

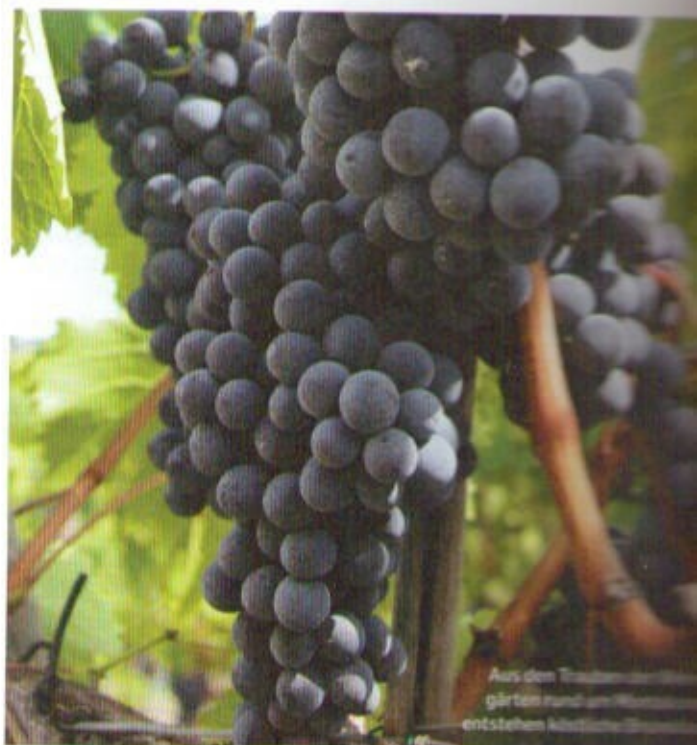
## TASTING BRUNELLO DI MONTALCINO

**B**runello – die Nachzügler. In der vorangegangenen Ausgabe präsentierten wir die hundert besten Brunellos der aktuellen Jahrgänge. Hier stellen wir die besten Weine vor, die in unserer großen Vorabverkostung noch nicht mit dabei waren, sondern direkt in Montalcino verkostet wurden. Was die aktuellen Jahrgänge betrifft, kann nur die Aussage vom letzten Falstaff wiederholt werden: 2005 ist ein recht dürftiger Jahrgang. Es gibt sehr wohl

Wer herausragende Brunellos sucht, wird sie unter den Riservas des Jahrgangs 2004 finden, nicht aber im Jahrgang 2005.

auch einige gute bis sehr gute Weine, Herausragendes aber wird man kaum finden. Wer danach sucht, muss zu den Riserva-Qualitäten des Jahrgangs 2004 greifen. Da gibt es einige Brunellos, wie sie besser nicht sein könnten.

TEXT UND FOTO VON  
OTHMAR KIEM



Aus den Traubengärten rund um Montalcino entstehen illustrierte Wein...

### Brunello 2005

**D**ie Brunello-Produzenten wurden 2005 durch das Wetter vor eine schwierige Herausforderung gestellt. Die Trauben litten unter einem recht kühlen Sommer und ausgiebigen Niederschlägen im August. Nur wenige haben die Situation gut gemeistert.

88

● **Campogiovanni – Brunello di Montalcino 2005**

Leuchtendes, sattes Rubin. Intensive und klare Nase, ansprechend, duftet nach Veilchen und Brombeeren. Entfaltet sich mit feinkörnigem, geschliffenem Tannin, fest und zupackend. Im Finale schöner Druck.

Bezug: Rieger Weine, Salzburg; € 33,-

88

● **Col d'Orcia – Brunello di Montalcino 2005**

Funkelndes, sattes Rubin. Klare, einprägsame Nase, am Gaumen stoffig, baut sich gut auf, herzhaftes, zupackendes Tannin, guter Druck im Finale.

Bezug: Jacques Roulet, Wien; Superiore.de, Dresden; € 27,-

88

● **La Fuga – Brunello di Montalcino 2005**

Sattes dunkles Rubin. Kompakte Nase mit reichlich frischer Kirsche, viel Holunderbeeren, sehr auf Frucht hin getrimmt. Schöner Verlauf, zeigt viel geschmeidiges Tannin, ummantelt von zartem Schmelz, im Finale saftig.

Bezug: Vergeliner, Lienz; € 41,-

88

● **Pian delle Querci – Brunello di Montalcino 2005**

Leuchtendes Rubingranat. Ansprechende Nase mit dezenten Röstnoten, auch viel Kirschfrucht, spannend. Zeigt am Gaumen schönen Fruchtschmelz, feinkörniges, geschliffenes Tannin, baut sich gut auf, elegant.

Bezug: angelo.pinti@alice.it

90

● **Pieri Agostina – Brunello di Montalcino 2005**

Leuchtendes, intensives Rubin. Fein gezeichnete Nase mit intensiven Noten nach reifen Kirschen, etwas Teer, im Hintergrund leicht mineralische Noten. Am Gaumen stoffig, entfaltet sich mit fein ummanteltem Tannin, baut sich im hinteren Bereich schön auf, langer Nachhall.

Bezug: Thurnher, Dornbirn; € 33,-

92

● **Poggio di Sotto – Brunello di Montalcino 2005**

Funkelndes, intensives Rubingranat. Ansprechende Nase mit viel süßer Beerenfrucht, reife Kirschen, Brombeeren, Rumtopf und Zwetschen. Im Gaumen süße Beerenfrucht, entfaltet sich leicht geschmeidig, viel geschliffenes Tannin. Finale ausgewogen und harmonisch.

Bezug: Lobenberg, Bremen; € 35,-

89

● **Quercecchio – Brunello di Montalcino 2005**

Funkelndes Rubingranat. Ansprechende Nase mit Noten nach reifen Kirschen, etwas Tabak im Hintergrund. Schöner Verlauf und Verlauf, zeigt schöne reife Frucht, feinkörniges Tannin, im Finale schöner Druck.

Bezug: Wein & Co; € 33,-