

Valpolicella: In dieser Region gedeihen die Trauben für Amarone.

WEINE VOLL PRACHT UND FÜLLE

Amarone bietet viel: intensiven Duft, opulente Fülle und feinmaschiges Tannin, das den Weinen Geschmeidigkeit und Weichheit verleiht. Amarone della Valpolicella ist seit der Jahrtausendwende zu einem der erfolgreichsten italienischen Super-Weine geworden. Er bietet Opulenz und Dichte und ist dabei nicht so tanninstreng wie viele andere kräftige Rotweine. Amarone ist auch einer der langlebigsten Rotweine Italiens. Nach fünf bis zehn Jahren Flaschenreife tritt die üppige, mitunter etwas süssliche Frucht in den Hintergrund und überlässt den komplexeren Aromen das Feld. Seine Kraft erhält der Amarone, der im Valpolicella, im Hinterland von Verona, angebaut wird, aus einer rund dreimonatigen Antröcknung der Trauben. Alkoholwerte von deutlich über 15 Grad sind dabei eher die Regel als die Ausnahme. Aber keine Angst: Die Erzeuger haben in den letzten Jahren hervorragend gelernt, damit umzugehen. In den modernen Amarone ist der Alkohol bestens eingebaut, sodass Sie in der Regel erst

nach einem Blick auf die Etikette die hohe Gradation bemerken. Wenn Sie Amarone nicht zu warm geniessen, werden sie mit den Weinen stets Freude haben und begeistert sein von der betörenden Fülle. Gerade an den kalten, langen Winterabenden ist er ein idealer Begleiter. Geniessen Sie Amarone zu einem intensiven Wildgericht – Hirsch oder Wildtaube dazu sind ein Gedicht – oder auch solo zu einem Stück gereiftem Käse. Nur als Aperitif wäre Amarone fehl am Platz. Da fahren Sie mit einem Valpolicella viel besser. Viele Weine dieser Denomination sind wesentlich besser als ihr mitunter etwas zweifelhafter Ruf. Die saftige, knackige Frucht, feiner Duft und samtiges, nicht zu stark ausgeprägtes Tannin sind die Kennzeichen eines guten Valpolicella. Die in unserem Tasting ausgewählten Valpolicella Superiore lassen nachvollziehen, warum dieser Wein zurecht einmal berühmt war. Und: Die Valpolicella-Qualitäten bieten viel Weingenuss zu einem günstigen Preis.

NOTIZEN VON DR. OTHMAR KIEM

Amarone della Valpolicella

96

● **Dal Forno Romano – Amarone della Valpolicella Vigneto Monte Lodoletta 2010**

Sattes, durchdringliches Rubin mit Violett. Sehr konzentriert und zugleich sehr fein gezeichnet in der Nase, satt nach

LEGENDE

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

Brombeeren, Holunderbeeren, dann auch Feigen und getrocknete Tomaten, ein Traum von Nase! In Ansatz und Verlauf sehr saftig, auch da wieder viel dunkle Beeren, zeigt sich auch frisch und saftig, viele Schichten von feinmaschigem Tannin, im Finale tief und mit langem Nachhall nach dunklem Tabak.

WeinArt, Attersee; Unger Weine, Frasdorf; Garibaldi, München; Alpina, Buchloe; Buonvicini, Stabio; Ullrich, Zürich; ca. CHF 230,-

95

● **Tedeschi – Amarone della Valpolicella Classico Riserva Monte Olmi 2009**

Sattes, tiefdunkles Rubin. Sehr kompakte und dichte Nase, duftet nach reifen Brombeeren, etwas Zwetschge, Heidelbeeren, im Hintergrund feine würzige Noten. Geschmeidig und rund am Gaumen, kleidet den Mund satt aus, viel konzentrierte Frucht, öffnet sich

mit vielen Schichten von feinmaschigem Tannin, baut sich lange auf, endlos lange.

Lobenberg, Bremen; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Garibaldi, München; Saitta, Düsseldorf; Caratello, St. Gallen; Buonvicini, Stabio; Nauer, Bremgarten; CHF 62,-

● **Zýmē – Amarone della Valpolicella 2008**

Intensives, funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Eröffnet mit feinen Röstnoten, nach gebrannten Haselnüssen und Kastanien, dann viel reife Kirsche, im Hintergrund etwas Kardamom. Am Gaumen sehr üppig, zeigt viel reife Kirsche und Himbeere, öffnet sich mit weichem, geschmeidigem Tannin, zeigt im Verlauf auch schöne Saftigkeit, sehr langer Nachhall.

Weinphilo, Lienz; Casa del Vino, Freiberg am Neckar; Berdux, Offenbach am Main; Schumacher's Feine Weine, Neudorf; Bottega del Vino, Romanshorn; ca. CHF 96,-

94

● **Bertani – Amarone della Valpolicella Classico 2007**

Funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Erstaunlich jugendliche und frische Nase, viel Kirsche, etwas Granatapfel, im Hintergrund leicht erdige Töne. Rund und saftig im Ansatz, entfaltet sich mit festem Tannin in vielen Stufen, kompakt und kernig, langer Nachhall. **Belvini, Dresden; Superiore, Dresden; Stoppervini, Lugano; ca. CHF 90,-**

● **Ca' La Bionda – Amarone della Valpolicella Vigneti di Ravazzòl 2010**

Strahlendes, intensives Rubin. Komplexe Nase mit Noten nach Hagebutte, Weinbeeren, dunklen Kirschen und Kardamom. Samtig und geschmeidig am Gaumen, zeigt schöne gereifte Fruchtnoten, geschliffenes Tannin in vielen Schichten, salzig und tiefgründig. **Kössler & Ulbricht, Nürnberg; Vinaturel, Berg; Bindella, Zürich; ca. CHF 60,-**

Fotos: beige stellt

● **Gamba – Amarone della Valpolicella Classico Campedel 2011**

Strahlendes Rubin mit leichtem Violett. Eröffnet mit betont rauchigen Noten, entfaltet nach entsprechender Belüftung betörende Noten, nach reifen Kirschen, Brombeeren, etwas Zwetschgen. Am Gaumen satte Frucht, nach dunklen Kirschen und Holunderbeeren, saftig und frisch, feinmaschiges Tannin, das in sattem Schmelz eingebettet ist, langer Nachhall. **Opera, Arzier; ca. CHF 55,-**

● **Latium – Amarone della Valpolicella Campo Leòn 2010**

Kraftvolles, leuchtendes Rubin mit leichtem Granatrand. Sehr zugängliche und intensive Nase, eröffnet mit Noten nach Pfirsichkompott, dann viel Waldhimbeere und Heidelbeere, klar gezeichnet, unterlegt von hellen Tabaknoten. Spielt am Gaumen gross auf, entfaltet sich samtig und geschmeidig, viel dunkelbeerige Frucht, dichtmaschiges Tannin, schön eingebettet, im Finale nach Lakritze. **Garda Weine, Kufstein; Weinkontor Freund, Borgholzhäuser; Gastrovin, Dübendorf; ca. CHF 40,-**

● **Le Ragose – Amarone della Valpolicella Marta Galli 2007**

Kraftvolles, leuchtendes Rubin. Intensive und dichte Nase, duftet satt nach Feigen, Rosinen, eingelegten Beeren, unterlegt von dunkler Schokolade. Stoffig und satt in Ansatz und Verlauf, entfaltet sich mit feinmaschigem, kernigem Tannin, im Finale langer Nachhall. **www.leragose.it; ca. CHF 68,-**

● **Masi – Amarone della Valpolicella Classico Riserva Costasera 2009**

Strahlendes, sattes Rubin mit feinem Granatrand. Intensive und sehr klare Nase, satt nach Himbeere, dunklen Kirschen und Schokolade, im Hintergrund etwas Tabak. Saftig und satt am Gaumen, viel präsent Frucht, öffnet sich dann mit viel feinmaschigem Tannin, salzig und tiefgründig, halts sehr lange nach. **Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich; ca. CHF 55,-**

● **Santa Sofia – Amarone della Valpolicella Classico Riserva Gioè 2007**

Sattes, funkelndes Rubin. Einladende, reichhaltige Nase, nach Feigen, Kirschenkonfitüre und dunkler Schokolade. Rund und saftig, zeigt viel geschliffenes Tannin in vielen Schichten, elegant, sehr langer Nachhall. **ca. CHF 60,-; Solvino, Hamburg; Gran Reserva, Winterthur**

● **Secondo Marco – Amarone della Valpolicella 2010**

Intensives Rubin mit feinem Granatschimmer. Einladende und fein gezeichnete Nase, präsentiert sich mit Noten nach reifen, dunklen Kirschen, etwas Brombeere, dahinter feine Schokoladennoten. Zeigt im Ansatz viel präsent, süsse Frucht, öffnet sich mit dichtem, feinmaschigem Tannin, spannt einen dicht gewebten Teppich, saftig, langer Nachhall, sehr gute Konzentration, ist dabei aber auch gut trinkbar. **K&M Gutsweine, Frankfurt; Schumacher's Feine Weine, Neudorf; ca. CHF 50,-**

● **Zenato – Amarone della Valpolicella Classico Riserva Sergio Zenato 2009**

Sattes, glänzendes Rubin. Eröffnet mit leicht erdigen Noten, nach Steinpilzen und getrockneten Tomaten, eingelegte Kirschen, Schokolade. Am Gaumen dicht und kompakt, öffnet sich mit weichem und dichtem Tannin, dunkle Beerenfrucht, im Finale nach edler Bitterschokolade **ca. CHF 75,-; Edelrausch, Dresden; Cave Amann, Bischofszell**

93

● **Begali Lorenzo – Amarone della Valpolicella Monte Ca' Bianca 2010**

Leuchtendes, intensives Rubingranat. Öffnet sich in der Nase mit ausgeprägter Frucht, nach Himbeeren und reifen, dunklen Kirschen, unterlegt von dunkler Schokolade. Salzig und tiefgründig am Gaumen, öffnet sich mit dichtem, kernigem Tannin, herzhaft, baut sich satt auf, im Finale langer Nachhall. **Weinfleck, Memmingen; Donati, Basel; ca. CHF 38,-**

● **Bussola Tommaso – Amarone della Valpolicella Classico 2009**

Glänzendes Rubin mit feinem Granatrand. Sehr konzentrierter und dichter Auftakt, zeigt Noten nach Feigen, Dörripflaumen, etwas Weinbeeren, viel Kirsche, unterlegt von dunkler Schokolade. Am Gaumen ausgewogen und geschmeidig, zeigt viel reife Frucht, öffnet sich mit samtigem, dichtem Tannin, spannt einen weiten Bogen, sehr langer Nachhall. **Boller Weine, Hohentengen; Hugi Weine, Selzach CHF 45,90,-**

● **Corte Sant'Alda – Amarone della Valpolicella Valmezzane 2011**

Funkelndes Rubin. Fein gezeichnete Nase mit ausgeprägten Noten nach Kirsche und frischen Zwetschgen, im Hintergrund nach Aprikose. Ausgewogen und satt am Gaumen, zeigt feine Beerenfrucht, öffnet sich mit zupackendem, herzhaftem Tannin, spannt einen weiten Bogen, im Finale fester Druck, salzig. **Wagner, Laakirchen; Smart Wines, Köln; Cave SA, Gland; ca. CHF 55,-**

● **Fidora – Amarone della Valpolicella Monte Tabor 2010**

Strahlendes, intensives Rubingranat. Sehr charmante und offene Nase, viel reife Himbeeren, feine Gewürznelken, dann auch Feigen und Lebkuchen. Am Gaumen dicht und satt im Ansatz, viel reife Frucht, nach Brombeeren und Zwetschgen, öffnet sich mit präsentem, dichtem Tannin, geschmeidiger Kern, im Finale langer Nachhall. **Vinaturel, Berg; ca. CHF 50,-**

● **Santa Sofia – Amarone della Valpolicella Classico 2011**

Glänzendes, intensives Rubin. Dichte und fleischige Nase, duftet intensiv nach getrockneten Pilzen und getrockneten Tomaten, viel reife Kirsche und Brombeere, tiefgründig. Am Gaumen saftige Frucht, zeigt schönen Trinkfluss, griffiges Tannin in vielen Schichten, langer Nachhall. **ca. CHF 40,-; Solvino, Hamburg; Gran Reserva, Winterthur**

● **Speri – Amarone della Valpolicella Vigneto Monte Sant'Urbano 2011**

Kraftvolles, leuchtendes Rubin. Intensive Nase mit Noten nach Dörripflaumen, reifen, dunklen Kirschen, gepaart mit Noten nach Safran und dunkler Schokolade, ausgewogen. Am Gaumen kraftvoll und zupackend, zeigt viel reife Frucht, vor allem Brombeere und Zwetschge, öffnet sich mit präsentem, dichtem Tannin, viel Schmelz, im Finale satter Nachhall. **Rieger Weine, Salzburg; Wein & Co, Wien; Massi, Köln; REWE, Köln; Fischer Weine, Sursee; Wyhus Belp, Belp; ca. CHF 55,-**

● **Tedeschi – Amarone della Valpolicella 2011**

Sattes, tiefdunkles Rubin mit leichtem Violett. Intensive und

4. Hausmesse von RutishauserBarossa 27. & 28. November 2015

Das grösste Winzertreffen der Ostschweiz! Besuchen Sie uns und entdecken Sie die Welt der Weine.



Weitere Infos unter:

rutishauser.com/hausmesse



RUTISHAUSER | BAROSSA
WELT DER WEINE

dichte Nase, eröffnet mit Noten nach Brombeere, dunkler Kirsche, Erdbeere und feiner Schokolade. Dicht und saftig zugleich, startet von Beginn an kräftig, intensive Frucht, gute Konzentration, ohne übermächtig zu sein, hat auch feine salzige Noten, die dem Wein Spiel geben, griffiges Tannin, halts lange nach, noch sehr viel Lagerpotenzial. **Wein & Glas Compagnie, Berlin; Garibaldi, München; Saitta, Düsseldorf; Caratello, St. Gallen; Buonvicini, Stabio; Nauer, Bremgarten; CHF 31,50,-**

● **Tommasi – Amarone della Valpolicella Classico Riserva Ca' Florian 2008** Glänzendes, sattes Rubin mit feinem Granatschimmer. Intensive Nase mit Noten nach Waldhimbeeren, eingelegten Kirschen, Rumtopf-Früchten, im Hintergrund nach Kardamom und Vanille. Am Gaumen saftig und satt, entfaltet sich mit samtigem, dichtem Tannin, cremig und rund, im Finale fester Biss. **Mounier, Wien; Schlumberger Deutschland, Meckenheim; Martel, St. Gallen; CHF 58,-**

● **Zenato – Amarone della Valpolicella Classico 2011** Sattes, dunkles Rubin mit leichtem Granatschimmer. Intensive und klar gezeichnete Nase, duftet satt nach reifen Kirschen und Feigen, unterlegt von warmen Schokoladentönen. Üppig und geschmeidig am Gaumen, satte Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem, dichtem Tannin, sehr präzise, langer Nachhall nach Brombeeren und Schokolade. **Edelrausch, Dresden; Cave Amann, Bischofszell; ca. CHF 36,-**

92

● **Aldegheri – Amarone della Valpolicella Classico 2009** Glänzendes Rubin mit feinem Granatschimmer. Ansprechende Nase mit duftigen Noten nach Himbeeren und Kirschen, etwas Hagebutte und Rosen. Geschmeidig und samtig am Gaumen, zeigt viel Frucht, viel Himbeere, öffnet sich dann mit feinmaschigem Tannin, rund und ausgewogen. **Bevanda, Dornbirn; Bonvino, München; Provita, Mühheim/Ruhr; Marion Huber, München; Vino e Vita, Hannover; Divina Food, Dietikon; Altstadt Kellerei, Biel; ca. CHF 50,-**

● **Allegrini – Amarone della Valpolicella Classico 2011** Funkelndes, überaus sattes Rubin. Intensive und klare Nase, satt nach reifen Früchten, viel dunkle Kirsche, dann Heidelbeere, unterlegt von Noten nach Tabak und Teer. Am Gaumen viel dichtes, zupackendes Tannin, auch schöne frische Frucht, baut sich gut auf, ausgesprochen salzig, im Finale satter Druck. **Morandell, Wörgl; Wein & Co, Wien; ;**

GES Sorrentino, Delmenhorst; Gastrovin, Dübendorf; Global Wine, Zürich; Vintra, Zürich; Utiger Weine, Baar; Chiodi Vini, Ascona; ca. CHF 60,-

● **Brunelli – Amarone della Valpolicella Classico Riserva Campo del Titari 2010** Glänzendes, sattes Rubin. Fein gezeichnete und zugleich intensive Nase mit Noten nach dunklen Kirschen, Brombeeren, etwas Dörrpflaumen, unterlegt von Gewürznelken. Am Gaumen satt und mächtig in Ansatz und Verlauf, saftige Frucht, entfaltet sich mit feinmaschigem, griffigem Tannin, im Finale fester Druck, deutliche Holzwürze. **Weininternational, Bruchköbel; www.brunelliwine.com; ca. CHF 60,-**

● **Ca' Rugate – Amarone della Valpolicella 2011** Strahlend leuchtendes Rubin mit feinem Granatschimmer. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Heidelbeeren, frischer Kirsche und Himbeere, im Hintergrund nach Koriandersamen. Im Ansatz sehr geschliffen, öffnet sich mit viel präserter Frucht, feinmaschiges Tannin, das sich lange aufbaut, sehr langes Finale. **Belvini, Dresden; Fine Wine Trading, Herisau; ca. CHF 45,-**

● **Cantina di Monteforte – Amarone della Valpolicella Re Teodorico 2011** Glänzendes Rubin mit feinem Granatschimmer. Eröffnet mit feinen würzigen Noten, nach Koriandersamen und Kurkuma, etwas Tabak, dann auch feine Kirsche, vielschichtig. Herzhaft und zupackend am Gaumen, zeigt präse, satte Frucht, nach Brombeeren und Zwetschgen, öffnet sich mit dichtem und kernigem Tannin, im Finale stoffig und fest. **www.cantinamonteforte.it; ca. CHF 27,-**

● **Cesari – Amarone della Valpolicella Classico Riserva Bosan 2006** Kraftvolles, sattes und funkelndes Rubin. Spannende und vielschichtige Nase, zeigt Noten nach eingelegten Kirschen, Brombeersuppe, im Hintergrund Zimt und Kardamom. Geschliffen und weich in Ansatz und Verlauf, feinmaschiges Tannin und viel präse Frucht, gleitet ruhig dahin. **Brand Compendium, Delmenhorst; Vini Bee, Stabio; ca. CHF 53,-**

● **Le Bigne – Amarone della Valpolicella Classico 2010** Sattes, funkelndes Rubin. Klar gezeichnete, ansprechende Nase, duftet nach Feigen, Lebkuchen, eingelegten Brombeeren und etwas Jod. Am Gaumen viel klare und präse Frucht, satte dunkle Kirsche, feinmaschiges, dichtes Tannin, halts lange nach. **Monaco Wein, München; Mahl, Friedberg; Lauth, Luzern; ca. CHF 33,-**

● **Le Marognole – Amarone della Valpolicella Campo Rocco 2011** Funkelndes Rubin mit feinem Granatschimmer.

mer. Einprägsame, klare Nase mit satten Noten nach Holunderbeeren und Feigen, im Hintergrund nach eingelegtem Pfirsich. Saftig und satt, zeigt feinen Schmelz, feinmaschiges Tannin, im Finale schöner Druck, langer Nachhall mit Kirsche. **Flaschengeist, Immenstadt; Nordendquelle, München; Weinrampe, St. Gallen; ca. CHF 50,-**

● **Le Salette – Amarone della Valpolicella Pergole Vece 2011** Sattes, tiefdunkles Rubin mit leichtem Violetschimmer. Eröffnet in der Nase mit betont rosigen Noten, nach getrockneten Feigen, Lakritze und Brombeermus, auch dunkle Schokolade. Am Gaumen sehr geschmeidig, zeigt üppige Frucht, nach Brombeeren und Feigen, im Finale satter Schmelz. **Castel Cosimo, Hamburg; Ruffini Gaststätten, München; Global Wine, Zürich; CHF 45,-**

● **Monteci – Amarone della Valpolicella Costa delle Corone 2007** Glänzendes, intensives Rubin mit leichtem Granatrand. Eröffnet mit betont rauchigen Noten, die Frucht braucht Zeit, um sich zu entfalten, feine Himbeere und Brombeere. Am Gaumen geschmeidig und satt, satter Fruchtsschmelz, feinmaschiges Tannin, im Finale fester Druck. **www.monteci.it; ca. CHF 37,-**

● **Scriani – Amarone della Valpolicella Classico 2010** Glänzendes, intensives Rubin. Sehr klare und dichte Nase, nach reifen, dunklen Kirschen, etwas Brombeere. Ausgewogen und rund am Gaumen, öffnet sich mit dichtem Tannin, das in feinem Schmelz eingegossen ist, im Finale fester Druck. **www.scriani.it ca. CHF 33,-**

● **Speri – Amarone della Valpolicella Vigneto Monte Sant'Urbano 2010** Leuchtendes, kraftvolles Rubin. Eröffnet mit leicht würzigen Noten, etwas Thymian, dann viel Kirsche, klar und einladend. Rund und geschmeidig am Gaumen, weiches, dichtes Tannin, baut sich gut auf, hinten ein wenig hart, griffiges Finale. **Rieger Weine, Salzburg; Wein & Co, Wien; Massi, Köln; Rewe, Köln; Fischer Weine, Sursee; Wyhus Belp, Belp; Global Wine, Zürich; CHF 48,50,-**

● **Villabella – Amarone della Valpolicella Classico 2009** Funkelndes Rubin mit feinem Granatschimmer. Fein gezeichnete Nase mit viel Kirschfrucht, einladend, im Hintergrund nach Chinarinde und Gewürznelken. Am Gaumen geschmeidig und rund, zeigt reife, süsse Frucht, dazu viel geschmeidiges, gut eingebundenes Tannin, im Finale mit festem Biss. **www.vignetivillabella.com ca. CHF 33,-**

91

● **Begali Lorenzo – Amarone della Valpolicella Classico 2011** Funkelndes Rubin, leichter Granatrand. Fein gezeichnete, offene Nase, etwas Kirsche, Heidelbeere. Am Gaumen zunächst viel süsse Frucht, baut sich gut auf, dichtes, zupackendes Tannin, im hinteren Verlauf herzhaft und zupackend, kernig. **Weinfleck, Memmingen; Ronaldi, Quickborn; Donati, Basel; ca. CHF 27,-**

● **Bertani – Amarone della Valpolicella Villa Arvedi 2012** Leuchtendes Rubin mit feinem Granatrand. Fein gezeichnete, einladende Nase mit Noten nach reifen Kirschen, Brombeeren, im Hintergrund nach Kardamom. Tief und dicht am Gaumen, entfaltet sich mit feinem Schmelz, rund, im Finale satt nach Zwetschgen. **Superiore, Dresden; Jacopini, Neunkirchen; Stoppervini, Lugano; ca. CHF 25,-**

● **Brunelli – Amarone della Valpolicella Classico 2012** Leuchtendes Rubin mit Granatrand. Fein gezeichnete Nase, duftet nach eingelegten Kirschen und Feigen, etwas Tabak. Am Gaumen geschmeidig und fest, zeigt viel feinen Schmelz, dann griffiges, dichtes Tannin, geschmeidig und lange, zieht schön durch. **Weininternational, Bruchköbel; www.brunelliwine.com; ca. CHF 26,-**

● **Cà dei Frati – Amarone della Valpolicella Pietro dal Cero 2009** Funkelndes, intensives Rubin. Recht sperrige und verhaltene Nase, leicht nach gebrannten Haselnüssen, etwas weisser Pfeffer, Kardamom, die Frucht bleibt im Hintergrund. Am Gaumen dann viel Kirschfrucht, entfaltet sich mit schönem Saft, feinmaschiges Tannin, schönes Spiel. **Morandell, Wörgl; Vinissimo, München; Gastrovin, Dübendorf; ca. CHF 110,-**

● **Cantina Valpantena – Amarone della Valpolicella Torre del Falasco 2011** Glänzendes Rubin mit leichtem Granatrand. Eröffnet mit feinen schokoladigen Noten, dann satt nach reifen Himbeeren und Kirschen. Geschliffen und fein am Gaumen, zeigt schöne reife Frucht, geschmeidiges Tannin, im Finale nach Tabak. **Vini Divini, Mellingen; Riegger, Birrhard CHF 44,30 (1,5 l)**

● **Cantina Valpolicella Negrar – Amarone della Valpolicella Classico Domini Veneti Vigneti di Jago 2008** Sattes, funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Satte Nase mit Noten nach dunkler Schokolade, eingelegten Kirschen und Zwetschgen, etwas Tabak. Am Gaumen stoffig, öffnet sich mit feinem Tannin, rund und geschmeidig, im Finale Holznoten. **www.cantinaneigrar.it; ca. CHF 48,-**

Fotos: beige stellt

Valpolicella Superiore und Ripasso

92

● **Tedeschi – Valpolicella Classico Superiore La Fabriseria 2011** Sattes, funkelndes Rubin mit leichtem Violetschimmer. Prägnante und kraftvolle Nase, satt nach reifen Zwetschgen, Waldhimbeeren, etwas Lakritze und Schokolade. Rund und samtig am Gaumen, saftige, konzentrierte Frucht, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, langer Nachhall. **Wein & Co, Wien; Lobenberg, Bremen; Garibaldi, München; Saitta, Düsseldorf; Caratello, St. Gallen; Buonvicini, Stabio; Nauer, Bremgarten; CHF 28,50**

● **Tedeschi – Valpolicella Superiore Ripasso Capitel San Rocco 2013** Glänzendes Rubin. Fein gezeichnete, zugleich intensive Nase mit Noten nach Gewürznelken und Süskirschen. Stoffig und präsent in Ansatz und Verlauf, viel reife Frucht mit süssem Schmelz, nach Zwetschgen und frischen Feigen, öffnet sich mit festem, dichtem Tannin, baut sich lange auf. **Lobenberg, Bremen; Wein & Glas Compagnie, Berlin; Garibaldi, München; Saitta, Düsseldorf; Caratello, St. Gallen; Buonvicini, Stabio; Nauer, Bremgarten; ca. CHF 20,-**

91

● **Begali Lorenzo – Valpolicella Ripasso Classico Superiore La Cengia 2013** Funkelndes Rubin mit etwas hellem Rand. Fein gezeichnete Nase, duftige Kirsche, etwas Brombeere, im Hintergrund feine Kräuter. Am Gaumen stoffig und präsent, öffnet sich mit geschmeidigem Tannin, geschliffen und lange, im Finale feine Frucht, saftig. **Weinfleck, Memmingen; Ronaldi, Quickborn; Donati, Basel; ca. CHF 11,-**

● **Bussola Tommaso – Valpolicella Classico Superiore TB 2010** Sattes, leuchtendes Rubin, kraftvoll. Eröffnet mit Noten nach dunklen Zigarren, dann viel Zwetschge und Feige, im Hintergrund würzige Karadamomnoten. Rund und ausgewogen in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit präsentem, im Kern geschmeidigem Tannin, im Finale satte Würze. **Boller Weine, Hohentengen; Hugi Weine, Selzach; ca. CHF 30,-**

● **Secondo Marco – Valpolicella Classico 2012** Funkelndes Rubin. Fein angelegte Nase, satt nach Kirschen, Rosenblättern, auch etwas Hagebutte und Erdbeere. Weich und geschmeidig in Ansatz und Verlauf,



sehr gefällig und elegant, im hinteren Bereich feine Süsse. **K&M Gutsweine, Frankfurt; Schumacher's Feine Weine, Neudorf; ca. CHF 13,-**

IGT Verona

92

● **Zenato – Cresasso Corvina 2009** Kraftvolles, funkelndes Rubin. Sehr intensive und dichte Nase, satt nach Zwetschgen, Brombeeren, etwas Feigen, im Hintergrund auch Tabak und Vanille. Stoffig und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel reife Frucht mit süssem Schmelz, dichtes, feinmaschiges Tannin, baut sich gut auf, langer Nachhall, satte Power. **Edelrausch, Dresden; Cave Amann, Bischofszell; ca. CHF 33,-**

91

● **Allegrini – Palazzo della Torre 2012** Sattes, funkelndes Rubin, schimmert. Eröffnet mit leicht rauchig-mineralischen Noten, feine satte Kirsche und Brombeere. Saftig und präsent am Gaumen, viel frische Frucht, salzig, entfaltet sich mit festem Druck, im Finale langer Nachhall. **Morandell, Wörgl; Wein & Co, Wien; GES Sorrentino, Delmenhorst; Gastrovin, Dübendorf; Global Wine, Zürich; Vintra, Zürich; Utiger Weine, Baar; Chiodi Vini, Ascona; ca. CHF 18,-**

TASTING-INFO

Alle weiteren Weine, Bewertungen und Beschreibungen finden Sie auf www.falstaff.ch



Für ambitionierte Köche gibt es keine Grenzen. Zumindest nicht auf diesem Kochfeld. Mit dem Vollflächen-Induktions-Kochfeld CX 480 präsentiert Gaggenau ein Kochfeld, das die gesamte Fläche zur großen Kochzone macht. 48 Mikroinduktoren unter der Oberfläche ermöglichen freies Platzieren des Kochgeschirrs. Höchsten Komfort garantiert das intuitiv bedienbare TFT-Touchdisplay. Mit diesem können Einstellungen wie Kochstufe oder Garzeit beim Verschieben des Geschirrs beibehalten werden. So erfüllen wir ambitionierten Köchen den Wunsch nach mehr Freiraum für besondere Kreationen – und unseren eigenen Anspruch: die private Küche mit innovativen Ideen stets neu zu erfinden. **Der Unterschied heisst Gaggenau.**

Informieren Sie sich unter Telefon 043 455 40 00 oder unter www.gaggenau.ch oder besuchen Sie unsere Showrooms in Geroldswil und Bern.

GAGGENAU