; Riegger, Birrhard; Terravigna, Utzendorf; Gerstl Weine, Zürich; First Wine, Hergiswil; € 79,-**

● **Moris Farms – Avvoltore 2013**

Dunkles, undurchdringliches Rubin mit Violettsschimmer. Intensive, duftige Nase, nach Zwetschgen und Himbeeren, einladend und klar. Zupackendes, dichtes Tannin am Gaumen, breitet sich satt aus, fester Druck, im Finale feine Gewürznoten. **Farnetani, München; Superiore, Dresden; World of Wine, München; Archetti, Basserdorf; Weinkellerei Aarau, Aarau; € 35,-**

● **Poggio al Tesoro – Sondaia 2013**

Intensives, funkelndes Rubinviolett. Präsen- und ansprechende Nase, satt nach Cassis, Brombeeren und dunkler Schokolade, im Hintergrund nach Kardamom. Warm, rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit viel präsen-ter Frucht, saftig, feinmaschiges Tannin mit weichem Kern, sehr langer Nachhall. **Morandell, Wörgl; Neururer, Vomp; Superiore, Dresden; GES Sorrentino, Delmenhorst; Mövenpick, Zürich; Ulrich, Zürich; € 35,-**

● **Satta Michele – Piastraia 2014**

Funkelndes, intensives Rubin. Charmante, ansprechende Nase, nach Cassis und reifen Waldhimbeeren. Zeigt am Gaumen gute Spannung, viel Beerenfrucht, salzig, öffnet sich mit kernigem, stoffigem Tannin, im Finale langer Nachhall. **Bacchus & Co., Wien; Edelrausch, Dresden; Superiore, Dresden; Sansibar, Sylt; Bert's Weine, Regensburg; Fertsch, Bad Nauheim; € 28,-**

● **Satta Michele – I Castagni 2013**

Funkelndes Rubinviolett. Eröffnet mit leicht erdigen Noten, nach Tabak und Teer, dann viel Holunderbeeren, einladend. Herzhaft und kernig in Ansatz und Verlauf, feinmaschiges, griffiges Tannin, baut sich in vielen Schichten

auf, gut herausgearbeitete Frucht, im Nachhall viel Himbeere. **Bacchus & Co., Wien; Edelrausch, Dresden; Superiore, Dresden; Sansibar, Sylt; Bert's Weine, Regensburg; Fertsch, Bad Nauheim; € 60,-**

● **Tenuta Argentiera – Argentiera 2014**

Funkelndes, anregendes Rubin. Eröffnet in der Nase mit betont würzigen Noten, nach Lorbeer und Kardamom, dann schöne dunkle Beerenfrucht. Auch am Gaumen wieder würzige Komponenten, zugleich aber auch viel geschmeidige Frucht, nach dunklen Beeren, öffnet sich mit dichtem Tannin, im Finale feiner Schmelz. **Wein Wolf, Salzburg; Superiore, Dresden; Vinum, München; Garibaldi, München; Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf; Selezione Meier, Hünenberg; € 58,-**

92

● **Brancaia – Ilatraia 2014**

Dunkles Rubin mit schwarzem Kern. Intensive und fein gezeichnete Nase mit Noten nach eingelegetem Pfirsich und Himbeeren, etwas Veilchen im Hintergrund. Am Gaumen zupackendes, griffiges Tannin, präsen-ter Frucht, viel Himbeeren, im Finale ein wenig rau. **Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Superiore, Dresden; Hawesko, Tornesch; CWD, Hamburg; Vintra, Zürich; € 39,-**

● **Fattoria Kappa – Lambda 2015**

Tiefes, dunkles Rubinrot. Sehr vielschichtig mit präsenten Würznoten nach Nelken und intensiver Nase nach frischen Kirschen. Saftig mit elegantem Tannin, trinkig, harmonisch und ausgewogen mit guter Länge und viel Trinkfluss! **Döllerer, Golling; Wein & Co., Wien; Superiore, Dresden; € 18,-**

● **Frank & Serafico – Frank 2015**

Sattes, tiefdunkles Rubin. Eröffnet mit ansprechenden Gewürznoten, etwas Rosmarin, Gewürznelken, dann dunkle Beerenfrucht, leicht nach Leder. Rund und füllig am Gaumen, zeigt viel pralle Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, gut verwoben, saftig, im Finale fester Druck. **www.frankeserafico.com; € 18,-**

● **Grattamacco – L'Alberello 2014**

Funkelndes, intensives Rubin. Eröffnet mit leicht rauchigen Noten, nach Sandelholz, dann nach Brombeere und Cassis, etwas Zedernholz. Am Gaumen feine würzige Noten, nach Zwetschgen und Johannisbeeren, entfaltet sich mit präsentem, im hinteren Bereich, aber etwas trocknendem Tannin. **Derksen, Leobendorf; Di Gennaro, Stuttgart; Superiore, Dresden; Garibaldi, München; Riegel Weinimport, Orsingen-Nenzingen; Vini d'Amato, Basel; Münsterkellerei, Liebefeld-Bern; Hofer, Zürich; € 44,-**

● **Gualdo del Re – Gualdo del Re 2014**

Leuchtendes, elegantes Rubinrot. Komplexe

und vielschichtige Nase, Würznoten im Vordergrund und zurückhaltende dunkle Beeren. Sehr guter Zug, griffiges und feinmaschiges Tannin, wuchtig, ein Kraftpaket! **Wedl, Innsbruck; Berlinghieri, Berlin; Hofer, Zürich; Wy vom Wyhüsli, Koppigen; € 24,-**

● **La Selva – Prima Causa 2013**

Sattes Rubinrot mit etwas aufhellenden, violetten Rändern. Vielschichtige, einladende Nase nach Waldbeeren, sehr komplex. Harmonisch mit sehr gut integriertem Tannin und angenehmer Säure, tolles Spiel aus Frucht und Holz mit starkem Druck am Gaumen. **Garibaldi, München; € 21,-**

● **Le Macchiole – Le Macchiole Bolgheri Rosso 2015**

Mittleres leuchtendes Rubinrot. Duftet nach reifer Cassis und Holunderbeeren, vielschichtig, sehr einladend. Sehr harmonisch am Gaumen, gezeichnet von jungem Tannin und etwas Säure, welche die Frucht sehr gut unterstützt, mittellang und trinkig! **Pfurtscheller, Neustift; Superiore, Dresden; Vinum, München; Caratello, St. Gallen; € 20,-**

● **Montepeloso – Gabbro 2015**

Tiefdunkles Rubin-Violett. In der Nase feine balsamische Noten, rund, nach Sandelholz und dunklen Beeren. Eröffnet mit betont würzigen Noten, kraftvoll aber noch sehr jung, daher auch noch recht raues Tannin, braucht noch Zeit, gutes Potenzial. **Mohrenbrauerei, Dornbirn; Wein am Limit, Hamburg; Geisels Weingalerie, München; Smith & Smith, Zürich; Denz Weine, Zürich; € 90,-**

● **Ornellaia – Ornellaia 2014**

Sattes, tiefdunkles Rubin. Eröffnet in der Nase mit intensiven Röstnoten, nach dunkler Schokolade und gebrannten Haselnüssen, dahinter dunkle Beerenfrucht, Cassis und Holunderbeere. Am Gaumen schöne Gewürznoten, viel reife, dunkle Beerenfrucht, öffnet sich mit präsentem, zupackendem Tannin, baut sich gut auf, im hinteren Bereich dann leider recht trocknend. **Morandell, Wörgl; Wein & Co., Wien; Belvini, Dresden; Vinexus, Langgöns; Mövenpick, Zürich; Bindella, Zürich; € 150,-**

● **OT – Lumeo 2015**

Tiefdunkles Rubinrot. Frische Frucht nach Kornelkirschen und Holunderbeeren, auch fleischig. Geschliffene Tannine, umhüllt von einer schönen Säure, gute Länge, ansprechend, mit starkem Druck am Gaumen. **Lobenberg, Bremen; Sansibar, Sylt; Wine & Waters, Berlin; Global Wine, Zürich; € 30,-**

● **OT – Oliviero Toscani 2012**

Funkelndes, dunkles Rubin. Eröffnet mit Noten nach Leder und Kohlroschen, dann satt nach dunklen Beeren, Maubeere und Brom-

beere, feine Gewürze im Hintergrund. Griffig und zupackend am Gaumen, eröffnet mit viel präsentem Tannin, herzhaft, wirkt wild und mächtig, braucht aber noch zusätzliche Lagerung. **Lobenberg, Bremen; Sansibar, Sylt; Wine & Waters, Berlin; Global Wine, Zürich; € 30,-**

● **Poggio Nibbiale – Tommaso Morellino di Scansano Riserva 2013**

Dunkles Rubinrot mit granatfarbenen Rändern. Wirkt zu Beginn ein wenig reduktiv, öffnet sich nach etwas Ruhe im Glas und gibt reife, rote Fruchtnoten, Gewürze und ein wenig Zigarrenkiste preis. Am Gaumen ist ein geschliffenes Tannin spürbar, welches durch frische Säure unterstützt wird; im Trunk einladend, dicht und komplex. **Vinofino, Wiener Neustadt; Rindchens Weinkontor, Hamburg; Dallmayr, München; Utiger Weine, Baar; Advinum, Lufingen; € 20,-**

● **Rocca di Frassinello**

Le Sughere di Frassinello 2015
Sehr dunkles Rubinrot mit elegantem Schimmer. Intensive und ansprechende Nase mit zarten Würznoten, öffnet sich nach etwas Zeit, und es überwiegen dann dunkle Noten nach Waldbeeren und etwas Unterholz. Sehr dicht, mit Weiterführung der in der Nase bereits vorgefundenen Würznoten, gut eingebunden mit viel Frucht, welche den Wein wuchtig, mit langem Finale am Gaumen, ruhen lässt. **Müller, Groß St. Florian; Di Gennaro, Stuttgart; € 19,-**

● **Satta Michele – Syrah 2013**

Dunkles, intensives Rubin mit Violettsschimmer. Einladende Nase mit Noten nach Heidelbeeren, Brombeeren und etwas Tee. Am Gaumen rund und satt, feine würzige Komponenten, öffnet sich mit feinmaschigem, dichtem Tannin, ummantelt von süßem Schmelz, langer Nachhall. **Bacchus & Co., Wien; Edelrausch, Dresden; Superiore, Dresden; Sansibar, Sylt; Bert's Weine, Regensburg; Fertsch, Bad Nauheim; € 28,-**

● **Tenuta di Biserno**

Il Pino di Biserno 2014
Leuchtendes, intensives Rubin. Sehr klare und duftige Nase mit gut herausgearbeiteter Frucht, nach reifen Zwetschgen, Himbeeren und Cassis, unterlegt von Tabaknoten. Am Gaumen präsent, herzhaftes Tannin, baut sich gut auf, feine dunkle Beerenfrucht, im Finale dann etwas trocknend. **Morandell, Wörgl; Wein & Co., Wien; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich; € 45,-**

● **Tenuta Marsiliana – Marsiliana 2012**

Glänzendes Rubin mit feinem Granatschimmer. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Cassis und Brombeeren, auch nach reifen Zwetschgen. Rund und ausgewogen in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit feinem, griffigem Tannin, baut sich gut auf, lange und geschliffen im Nachhall. **Wagner, Laakirchen; Kerler, Nürnberg; Sardo Vino,**