



TRAUMWEINE AUS DEM PIEMONTE

Barolo und Barbaresco sind beliebt wie nie zuvor. Weingenießer weltweit haben die beiden Königsweine aus dem Piemont für sich entdeckt – wobei sie alles andere als leicht zugänglich sind. Die Masse an Tannin und die beeindruckende Säure, die ein junger Barolo haben kann, müssen erst einmal verdaut werden. Und doch: Wer einmal die Finesse eines gereiften Barolo oder Barbaresco und den Genuss, den diese Weine in Verbindung mit feinem Essen entfalten, erfahren hat, kann nicht mehr davon lassen. Barolo und Barbaresco sind im Höhenflug. Das trifft auf jeden Fall auf die Qualität zu. Eine Reihe von hervorragenden bis ausgezeichneten Jahrgängen machte sie zu einer weltweit gefragten Rarität. Auch die beiden hier hauptsächlich verkosteten Jahrgänge tragen zum Renommee der piemontesischen Weine bei. 2013 war ein ausgewogener Jahrgang mit später Lese und brachte Weine mit etwas geringerem Alkohol, dafür geschliffenem, kompaktem Tannin und saftiger Säure. Ein klassischer Jahrgang, würden die piemontesischen Winzer sagen, dessen Weine sich jetzt mitunter noch recht verschlossen zeigen, aber sehr langlebig sind. 2014 war in Italien ein problematisches Jahr. Die Sonne zeigte sich nur wenig, dafür regnete es ausnehmend häufig. Ein Jahr ohne Sommer. Im Barbaresco-Gebiet war der Niederschlag etwas geringer und die spät reifende Nebbiolo-Traube war dankbar für das trockene Wetter, das sich ab Mitte September einstellte. So gibt es in Barbaresco vom sonst eher verschmähten Jahrgang 2014 nicht nur sehr gute, sondern auch herausragende Weine, die mit ihrer Eleganz und Saftigkeit überzeugen. Im Höhenflug befinden sich aber nicht nur Qualität und Nachfrage von Barbaresco und Barolo, im Höhenflug befinden sich leider auch die Preise. Preissteigerungen von fünfzig bis hundert Prozent von einem Jahrgang zum anderen sind keine Seltenheit. Ein Sinken der Preise ist nicht absehbar.

NOTIZEN VON OTHMAR KIEM



LEGENDE

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

Barbaresco

99

● **Gaja – Barbaresco Sorì San Lorenzo 2014**
Glänzendes Rubin mit ausgeprägtem Granatschimmer. Sattes, intensive Nase, eröffnet mit Noten nach dunklen Waldhimbeeren, eingelegten Kirschen, etwas Erdbeerkonfitüre, sehr reife Frucht, zugleich auch frisch und klar. Schlägt am Gaumen ein wahres Pfauenrad, viel präsenzte Frucht, feinmaschiges, dichtes und zugleich elegantes Tannin öffnet sich in vielen Schichten, sehr lange und im Finale satter Druck.
Morandell, Wörgl; Segnitz, Weyhe; Weibel, Thun; € 380,-

98

● **Roagna – Barbaresco Cricchet Pajé 2008**
Funkelndes, intensives Rubin-Granat. Spannende und vielschichtige Nase, nach Himbeeren, Erdbeeren und Rosenholz, im Hintergrund etwas Chinarine und getrocknete Orangenschale. Zeigt auch am Gaumen beachtliche Dichte, sattes, im Kern feinmaschiges Tannin baut sich in vielen Schichten auf, reife Zwetschge, im Nachhall dezente Ledernoten.
Kracher, Illmitz; Vinaturel, Berg; Cultivino, Liebfeld; € 700,-

97

● **Gaja – Barbaresco Sorì Tildin 2014**
Funkelndes, sattes Granatrot mit festem Kern. Fein gezeichnete Nase, öffnet sich mit Noten nach Erdbeeren und Himbeeren, dazu saftige, frische Kirschen, klar und präzise. Im Ansatz viel saftige Frucht, nach Kirsche und Preiselbeere, öffnet sich mit viel dichtmaschigem Tannin mit festem Kern, zupackend, im Finale dann sehr langer Nachhall mit viel Frucht.
Morandell, Wörgl; Segnitz, Weyhe; Weibel, Thun; € 360,-

● **Roagna – Barbaresco Montefico Vecchie Viti 2012**
Sattes, glänzendes Granatrot. Sehr intensive und vielschichtige Nase, zunächst nach Dosenpfirsichen und Anchovis, dann viel Himbeere und dunkle Kirsche, sehr ansprechend. Zeigt im Verlauf betont salzig-mineralische Noten, saftig und mit viel feinmaschigem, dichtem Tannin, breitet sich mit reifer Frucht aus, warm und rund.
Kracher, Illmitz; Vinaturel, Berg; Cultivino, Liebfeld; € 170,-

96

● **Gaja – Barbaresco Costa Russi 2014**
Leuchtendes Rubin mit feinem Granatschimmer. Eröffnet mit leicht rauchigen Noten, nach getrockneten Tomaten, feiner Duft nach Preiselbeeren und Zwetschgen. Am Gaumen sehr geschliffen und rund, öffnet

sich mit viel feinmaschigem Tannin, salzig, sehr saftig, zeigt großen Trinkfluss, langer Nachhall mit ausgeprägten Noten nach Kirschen.
Morandell, Wörgl; Segnitz, Weyhe; Weibel, Thun; € 270,-

● **Roagna – Barbaresco Pajé Vecchie Viti 2012**
Glänzendes, intensives Granatrot. Fein gezeichnete Nase mit ausgeprägten Noten nach dunklen Rosen, Waldhimbeeren, im Hintergrund nach roten Johannisbeeren, sehr klar. Satt und zugleich sehr geschliffen am Gaumen, zeigt schöne reife Beerenfrucht, vor allem Himbeere, öffnet sich mit kompaktem, sehr seidigem Tannin, baut sich lange auf, im Finale saftig.
Kracher, Illmitz; Vinaturel, Berg; Cultivino, Liebfeld; € 170,-

95

● **Ceretto – Barbaresco Asili 2014**
Glänzendes, intensives Rubin-Granat. Fein angelegte Nase mit Noten nach Himbeere, Zwetschge und Granatapfel, im Hintergrund nach gebratenen Kastanien. Blüht am Gaumen satt auf, viel reife Frucht, nach Zwetschgen und Kirschen, etwas Zimt, öffnet sich mit dichtem, festem Tannin, ausgestattet mit viel süßem Schmelz, feinmaschiges Tannin, sehr langer Nachhall.
WeinArt, Attersee; Schlumberger Deutschland, Meckenheim; Global Wine, Zürich; € 113,-

Fotos: beigeleitet

● **Pio Cesare – Barbaresco Bracco di Treiso 2013**
Stoffiges Rubin mit feinem Granat. Konzentrierte, ansprechende Nase mit Noten nach Rosenblättern, Himbeeren und Maulbeeren. Breitet sich am Gaumen mächtig aus, feinmaschiges Tannin, das sich in vielen Schichten aufbaut, geschliffen und elegant, reife, rote Beerenfrucht und süßer Schmelz.
Barolista, Wien; Molina, Darmstadt; Bremer, Braunschweig; Zanini, Besazio; € 70,-

94

● **Bruno Rocca – Barbaresco Rabajà 2013**
Aufhellendes, funkelndes Granatrot. Fein angelegte Nase mit Noten nach Rosenblättern, Himbeere und Granatapfel. Am Gaumen rund und geschmeidig, feinmaschiges, gut eingebautes Tannin, süßer Schmelz, im Finale satt nach reifen Himbeeren.
WeinArt, Attersee; Farnetani, München; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Weinpiemonte, Hattersheim; Kölner Weinkeller, Gland; Wein Magazin Vini, Asperg; Cave SA, Gland; Sacripanti, Wettingen; Siebe Dupf, Liestal; € 72,-

● **Cascina delle Rose – Barbaresco Tre Stelle 2014**
Funkelndes Rubin-Granat. Einladende Nase mit ausgeprägten Noten nach Himbeere und Rosen, dazu auch Preiselbeeren. Saftig und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit geschmeidigem Tannin, baut sich im Finale gut auf, süßer Schmelz.
Barolista, Wien; Con Vino Toepler, Siegen; Kroll, Murnau; VINO e Tavola, Reitnau; € 40,-

● **Gaja – Barbaresco 2014**
Funkelndes Rubin mit zartem Granatrot. Intensive und satte Note, viel fleischige Kirsche, etwas Pflaumen, klar und singend, im Hintergrund auch Himbeere und ein Hauch Kardamom. Straffes, dichtmaschiges Tannin am Gaumen, baut sich in Schichten auf, präsenzte Kirschfrucht, hat festen Druck im hinteren Bereich, dazu auch feiner Schmelz, langer Nachhall.
Morandell, Wörgl; Segnitz, Weyhe; Weibel, Thun; € 155,-

● **Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy – Barbaresco Gaiun Martinenga 2013**
Funkelndes, intensives Rubin-Granat. Eröffnet in der Nase mit dezenten Noten nach Chinarine, etwas Blutorangen, feine Gewürznelken und Kirsche. Breitet sich am Gaumen satt aus, viel feinmaschiges, dichtes Tannin, öffnet sich in vielen Schichten, tiefgründig und salzig, im Finale feiner Schmelz.
Vini Mascoli, Klaus-Weiler; Vinissimo, München; Gastrovin, Dübendorf; € 80,-

● **Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy – Barbaresco Riserva Camp Gros Martinenga 2012**
Glänzendes, intensives Rubin mit feinem

Granatschimmer. Sehr feine und intensive Nase, zeigt Noten nach frischen Kirschen und Waldhimbeeren, reife Zwetschge, im Hintergrund etwas Leder. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit zupackendem, herzhaftem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, salzig und tiefgründig, im Finale langer Nachhall mit süßem Schmelz.
Vini Mascoli, Klaus-Weiler; Vinissimo, München; Gastrovin, Dübendorf; € 120,-

Barolo

99

● **Massolino – Barolo Riserva Vigna Rionda 2011**
Sattes, funkelndes Rubin mit feinem Granatschimmer. Intensive und kompakte Nase, eröffnet mit satten Fruchtnoten, nach Brombeere, dunkler Kirsche und Himbeere, dazu viel Rosenduft, sehr einladend. Am Gaumen sehr klar herausgearbeitete, intensive Frucht, Brombeere und Kirsche, betont saftig, öffnet sich dann mit dichtmaschigem, kernigem Tannin, gleitet lange dahin, rund und geschmeidig.
Wagner, Laakirchen; Divinum, Berlin; N + M Weine, Mönchengladbach; Pinard de Picard, Saarwellingen; Wein Residenz, Düsseldorf; Vergani, Zürich; € 89,-

98

● **Altare Elio – Barolo Unoperuno 2013**
Sattes, leuchtendes Rubin mit feinem Granatschimmer. Kühle und einprägsame Nase, zeigt Noten nach Himbeere und Brombeere, reife Kirsche, dazu Noten nach Tee und Tabak. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, reife, klare Frucht, viel Brombeere, dunkle Kirschen, feiner Schmelz, öffnet sich mit wunderbar feinmaschigem Tannin, saftig und lange.
Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Trinkwerk, Linz; Elena Altare, Bamberg; Lobenberg, Bremen; Superiore, Dresden; Hawesko, Tornesch; Vergani, Zürich; Studer, Luzern; Cave SA, Gland; € 249,-

● **Conterno Aldo – Barolo Bussia Cicala 2013**
Sattes, dunkel funkelndes Rubin, leichter Granatschimmer. Spannende Nase mit ansprechendem Mix aus reifer Frucht und Gewürzen, nach Kardamom und weißem Pfeffer auf der einen, satter Zwetschgen- und Himbeerfrucht auf der anderen Seite. Blüht am Gaumen prachtvoll auf, zeigt zunächst viel saftige Frucht, Brombeere und Zwetschge, öffnet sich dann mit straffem, dichtem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, sehr langer Nachhall, beeindruckend, zeigt aber wohl erst in fünf Jahren, was er alles kann.
Morandell, Wörgl; Lobenberg, Bremen; Caratello, St. Gallen; € 109,-

● **Rinaldi Giuseppe – Barolo Brunate 2013**
Funkelndes, sattes Granatrot. Intensive und vielschichtige Nase, duftet satt nach Kirschenkonfitüre, Brombeere, im hinteren Bereich nach Rosen, sehr spannend. Reich und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, viel reife Frucht, Zwetschge und Himbeere, öffnet sich mit sattem, feinmaschigem Tannin, süßer Schmelz und sehr langer Nachhall.
Barolista, Wien; Con Vino Toepler, Siegen; € 150,-

● **Vietti – Barolo Ravera 2013**
Glänzendes, sattes Rubin-Granat. Kompakte Nase, eröffnet mit Noten nach Koriandersamen, dann viel dunkle Kirsche, frische Zwetschge, etwas Tabak im Hintergrund. Saftig im Ansatz, zeigt Noten nach Himbeere und Rosenholz, öffnet sich dann mit viel feinmaschigem, dichtem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, fein und klar, spannt einen weiten Bogen, im Nachhall nach Tabak.
Rieger Weine, Salzburg; VIP Weine, Köln; Caratello, St. Gallen; € 120,-

● **Voerzio Roberto – Barolo Sarmassa 2013**
Funkelndes, intensives Rubin-Granat. Intensive und fein gezeichnete Nase mit satten Noten nach reifen, dunklen Kirschen und Himbeeren, etwas Tabak, Leder und Rosenblätter, sehr klar. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, zeigt klar herausgearbeitete Frucht, Himbeere und Kirsche, öffnet sich mit feinmaschigem, stoffigem Tannin, entfaltet sich im hinteren Bereich mit großer Eleganz, seidig.
Vinussi, Dornbirn; Lobenberg, Bremen; Segnitz, Weyhe; Vinissimo, München; Boucherville, Zürich; € 430,- (1,5 l)

97

● **Altare Elio – Barolo Cannubi 2013**
Funkelndes, mitteldichtes Granatrot. Kompakte und ansprechende Nase, verströmt Aromen nach reifer Kirsche, Waldhimbeere und Brombeere, im hinteren Bereich leicht nach Trüffel. Saftig und salzig am Gaumen, charmante, reife Himbeernote, öffnet sich mit herzhaftem, präsentem Tannin, süßer Schmelz, der lange anhält.
Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Trinkwerk, Linz; Elena Altare, Bamberg; Lobenberg, Bremen; Superiore, Dresden; Hawesko, Tornesch; Vergani, Zürich; Studer, Luzern; Cave SA, Gland; € 180,-

● **Conterno Aldo – Barolo Bussia Romirasco 2013**
Glänzendes, intensives Rubin mit Granatschimmer. Sehr klare Nase mit intensiver Fruchtnote, nach dunklen Himbeeren und Brombeeren, im Hintergrund ein Hauch Ingwer, bringt Bewegung ins Ganze. Stoffig und

zupackend in Ansatz und Verlauf, nach Trüffel, Zwetschgen und Brombeeren, dichtes, feinmaschiges Tannin, tolles Spiel, im Finale feine Würze.
Morandell, Wörgl; Lobenberg, Bremen; Caratello, St. Gallen; € 145,-

● **Sandrone Luciano – Barolo Aleste 2013**
Sattes, funkelndes Rubin mit leichtem Granatrand. Sehr feine und ansprechende Nase, zeigt Noten nach frischen Kirschen, etwas Preiselbeeren und Heidelbeeren, verspielt. Auch am Gaumen sehr geschliffen, frische, klare Frucht, viel Kirsche, etwas Himbeere, öffnet sich dann mit feinmaschigem Tannin, strömt lange dahin.
Barolista, Wien; Döllner, Golling; Vinussi, Dornbirn; WeinArt, Attersee; Wein & Co., Wien; Extraprima, Mannheim; Lobenberg, Bremen; Superiore, Dresden; 50 Second Finish, Falkensee; Weinpiemonte, Hattersheim; Cave SA, Gland; Vini d'Amato, Basel; Von Salis; € 115,-

● **Vietti – Barolo Lazzarito 2013**
Intensives, funkelndes Rubin-Granat. Sehr duftig, einladende Nase, satt nach dunklen Rosen, Waldhimbeeren und frischen Zwetschgen, im Hintergrund leicht erdige Töne. Sattes, dichtmaschiges Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, im gesamten Verlauf aber nie trocknend, sondern mit feinem Schmelz verwoben, salzig, prägnante Frucht, im Finale sehr langer Nachhall.
Rieger Weine, Salzburg; VIP Weine, Köln; Caratello, St. Gallen; € 120,-

● **Voerzio Roberto – Barolo Cerequio 2013**
Glänzendes, sattes Rubin mit feinem Granatschimmer. Reiche und üppige Nase, eröffnet mit Noten nach Leder und Lakritze, dann viel reife Zwetschge, dunkle Himbeere, satt und mächtig. Am Gaumen viel geschliffenes, feinmaschiges Tannin, das von süßem Schmelz umwoben ist, obendrauf sitzt saftige, präsenzte Frucht, geschmeidig und rund, im Finale satter Druck, bei aller Konzentration auch guter Trinkfluss.
Vinussi, Dornbirn; Lobenberg, Bremen; Segnitz, Weyhe; Vinissimo, München; Boucherville, Zürich; € 215,-

● **Voerzio Roberto – Barolo Fossati Case Nere Riserva 10 anni 2007**
Sattes, funkelndes Rubin-Granat. Eröffnet in der Nase mit betont gereiften Noten, nach Chinarine und eingelegten Zwetschgen, reife Himbeere, im Hintergrund etwas Leder. Blüht am Gaumen satt auf, zeigt viel präsenzte, gut gereifte Frucht, öffnet sich mit Bergen von feinmaschigem Tannin, die in süßen Schmelz eingebettet sind, fester Druck im Finale.
Vinussi, Dornbirn; Lobenberg, Bremen; Segnitz, Weyhe; Vinissimo, München; Boucherville, Zürich; € 290,-

96

● **Brovia – Barolo Brea Vigna Ca' Mia 2013**
Leuchtendes Rubin mit feinem Granatrand. Dunkle, tiefgründige Nase, Noten nach Rosenholz, Trüffel, dann viel Himbeere, einladend. Zupackendes Tannin, baut sich satt auf, reife Himbeeren, etwas Maulbeeren, süßer Schmelz, salzig und lange. **Barolista, Wien; Con Vino Toepler, Siegen; Enoteca Italiana, Regensburg; Lobenberg, Bremen; Tredicipercento, Bern; Vini Divini, Mellingen; Boucherville, Zürich; € 70,-**

● **Ca' Viola – Barolo Sottocastello di Novello 2012**
Glänzendes, sattes Rubin mit ausgeprägtem Granatrand. Einladende, offene und klare Nase, etwas Leder vorweg, dann viel Himbeere und Brombeere, spannend. Öffnet sich mit dichtmaschigem, feinem Tannin, baut sich in vielen Schichten auf, dazwischen feiner Fruchtschmelz eingelagert, lange und mit festem Druck, salzig. **Di Gennaro, Stuttgart; Nauer, Bremgarten; € 50,-**

● **Ceretto – Barolo Bracco Rocche 2013**
Intensives, leuchtendes Granatrot. Sehr duftige, fein gezeichnete Nase, nach Rosenblättern und Kirschblüten, dann reiche Himbeernoten, etwas Granatapfel. Am Gaumen satter Druck, zeigt auch da feine Frucht, öffnet sich mit viel feinmaschigem Tannin, elegant und präzise, salzig, bleibt im Finale sehr lange präsent. **WeinArt, Attersee; Schlumberger Deutschland, Meckenheim; Global Wine, Zürich; € 160,-**

● **Clerico Domenico – Barolo Pajana 2012**
Glänzendes, intensives Rubin mit feinem Granatrand. Eröffnet in der Nase mit betont würzigen Noten, nach Kardamom und Muskatnuss, dann Granatapfel, Brombeere, etwas Chinarinde. Am Gaumen sehr präsent und satt, zeigt reife Frucht, viel Himbeere und Zwetschge, straffes, dicht verbobenes Tannin, baut sich gut auf, im Finale satte Frucht. **Wagner, Laakirchen; Elena Altare, Bamberg; Lobenberg, Bremen; Donati, Basel; € 60,-**

● **Conterno Aldo – Barolo Bussia Colonello 2013**
Glänzendes, sattes Rubin mit feinem Granatschimmer. Satte, konzentrierte Nase, duftet intensiv nach reifen dunklen Kirschen und reifen Himbeeren, Orangenschalen und Chinarinde im Hintergrund, vielschichtig. Rund und geschmeidig am Gaumen, zeigt im vorderen Bereich viel süßen Schmelz. Beerenfrucht, entfaltet sich mit dichtmaschigem Tannin, langer Nachhall. **Morandell, Wörgl; Lobenberg, Bremen; Caratello, St. Gallen; € 109,-**

● **Ettore Germano – Barolo Prapò 2013**
Sattes, funkelndes Rubin mit leichtem Gra-

natschimmer. Geschliffene, ansprechende Nase, nach reifen dunklen Kirschen, Himbeeren und im Hintergrund etwas Kastanienhönig. Am Gaumen klare, prägnante Frucht, viel Kirsche und Himbeere, öffnet sich mit feinmaschigem, fast seidigem Tannin, geschliffen und lange. **Wagner, Laakirchen; Gardibaldi, München; Dettling & Marmot, Dietlikon; € 50,-**

● **Gaja – Barolo Sperss 2013**
Glänzendes, intensives Rubin-Granat, schimmert. Eröffnet mit rauchig-mineralischen Noten, etwas Anchovis, dann viel Zwetschge und Leder. Am Gaumen Berge von süßer Frucht, dabei aber nicht überreif, sondern frisch und klar, öffnet sich mit dichtmaschigem, festem Tannin, baut satten Druck auf, langer Nachhall. **Morandell, Wörgl; Segnitz, Weyhe; Weibel, Thun; € 210,-**

● **Massolino – Barolo Parafada 2013**
Sattes Rubin-Granat. Fein gezeichnete Nase, zeigt Noten nach dunklen Kirschen und Himbeeren, dahinter feine würzige Noten, viel Gewürznelken. Herzhaft und zupackend am Gaumen, wirkt wie aus einem Guss, viel reife Frucht, entfaltet sich mit dichtem, sehr geschliffenem Tannin, salzig und lange, feiner Schmelz im Nachhall. **Wagner, Laakirchen; Divinum, Berlin; N + M Weine, Mönchengladbach; Pinard de Picard, Saarwellingen; Wein Residenz, Düsseldorf; Vergani, Zürich; € 50,-**

● **Oddero – Barolo Riserva Vigna Rionda 2007**
Sattes, leuchtendes Rubin mit ausgeprägtem Granatschimmer. Sehr klare und intensive Nase, satt nach reifen Himbeeren, Zwetschgen und Rosen, unterlegt von leicht erdigen Tönen, klassisch. Herzhaft und zupackend in Ansatz und Verlauf, geprägt von kernigem, dichtem Tannin, salzig, fein gereifte Frucht, viel Zwetschge, sehr traditionell gehalten, aber sehr gut! **Barolista, Wien; Kierdorfwein, Reichshof; Saffer, München; Weinimport Stuttgart, Stuttgart; Terravigna, Utzendorf; € 170,-**

● **Roagna – Barolo Pira Vecchie Viti 2012**
Spiegelndes Rubin mit ausgeprägtem Granatschimmer. Eröffnet mit betont rauchig-mineralischen Noten, etwas Trüffel, dann viel Himbeere und Zwetschge. Am Gaumen breit und mächtig, öffnet sich mit sattem, zupackendem Tannin, tiefgründig, zugleich auch viel saftige Himbeerfrucht, ein Barolo für den langen Genuss. **Kracher, Illmitz; Vinaturel, Berg; Cultivino, Liebefeld € 170,-**

● **Roagna – Barolo Riserva Pira 1996**
Funkelndes, intensives Granatrot mit leicht orangem Rand. Eröffnet in der Nase mit Noten nach Trüffel und feuchtem Herbstlaub, wie ein Spaziergang durch einen herbstlichen Wald, dahinter satt nach Himbeere und Zwetschge. Herzhaftes, zupackendes Tannin

charakterisiert den Wein am Gaumen, wirkt überaus jung, salzig, fein herausgearbeitete Frucht, halbt lange nach, hat noch ein langes Leben vor sich. **Kracher, Illmitz; Vinaturel, Berg; Cultivino, Liebefeld; € 400,-**

● **Sandrone Luciano – Barolo Le Vigne 2013**
Funkelndes, intensives Rubin mit Granatschimmer. Kompakte, fleischige Nase, duftet nach Brombeeren, Waldhimbeeren, im Hintergrund Leder und Trüffel. Saftig und geschmeidig im Ansatz, zeigt viel klare, präsente Frucht, öffnet sich dann mit feinmaschigem Tannin, beschreibt einen langen Bogen, halbt lange nach. **Barolista, Wien; Döllerer, Golling; Vinussi, Dornbirn; WeinArt, 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 € 90,-**

● **Scavino Paolo – Barolo Cannubi 2013**
Glänzendes, intensives Rubin mit Granatschimmer. Sehr präsent und frische Nase, satt nach reifen Kirschen und Brombeeren, im Hintergrund nach Tee. Rund und geschmeidig im Ansatz, zeigt viel reife Frucht, feinmaschiges Tannin, hat auch ansprechenden süßen Schmelz, lange und ausgewogen. **Döllerer, Golling; Lorenz & Cavallo, Köln; Fuster, St. Gallen; € 90,-**

● **Vajra – Barolo Bricco delle Viole 2013**
Glänzendes, feines Rubin mit leichtem Granatschimmer. Sehr intensive und klare Nase, satt nach reifen Kirschen, etwas Veilchen, frische Zwetschge, zum Reinbeißen. Geschmeidig und rund am Gaumen, im Ansatz viel saftige Frucht, öffnet sich dann mit viel feinmaschigem, dichtem Tannin in mehreren Schichten, im Finale wie mit einem Nachbrenner ausgestattet. **Barolista, Wien; Jacques Roulet, Wien; Con Vino Toepler, Siegen; Scala Vini, Leisingen; € 60,-**

● **Vietti – Barolo Rocche di Castiglione 2013**
Intensives Rubin mit feinem Granatschimmer. Sehr ansprechende und vielschichtige Nase, eröffnet mit Noten nach Koriandersamen, dann Brombeere und Zwetschge, klar und geradlinig. Saftig und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, viel pralle, reife Frucht, Himbeeren und dunkle Kirschen, öffnet sich mit samtigem, dichtem Tannin, sehr langer Nachhall. **Rieger Weine, Salzburg; VIP Weine, Köln; Caratello, St. Gallen; € 120,-**

● **Voerzio Roberto – Barolo Brunate 2013**
Glänzendes, intensives Rubin-Granat. Fein gezeichnete, offene Nase mit Noten nach Himbeeren, eingelegten Kirschen und Zwetschgen, im Hintergrund etwas Koriandersamen. Breit und stoffig in Ansatz und Verlauf, präsentiert sich mit viel feinmaschigem Tannin mit süßem Schmelz im Kern, viel

klare Frucht, lange und satt. **Vinussi, Dornbirn; Lobenberg, Bremen; Segnitz, Weyhe; Vinissimo, München; Boucherville, Zürich; € 215,-**

● **Voerzio Roberto – Barolo La Serra 2013**
Funkelndes, intensives Granatrot. Duftige und präsende Nase, satt nach reifen Kirschen, etwas Brombeere, im Hintergrund Leder und Trüffel. Stoffig und ausladend am Gaumen, viel saftige Frucht, nach Kirschen und Preiselbeeren, öffnet sich dann mit kernigem, zupackendem Tannin, würziges Finale. **Vinussi, Dornbirn; Lobenberg, Bremen; Segnitz, Weyhe; Vinissimo, München; Boucherville, Zürich; € 215,-**

95

● **Altare Elio – Barolo Cerretta Vigna Bricco 2011**
Sattes, funkelndes Rubin mit feinem Granatrand. Kompakte und dicke Nase, eröffnet mit Noten nach Leder und Lakritze, dann Zwetschge, Brombeere, etwas Tabak. Herzhaft am Gaumen, präsentiert sich mit kernigem, dichtem Tannin in vielen Schichten, dunkelbeerige Frucht, halbt lange nach. **Wagner, Laakirchen; Wein & Co., Wien; Trinkwerk, Linz; Elena Altare, Bamberg; Lobenberg, Bremen; Superiore, Dresden; Hawesko, Tornesch; Vergani, Zürich; Studer, Luzern; Cave SA, Gland; € 92,-**

● **Boroli – Barolo Cerequio 2013**
Glänzendes Rubin-Granat. Eröffnet mit betont erdigen Noten, nach Trüffel und Leder, dann feines Rosenholz, etwas Zwetschge. Am Gaumen feinmaschiges, geschliffenes und zugleich dichtes Tannin, baut sich sehr gut auf, salzig und lange, saftig und lange. **Kracher, Illmitz; Bacchus Vinothek, Rottweil; Bolle & Cie, Morges; € 90,-**

● **Brandini – Barolo Resa 56 Riserva 2010**
Sattes, volles Granatrot mit leicht aufhellenden Rändern. Dezentere Nase mit getrockneten roten Beeren, auch Pfeffer und Unterholz, eher zurückhaltend, braucht Luft. Rund am Gaumen mit viel Stoff und Zug, wirkt harmonisch in Säure und Tannin, baut sich lange auf, angenehm und einhüllend. **Riegel Weinimport, Orsingen-Nenzingen; € 65,-**

● **Brovia – Barolo Rocche di Castiglione 2013**
Funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Sehr klare und intensive Nase, ansprechende Noten nach reifen, dunklen Kirschen und Himbeeren, leicht balsamische Noten. Geschmeidig und samtig am Gaumen, reife, ansprechende Frucht, saftig, öffnet sich dann mit feinmaschigem, geschliffenem Tannin, fein und lange. **Barolista, Wien; Con Vino Toepler, Siegen; Enoteca Italiana, Regensburg; Lobenberg, Bremen; Tredicipercento, Bern; Vini Divini, Mellingen; Boucherville, Zürich; € 70,-**

● **Cavallotto – Barolo Bracco Boschis 2013**
Funkelndes, intensives Rubin-Granat. Eröffnet mit dezent rauchig-mineralischen Noten, dann viel dunkle, fleischige Kirschfrucht, Wassermelone und Preiselbeere. Straff und herzhaft am Gaumen, viel dichtmaschiges Tannin, tiefgründig, öffnet sich mit präsender Frucht, Zwetschgen und Kirschen, langer Nachhall, salzig. **Barolista, Wien; Wein & Co., Wien; Türk & Sternat, Wolfsberg; Con Vino Toepler, Siegen; Di Gennaro, Stuttgart; Weinbastion, Ulm; M. A. X. X. Wein, Bonn; Sacripanti, Wettingen; € 50,-**

● **Ceretto – Barolo Prapò 2013**
Funkelndes Granat, ansprechend. Zeigt im ersten Kontakt Noten nach Kaffee, dann viel Zwetschge, Himbeere und auch Erdbeere, etwas Rosenblätter. Am Gaumen überaus dicht und konzentriert, tiefgründig, herzhaft und zupackend, nach reifer Himbeere, Erdbeere, feiner Schmelz, befindet sich noch in einem embryonalen Stadium. **WeinArt, Attersee; Schlumberger Deutschland, Meckenheim; Global Wine, Zürich; € 82,-**

● **Clerico Domenico – Barolo Ciabot Mentin 2012**
Funkelndes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Zeigt in der Nase klare, ausgeprägte Frucht, saftige, reife Kirsche, dazu Himbeere und Zwetschge, im Hintergrund Ledernoten. Rund und saftig in Ansatz und Verlauf, reife Frucht, öffnet sich mit kernigem Tannin, feiner süßer Schmelz, entfaltet sich lange und mit Nachdruck. **Wagner, Laakirchen; Elena Altare, Bamberg; Lobenberg, Bremen; Donati, Basel; € 60,-**

● **Cogno Elvio – Barolo Riserva Vigna Elena 2011**
Glänzendes Rubin mit ausgeprägtem Granatrand. Kompakte, intensive Nase, satt nach Brombeeren, eingelegten Zwetschgen, etwas Trüffel, vielschichtig. Stoffig und satt in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit präsentem, dichtem Tannin, baut sich in Schichten auf, schöner Schmelz und dunkle Fruchtnoten, langer Nachhall. **Kracher, Illmitz; Smart Wines, Köln; Martel, St. Gallen; € 90,-**

● **Ettore Germano – Barolo Cerretta 2013**
Leuchtendes, sattes Rubin-Granat. Fein gezeichnete Nase, zeigt zunächst Noten nach Koriandersamen, dann Granatapfel und Weichselkirsche. Zupackend in Ansatz und Verlauf, Kirsche und Himbeere, salzig, viel Druck, großes Entwicklungspotenzial. **Wagner, Laakirchen; Gardibaldi, München; Dettling & Marmot, Dietlikon; € 50,-**

● **Oddero – Barolo Riserva Bussia Vigna Mondoca 2011**
Glänzendes, intensives Rubin-Granat. Intensiv und ansprechende Nase, nach reifen Himbeeren und Brombeeren, satter Rosenduft, unterlegt von Noten nach Lakritze. Salzig und saftig in Ansatz und Verlauf, zeigt fein

herausgearbeitete Kirschfrucht, öffnet sich mit griffigem, dichtem Tannin, langer Nachhall, klassisch. **Barolista, Wien; Kierdorfwein, Reichshof; Saffer, München; Weinimport Stuttgart, Stuttgart; Terravigna, Utzendorf; € 70,-**

● **Prunotto – Barolo Riserva Bussia Vigna Colonello 2011**
Aufhellendes, funkelndes Granatrot. Sehr klare und fein gezeichnete Nase, glockenhell, duftet nach Himbeere und Erdbeere, etwas Weichselkirsche. Präsentiert sich am Gaumen mit griffigem, sattem Tannin, dazu fein herausgearbeitete Kirschfrucht, gleitet samtend dahin, saftige Säure. **Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich; € 120,-**

● **Sordo Giovanni – Barolo Monprivato 2013**
Funkelndes Rubin mit feinem Granatschimmer. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Granatapfel und Dosenpfirsich, etwas Preiselbeere, verspielt. Herzhaftes, zupackendes Tannin, baut sich mächtig auf, süße Himbeerfrucht, gebaut für ein langes Leben. **Barolista, Wien; Con Vino Toepler, Siegen; La Cantinetta, München; Nientiedt, Münster; Buess, Sissach; Enoteca Italia, Thun; Agostinis-Weine, Basel; Sole e Mare, Fahrwied; € 70,-**

● **Sordo Giovanni – Barolo Riserva Perno 2010**
Leuchtendes, intensives Rubin-Granat. Klare, einprägsame Nase, satt nach dunklen Rosenblättern, Zwetschge und Brombeere, feine mineralische Noten im Hintergrund. Rund und ausgewogen im Ansatz, zeigt schön gereifte Frucht, viel Zwetschge, öffnet sich dann mit zupackendem, dichtem Tannin, etwas erdige Noten im mittleren Verlauf, baut im Finale satten Druck auf. **Barolista, Wien; Con Vino Toepler, Siegen; La Cantinetta, München; Nientiedt, Münster; Buess, Sissach; Enoteca Italia, Thun; Agostinis-Weine, Basel; Sole e Mare, Fahrwied; € 50,-**

94

● **Barale F.lli – Barolo Cannubi 2013**
Funkelndes Granatrot. Kompakte Nase mit viel fleischiger Frucht, nach reifen Waldhimbeeren und Kirschen, im Hintergrund dezente Gewürznelken-Noten. Geschmeidig und rund in Ansatz und Verlauf, präsentiert sich elegant und geschliffen, feinmaschiges, zugleich dichtes Tannin, im Finale satte Frucht. **Barolista, Wien; Gottardi, Innsbruck; Italgastro, Neuhofen; Fischer Weine, Sursee; Rebweine, Rüschlikon; € 65,-**

● **Boglietti Enzo – Barolo Arione 2013**
Dunkelleuchtendes Granatrot. Verhaltene Nase mit Tönen von Teer, Cassis und Brombeere. Tiefgründiger Wein mit stark zupackendem Tannin, viel dunkler Frucht und



Im neuen Alpe Adria Magazin: Venedig - mit vielen Tipps



Die Genusshauptstadt Bologna im Porträt. Mit Bolognese-Rezepten!



Ski-Reports:
Obertauern,
Karnische
Region und
Kronplatz

alpe adria magazin

Venedig

Gemusshauptstadt

BOLOGNA

Spannend vom

Laibach

PROSECCO-TEST

OBERTAUERN

Allen über

mobile

AB 17. NOV. IM HANDEL

Laibach - die kleine Großstadt, auch im Winter sehenswert

Alles über Wohnmobile - von klein & günstig bis Luxus

Das Geheimtipp-Magazin

Der Winter kann kommen: Das neue Alpe Adria Magazin hat wieder jede Menge (Geheim)Tipps für köstliche Reisen, Ausflüge. Plus Lokaltests, Kurzurlaubstipps. Ab 17. November ist das neue Heft im Zeitschriftenhandel. Oben sehen Sie einige der Themen - das komplette Inhaltsverzeichnis gibt's auf www.alpe-adria-magazin.at

Auf der Homepage kann man das Magazin auch downloaden. Am besten ist aber ein Abo - Bestell-Hotline +43 (0)463 47 858, office@alpe-adria-magazin.at

www.alpe-adria-magazin.at

ausgewogenem Säurespiel, sollte man noch weiter reifen lassen. **Vino Vino, Linz; Thurnher, Dornbirn; Farnetani, München; Segnitz, Weyhe; Vinarium, Berlin; Liechti, Basel; € 68,-**

● **Brezza – Barolo Cannubi 2013**

Funkelndes sattes Granatrot. Fein gezeichnete, animierende Nase, nach Himbeeren und Zwetschgen, zeigt zugleich auch etwas Orangenschale, vielschichtig. Am Gaumen präsent, saftige Frucht, viel Himbeere, öffnet sich mit zupackendem, feinmaschigem Tannin, hält lange nach. **Barolista, Wien; Jacopini, Neunkirchen; Bremer, Braunschweig; Italienisches Weindot, Garmisch-Partenkirchen; Reiner Turk, Berlin; Donati, Basel; Vini Cappelletti, Bern; € 38,-**

● **Ceretto – Barolo Brunate 2013**

Glänzendes Rubin-Granat. Feine, fast zart angelegte Nase, nach Himbeeren und Kirschen, dazu auch feine Rosenblätter. Am Gaumen ausgewogen und geschmeidig, schöne Himbeerfrucht, öffnet sich mit viel feinmaschigem Tannin, straff, sehr langer Nachhall. **WeinArt, Attersee; Schlumberger Deutschland, Meckenheim; Global Wine, Zürich; € 82,-**

● **Chiario Michele – Barolo Cannubi 2013**

Dichtes, funkelnendes Granatrot. Eröffnet in der Nase mit Noten nach Leder, reifen Himbeeren und Zwetschgenkonfitüre. Feinmaschiges Tannin am Gaumen, umwoben von süßem Schmelz, zeigt saftige Frucht, lange und geradlinig, macht Spaß! **L. Derksen, Wien; Superiore, Dresden; € 70,-**

● **Chiario Michele – Barolo Cerequio 2013**

Glänzendes, tiefes Rubin mit feinem Granatschimmer. Eröffnet in der Nase mit Noten nach Leder und Trüffel, dann eingelegte Zwetschgen, getrocknete Tomaten. Strahlt am Gaumen, präsentiert sich mit reifer Beerenfrucht, Waldhimbeere, breitet sich satt und dicht aus, herzhaftes Tannin, im Finale fester Druck. **L. Derksen, Wien; Superiore, Dresden; € 65,-**

● **Cogno Elvio – Barolo Ravera 2013**

Glänzendes, intensives Rubin mit feinem Granatrand. Sehr duftige und intensive Nase, nach Himbeeren, eingelegten Kirschen, etwas Granatapfel und Leder. Am Gaumen straffes, dichtes Tannin, baut sich lange auf, in den Zwischenräumen süßer Schmelz eingelagert, stoffig und lange. **Kracher, Illmitz; Smart Wines, Köln; Martel, St. Gallen; € 55,-**

● **Conterno Fantino –**

Barolo Castelletto Vigna Pressenda 2013

Glänzendes, sattes Rubin mit feinem Granatrand. Zeigt sich in der Nase betont frisch und duftig, nach frischen Zwetschgen, dunklen Kirschen, klar und präzise. Geschmeidig und rund am Gaumen, reife, präsent Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin und süßem Kern, im Finale fest und griffig. **Pfanner & Gutmann, Feldkirch; Rieger Weine, Salzburg; Noitz, Palt; Farnetani, München; Fischer & Trezza, Stuttgart; Lobenberg, Bremen; AMC, Saarbrücken; Caratello, St. Gallen; Wyhus Belp, Belp; € 70,-**

● **Ettore Germano – Barolo Riserva Lazzarito 2011**

Funkelndes, mitteldichtes Granatrot. Eröffnet mit Noten nach Leder, eingelegten Nüssen und Trüffel, betont erdig, dann nach reifen Zwetschgen. Herzhaft und zupackend am Gaumen, betont reife Fruchtnoten, aber nicht überreif, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, das satten Druck aufbaut, im Finale saftig. **Wagner, Laakirchen; Gardibaldi, München; Dettling & Marmot, Dietlikon; € 70,-**

● **Mascarello Bartolo – Barolo 2013**

Leuchtendes Rubin mit feinem Granatrand. Eröffnet in der

Nase mit feinen Gewürznoten, etwas Leder und Koriander, dann reife Waldhimbeeren und Kirsche. Geschmeidig und samtig, zeigt viele Schichten von feinmaschigem Tannin, baut sich satt auf, feine Kirsche, im hinteren Bereich viel Gewicht, wirkt noch recht verschlossen. **Barolista, Wien; Noitz, Palt; Con Vino Toepler, Siegen; Lobenberg, Bremen; Weinpiemont, Hattersheim; Donati, Basel; Vinothek Brancaia, Zürich; € 155,-**

● **Mirafiore – Barolo Paialgallo 2013**

Hell leuchtendes, funkelnendes Rubinrot. Komplex mit Anflügen von Unterholz, Leder, danach auch Himbeeren und Kirschen, einladend. Wunderbarer Gaumen mit harmonischem Frucht-Säure-Spiel, straff und saftig, auch salzig, baut sich lange auf und bleibt lange im Mund. **Mack & Schühle, Owen/Teck; Mövenpick, Zürich; € 50,-**

● **Palladino – Barolo Parafada 2013**

Glänzendes Rubin-Granat mit aufhellendem Rand. Dichte Nase, eröffnet mit Noten nach Leder, dann viel dunkle Himbeeren, Brombeere, etwas Trüffel. Kraftvolles, zupackendes Tannin, breitet sich satt aus, süße Kirschenkonfitüre, saftig und gute Länge. **Niedermayer & Co, Hagenbrunn; Horst Bruch, Ludwigshafen; Stettner, Kolbermoor; Vinoverum, Arlesheim; € 35,-**

● **Pio Cesare – Barolo Ornato 2013**

Funkelndes, intensives Rubin-Granat. Tiefgründige Nase, nach reifen Waldhimbeeren, etwas Chinarinde und geschmortem Radicchio, würzig-erdig. Straffes, dichtmaschiges Tannin, kernig und tief, bildet das Rückgrat des Weines, dunkle Frucht, etwas Trüffel, viel Potenzial, braucht aber noch Reifung. **Barolista, Wien; Molina, Darmstadt; Bremer, Braunschweig; Zanini, Besazio; € 70,-**

● **Rinaldi Giuseppe – Barolo Tre Tine 2013**

Glänzendes, intensives Rubin mit leichtem Granatschimmer. Zeigt sich zunächst recht verschlossen, dann viel saftige Kirsche und Zwetschge, im Hintergrund nach Kräutern. Herzhaftes, zupackendes Tannin, präsent, reife Frucht, viel Himbeere, im vorderen Bereich saftig, wirkt im hinteren Verlauf aber etwas spröde, braucht noch längere Lagerung. **Barolista, Wien; Con Vino Toepler, Siegen; € 150,-**

● **Rivetto – Barolo Briccolina 2012**

Strahlendes, sattes Rubin-Granat. Eröffnet mit herben Noten nach getrockneten Bitterorangen und Chinarinde, dann Trüffel und dunkle Himbeeren. Straff und dicht in Ansatz und Verlauf, viel reife Beerenfrucht, nach Zwetschgen und eingelegten Kirschen, auch etwas erdige Töne, ein kerniger und zugleich eleganter Serralunga, langer Nachhall. **Kemnitz, Hamburg; Landolt Weine, Zürich; € 110,-**

● **Sordo Giovanni – Barolo Rocche di Castiglione 2013**

Funkelndes, sattes Granatrot. Präsentiert sich mit etwas hangener Nase, leicht erdige Noten, dann nach Granatapfel und Kirsche. Am Gaumen straff und zupackend, viel griffiges, reifes Tannin, umwoben von schönem Schmelz, salzige Noten, im Finale fester Druck. **Barolista, Wien; Con Vino Toepler, Siegen; La Cantinetta, München; Nientiedt, Münster; Buess, Sissach; Enoteca Italia, Thun; Agostinis-Weine, Basel; Sole e Mare, Fahrwied; € 40,-**

● **Vietti – Barolo Brunate 2013**

Glänzendes Rubingranat. Intensive Nase, reife Himbeeren, Erdbeeren, dunkle Kirschen, Gewürznelken. Saftig und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, präsent Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, griffig im Finale. **Rieger Weine, Salzburg; ViP Weine, Köln; Caratello, St. Gallen; € 120,-**

Genuss hat bei uns Tradition. Schon seit 1849 keltern unsere Kellermeister aus besten österreichischen Trauben feinste Weine für höchste Trinkfreude.

Da sind sich Weinkenner einig:
„Lenz Moser ist Österreichs Wein!“



Weinkellerei
Lenz Moser[®]
seit 1849