

Sassicaia 1999-2010

Eine Vertikalverkostung von Passion Vino



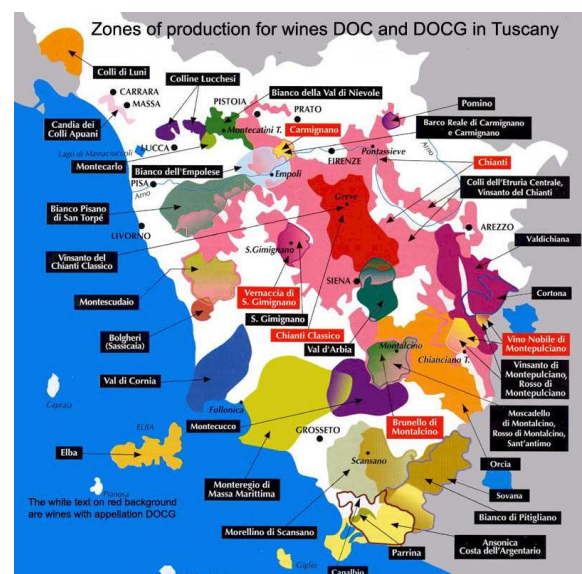
Irgendwie kommt uns der Mikrokosmos der Supertoskaner genauso vor wie die Schweizer Uhrenindustrie in den 1970ern bis zur Mitte der 1980er Jahre. Die eidgenössischen, prestigeträchtigen Uhrenhersteller waren derart davon überzeugt die besten Uhren zu vermarkten, dass sie die knallharte Konkurrenz aus Japan vergessen hatten. Wenn es stimmt, dass nicht nur die Schweiz, sondern auch Amerika (wo schliesslich nur Timex die Krise überlebte) und Europa durch die Quarzuhrenkrise hart betroffen wurden, riskierte die Schweiz immerhin ein Fundament ihres international strahlenden Renommées zu verlieren. Könnte man sich heute die Schweiz ohne deren geniale Chocolatiers vorstellen, auch wenn es wohl bessere z.B. in Belgien gibt? Die Quarzuhrenkrise wurde in der Schweiz durch einen Geniestreich schrittweise bekämpft, ja besiegt. Der Autor war ein gewisser Nicolas Hayek. Der vollblütige, gebürtige und dementsprechend temperamentvolle Libanese wirkte wie Balsam auf eine Industrie, welche nicht mehr wusste, wie die Hämorrhagie gestoppt werden kann. Von 1600 am Anfang der 1970er sank die Anzahl Schweizer Uhrenfirmen schnell, um sich heute auf 600 einzupendeln. Nicolas Hayek gründete Swatch und bewies Woche für Woche, dass eine Uhr auch ein modischer Gegenstand sein kann. Seine Entscheidungen führten dazu, dass die Schweizer Uhrenindustrie heute wieder als relativ gesund betrachtet werden darf [die heutige Situation und die technologische Konkurrenz aus dem französischen Jura ignorieren wir hier absichtlich, An. D. Red.].

Warum nun dieser lange, erste Abschnitt? Die Welt der Supertoskaner kommt uns ähnlich vor, sie hat ihre Krise allerdings noch nicht überstanden und wir zweifeln daran, dass sie es jemals macht.

Die Geschichte von Sassicaia

1971 produzierten [Sergio Manetti](#) seinen ersten Jahrgang [Pergole Torte](#) und die Familie Marchesi Antinori den ersten [Tignanello](#) überhaupt. Der Schmach wurden beide Weine, vor allem der Wein aus einer einzigen Lage, der Tignanello, preisgegeben. Tignanello, offiziell ein Chianti Classico Riserva enthielt bereits im Jahrgang 1970 nicht nur Sangiovese und der Ausbau erfolgte nicht gemäss den Richtlinien der [DOC](#). Erst 1975 begannen die Winzer, französische Rebsorten wie Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc verstärkt zu verschneiden („assemblieren“). Der Begriff „Supertuscans“ entstand im Verlauf der Zeit aufgrund des ausserordentlichen Charakters der Weine, die unter dieser Bezeichnung zusammengeführt wurden.

[Klicken Sie den [Link](#) an, um eine vollständige Karte der Weingüter der DOC [Bolgheri](#) anzuzeigen, Anm. d. Red.]



©Wines of Tuscany

Der offizielle Erfinder des ersten Supertoskaners war die [Az. Agr. San Felice](#), welche 1968 den [Vigorello](#) kreiert hat. Doch war es zuerst Marchese Mario Incisa della Rocchetta in den 1940ern aufgefallen, dass diese Lage in [Bolgheri](#), also am Meer, nicht nur für den Bau einer Ranch optimal sein könnte. Die Ähnlichkeiten zwischen Bolgheri und Bordeaux waren dem Marchese aber zu gross und er liess die Finger davon. Er erwarb einzelne Cabernet-Sauvignon Reben beim Chateau Lafite-Rothschild mit der Absicht, Wein für seine Familie zu produzieren. Sein „Weingut“ nannte er Tenuta San Guido.

Die zweite massgebende Entscheidung wurde 1968 durch [Giacomo Tachis](#) (er begann 1961 als Junior Önologe bei Antinori) und Emile Peynaud gefällt. Zu dieser Zeit verwendete die grosse Mehrheit der Chianti-Produzenten Holz aus Slowenien. Beide Starönologen empfahlen dem Marchese, einerseits auf Barriquen, andererseits auf französische Eiche zu setzen. Mit dem Jahrgang 1977 begann die Umstellung, welche dann zwei Jahre später vervollständigt wurde.

Der Wein wurde Sassicaia genannt. Sassicaia ist die Kombination von „Sassi“ (Steine, wie sie im Weinberg zahlreich sind) und zahlreich sind) und einer Erfindung des Marchese, (wobei die Analogie zwischen „Caia“ und „Cailloux“ bzw. „Caillasse“ – Steine auf Französisch- auffällt).

1968 überzeugte Antinori den Marchese della Rocchetta, ihm 250 Flaschen zum Weiterverkauf anzubieten. Der Erfolg trat sofort ein. 1978 eroberte der Sassicaia 1972 den ersten Platz in einer Verkostung der besten Cabernets der Welt, welche durch Decanter in London organisiert wurde. 33 Weine wurden verkostet und die Jury bestand u.a. aus Clive Coates, Hugh Johnson und Serena Sutcliffe. Somit entwickelte sich Sassicaia zum buchstäblichen Botschafter der italienischen Weine auf der internationalen Bühne.

1983 verstarb Mario Incisa della Rocchetta. Sein Sohn Nicolò übernahm die Leitung eines Weinguts, welches inzwischen 180'000 Flaschen abfüllte.



[Emile Peynaud](#) (Quelle unbekannt)



Mario Incisa della Rocchetta (1899 - 1983) und sein Sohn Nicolò im Jahr 1982
© [Tenuta San Guido](#)

Ob nun im Verlauf dieser 45 Jahre Geschichte der Sassicaia von der nicht-offiziellen Bezeichnung profitiert hat oder, ob die sogenannten Supertoskaner ihren Ruf auf den beeindruckenden Leistungen einzelner Winzer gebaut haben, bleibt eine offene Frage.

Supertoskaner

[Lettie Teague](#), eine Weinkolumnistin des Wall Street Journals schrieb bereits im Dezember 2006: „The first Super-Tuscans were created several decades ago by frustrated Chianti producers“. Eine Übersetzung ist hier nicht nötig um zu verstehen, dass Winzer, welche Produkte aufgrund von Frustrationen kreieren nicht die gleichen Perspektiven haben wie andere mit einer ehrgeizigen Vision...

Erst 1994 verabschiedete die italienische Regierung ein Gesetz über die offizielle Bezeichnung all dieser Weine aus der Toskana und insbesondere aus einem Gebiet, Bolgheri. Ja sogar der Sassicaia 1985 mit seinen 100/100 Parker-Punkten änderte nichts daran: Bis und mit Jahrgang 1993 blieb Sassicaia ein Vino di Tavola. Was allerdings die kommerzielle Bezeichnung „Super-Tuscans“ bekräftigte, da diese Weine massgeblich grösser als offizielle Vini di Tavola waren.

Am 1. August 1993 wurde die [DOC Bolgheri](#) endlich anerkannt. Diese Bezeichnung durfte ab Anfang 1994 verwendet werden. Die Unterbezeichnung Bolgheri Sassicaia durfte ebenfalls verwendet werden. Der nächste Meilenstein in der Geschichte der Supertoskaner wurde 2002 gesetzt. Unverständliche Turbulenzen betrafen die [Tenuta dell'Ornellaia](#), als Mondavi mit Kapital in dieses Weingut einstieg. Wir ersparen uns die Episode, als Gambero Rosso zur Ordnung gerufen wurde, weil die Experten der (damals noch) renommierten Weinzeitschrift über einen bestimmten Jahrgang von Sassicaia übel geschrieben hatten.



2013. 20 Jahre nach der Anerkennung der DOC Bolgheri scheinen sich die Weinliebhaber nicht mehr so intensiv für Supertoskaner zu begeistern. Selbstverständlich sind die Weingüter, welche unter der Bezeichnung „Supertoskaner“ zusammengeführt wurden, nach wie vor in der Lage, geniale Weine zu erzeugen. Die Tenuta San Guido (Sassicaia), Solaia, die Tenuta dell’Ornellaia und Tignanello beweisen es immer wieder.

Wie begründet man aber, dass u.a. [Romito di Romitorio](#) oder Rocca delle Macie ([Roccatto](#)) nach wie vor als „Super“ bezeichnet werden? Wie lässt es sich erklären, dass einfache Weine (also nicht „super“) heute als Supertoskaner bezeichnet werden wie z.B. der [Centine](#) vom Castello Banfi? Wie kann es sein, dass die ursprüngliche Idee, sich vom Mainstream dank Verwendung von internationalen Rebsorten abzugrenzen (ja wie von Anfang an mit dem Tignanello 1971), inzwischen missbraucht wurde. Es gibt reinsortige Sangiovese wie z.B. alle Jahrgänge vom Pergole Torte.



In seiner [Liste](#) der 12 unverzichtbarsten Erzeugnisse aus der Toskana empfiehlt James Suckling, der frühere Bordeaux-Experte des Wine Spectators acht Supertoskaner. Man kann sich fragen, warum [Messorio](#) in dieser Liste fehlt... Dieser geniale Wein, ein reinsortiger Merlot, stammt aus dem Maremma-Anbaugebiet und ist somit kein Supertoskaner. Bolgheri ist aber ein Untergebiet der Maremma. Befinden wir uns da in einem ähnlichen Dilemma wie zwischen San Marino (auch ein Hügel!) und Italien im geopolitischen Bereich? Inzwischen sind auch nicht mehr alle Supertoskaner vom Bolgheri... Der stets betörende [Vigna d'Alceo](#) vom Castello dei Rampolla beweist es.

Wir könnten noch lange über die offensichtlichen Widersprüche schreiben, welche schliesslich den heutigen Charakter der Supertoskaner gestalten. Wir haben uns z.B. noch gar nicht über die internationalen Rebsorten unterhalten, welche durch die Produzenten verwendet werden. [Redigaffi](#) (Tua Rita) enthält 100% Merlot, obwohl das IGT-Gesetz festlegt, dass höchstens 15% fremde Rebsorten erlaubt sind. Redigaffi ist keine Ausnahme...

Wir könnten noch lange über die offensichtlichen Widersprüche schreiben, welche schliesslich den heutigen Charakter der Supertoskaner gestalten. Wir haben uns z.B. noch gar nicht über die internationalen Rebsorten unterhalten, welche durch die Produzenten verwendet werden. [Redigaffi](#) (Tua Rita) enthält 100% Merlot, obwohl das IGT-Gesetz festlegt, dass höchstens 15% fremde Rebsorten erlaubt sind. Redigaffi ist keine Ausnahme...



©Tenuta San Guido

Wir möchten uns nun auf Sassicaia fokussieren und die 12 Jahrgänge bewerten, welche am 11. Oktober 2013 verkostet werden konnten. Die Tenuta San Guido produziert jährlich um die 610'000 Flaschen, wobei 180'000 davon Sassicaia sind. Der Weinberg des Flaggschiffes der Tenuta verteilt sich auf verschiedene, getrennte Parzellen. Die Anpflanzung ist 85% Cabernet Sauvignon und 15% Cabernet Franc.



©Tenuta San Guido



Sassicaia 1999-2010

Die Weine wurden nicht blind verkostet. Alle Flaschen wurden um 15:00 geöffnet.

Sassicaia 1999

Kein einfacher Wein. In der ersten Nase fragt man sich, ob dieser Wein nicht bereits ausgetrunken werden sollte. Mit etwas Zurückhaltung entdeckt man dann feine Düfte schwarzer Frucht, etwas Kräuter, etwas grüne Paprika, etwas Zedernholz, etwas Tabak. Das delikate Bouquet bleibt trotzdem auf dem absteigenden Ast. Es handelt sich um einen klassischen Cabernet Sauvignon, welcher gut gelagert wurde. Ein Merkmal, welches in jeder ausgeschenkten Flasche zu erkennen ist. Später entwickeln sich Düfte von Unterwald und von grünem Gras im leeren Glas.

Die Struktur im Gaumen zeigt sich delikate, es gibt etwas von einem Wein der Appellation Margaux in diesem Sassicaia. Das Ganze wirkt etwas müde, doch ab und zu lassen sich schöne Noten, z.B. Erdnoten erkennen. Die Tannine sind feingliedrig und der Wein besitzt einen charmanten Stil. Eindeutig kaufen, wenn man eine Vertikalverkostung organisiert. Ansonsten ohne grosses Interesse. 16.5/20.

Durchschnittsbewertung der 14 Teilnehmer: 17.25/20, 10. Rang.

Sassicaia 2000

Es gibt Leute, welche diesen Wein positiv bewerten... Zunächst wirkt die Nase offen und bietet leicht laktische Noten (Milkschokolade) sowie grünen Paprika. Dann verschliesst sich der Wein und kommuniziert sehr wenig, überzeugt plötzlich nicht mehr so. Hat er Zukunft und muss noch warten, ist er heute bereit müde? Der Jahrgang 2000 war nicht besonders gross in der Toskana, wir befürchten das Schlimmste. Wir erkennen sogar empyreumatische Noten im Hintergrund, welche sich allerdings im Verlauf der Jahre beruhigt haben.

Der rustikale Gaumen ist nicht ganz auf dem Niveau eines so prestigeträchtigen Weins. Er ist zwar rund und relativ körperreich, doch bleibt dieser in der Mitte des Mundes. Also schwach. Wirkt wie ein Marathonläufer, der die berühmte Grenze der 30Kilometer nicht überstanden hat. 16/20.

Ein Teilnehmer der Verkostung behauptet, der Sassicaia 2000 müsse noch fünf bis zehn Jahre vor dem ersten Genuss warten...

Durchschnittsbewertung der 14 Teilnehmer: 17/20, 12. Rang.

Sassicaia 2001

Wir gelangen in ein anderes Stadium, nämlich dem der Weine mit einem nicht zu unterschätzenden Trinkvergnügen.

Bereits im animierenden Bouquet mit seinen feinen, ausgewogenen Noten von schwarzen Johannisbeeren, Kirschen, Kräutern, Bounty-Schokolade, Holzvanille, Zedernholz und blondem Tabak lässt man sich verführen. Wow das ist eine angenehme Nase, welche die Sinne erweckt. Dies, obwohl die erste Nase einen animalischen Touch hatte... Der Wein entwickelt sich mit Selbstverständlichkeit und bietet sehr viel Spass noch für mehrere Jahre. Aktuell wirkt er noch ein wenig jung, was sich im Gaumen bestätigt. Vielversprechend ist er allerdings. Im Gaumen zeigt er sich etwas ungestüm, ja sogar wuchtig, vollmundig, generös, fruchtig (schwarze Früchte). Die Tannine sind feinziseliert und der Abgang hält an. Man kann entspannt noch fünf Jahre warten. 17/20. Kaufen!

Durchschnittsbewertung der 14 Teilnehmer: 17.75/20, 7. Rang.



Sassicaia 2002

Breit offenes und elegantes Bouquet, eine Überraschung in Anbetracht der Tatsache, dass 2002 ein schlechter Jahrgang in der Toskana (genauso wie im Piemont) gewesen ist. Holzdüfte, Tabak, etwas Kochschokolade, Pfeffer. Immerhin viel Frucht, obwohl diese Noten nicht die erste Rolle spielen. Dafür Kräuter und etwas Lakritze, vielleicht sogar etwas Teer. Ist es eine neue Mode, Barriquen zu „verbrennen“, damit die Lücken eines Jahrgangs überdeckt werden?

Delikater Gaumen, welcher sich schliesslich als schlank erweist. Schöne Säure, welche Frische und Lebhaftigkeit bringt. Aber diese Tannine, welche am Anfang als kräftig wirken, trocknen den ganzen Gaumen ab. Der Abgang ist ein Armutzeugnis,... Wir einigen uns, dass die Stilistik des Weins verstanden werden muss. 16.5/20.

Durchschnittsbewertung der 14 Teilnehmer: 17.25/20, 10. Rang.

Sassicaia 2003

Eigentlich eine geniale Überraschung. In so einem heissen Jahr würde man im besten Fall einen leicht gebrannten Wein erwarten. Nicht so beim Sassicaia 2003. Es strömen grossartige Düfte nach schwarzen Johannisbeeren, saftigen Kirschen, Gewürzen, trockenen Kräutern, etwas Trüffel, Pflaumen, Schokolade, Zedernholz, Unterwald und Holztoasting aus,... Die Entwicklung der empyreumatischen Noten wurde mit sehr viel Können im Keller gebremst. Es gibt zwar Kaffee und Mokka, vielleicht sogar ein wenig gebranntes Holz und Karton, das Ganze stört aber nicht. Diese Nase ist animiert, zeigt sich relativ tiefsinnig, ausgewogen und konzentriert. Die potentiell gefährlichen Auswirkungen des Jahres sind perfekt unter Kontrolle geblieben.

Der Gaumen ist üppig, ehrlich und herrlich. Es gibt eine Identität in diesem Wein. Die Struktur ist robust, harmonisch, fruchtig und beruht auf einer guten Säure. Man kann noch ein paar Jahre warten. 17.75/20.

Durchschnittsbewertung der 14 Teilnehmer: 17.5/20, 9. Rang.

Sassicaia 2004

Köstliche Nase mit sehr vielen kompottierten Pflaumen, in Tawny Portwein eingelegten Kirschen und schwarzen Beeren, Menthol, Holztoasting. Diese Nase verführt, sie ist breit, tiefsinnig und komplex. Mit der Zeit gewinnt der Wein an Komplexität und an Vielschichtigkeit. Was sich auch im Gaumen bestätigt. Es gibt sehr viel Wein im Glas, aber auch eine gewisse Rasse, etwas Morbides und Faszinierendes. Der Alkohol beflügelt das Ganze und die perfekt eingebundene Säure bringt Frische und Elan. Ein Wein, welchen man lieber zum Meditieren genießt. 18.25/20.

Durchschnittsbewertung der 14 Teilnehmer: 18.5/20, 2. Rang.



Sassicaia 2005

Ein Wein, welcher sich nicht so einfach beschreiben lässt, weil er aktuell genauso kommunikativ wie ein Gefangener in der Bastille ist. Irgendwann zerfielen die Wände doch und der Wein lieferte einige Schlüssel mit. Ja, auch grosse Menschen wurden in der Bastille eingesperrt. Beaumarchais („Le barbier de Séville“) und Voltaire waren ein paar Jahre in diesem Gefängnis gefangen. Also warten, Glas schwingen und später bewerten. Es enthüllt sich eine elegante Nase mit rauchigen Noten, Tabak, Kräuter, schliesslich weniger Frucht als man es eigentlich gerne hätte. Schwarze Johannisbeeren und Waldbeeren. Alles gradlinig, subtil und raffiniert. Ziemlich beeindruckend, tiefsinnig und komplex. Würze kommt dann zum Vorschein. Es gibt etwas Warmes im Hintergrund was aufzeigt, dass es auch in diesem Jahr sehr viel Sonne gegeben hat. Doch ist alles perfekt gemeistert worden. Im Gaumen lässt sich der Cabernet klar erkennen. Auch, wenn sich dieser Wein nach innen dreht und viel Sinn für introspektive Momente vom Verkoster verlangt. Toll ausgewogen, wiederum subtil und elegant. Man fragt sich, ob die Fässer gut gewählt wurden... und gibt auf, weil dieser Wein viel Spass bereitet. Die Tannine sind feinziseliert, rührend, delikate wie Seide. Der Abgang hält lange an, wobei das Finale aktuell nicht ganz auf dem Punkt ist. Ein grosses Versprechen für die Zukunft. Also warten. 18/20.

Durchschnittsbewertung der 14 Teilnehmer: 17.75/20, 7. Rang.

Sassicaia 2006

So eine verführerische Nase! Schwarze Beeren, Leder, Sezuan Pfeffer, Kräuter, Tabak,... Es gibt eine sinnlich finessenreiche Note in diesem Bouquet. Sofort wissen wir, dass wir einen ausserordentlichen Wein verkosten. Riechen immer wieder, berauschend,... Einfach umwerfend! Strukturiertes, dichter und druckvoller Gaumen mit Babyspeck und eine grossartige Komplexität. Geschliffene Tannine, wunderschönes Zusammenspiel im Gaumen zwischen dem gut eingebundenen Alkohol, der schwarzen Frucht und dem geschmeidigen Saft. Sehr langer Abgang. Meine zweitbeste Bewertung am Abend und eine klare Einkaufsempfehlung: 18.5/20. Braucht so ein Wein die Bezeichnung „Supertoskane“, um verkauft zu werden? 18.5/20. Im Juli 2010 bewerteten wir den Sassicaia 2006 mit 19/20.

Durchschnittsbewertung der 14 Teilnehmer: 18.75/20, 1. Rang.



Sassicaia 2007

Der 2006er hat mich derart überbewältigt, dass ich vergessen habe, ausführliche Notizen über den 2007er zu machen. Dieser wirkt überschwänglich, opulent und komplex, fett und generös, ausgewogen und vielschichtig. Toller, freigebiger Gaumen, welchen man nicht analysieren will. Einfach geniessen! 17.75/20.

Durchschnittsbewertung der 14 Teilnehmer: 18/20, 4. Rang.

Sassicaia 2008

Es gibt eindeutig gewisse Affinitäten zwischen diesem Wein und demjenigen im gleichen Glas bei der vorherigen Serie. Die Düfte sind in der Kontinuität der vorherigen Jahrgänge, das Bouquet ist einfach verschlossen. Sehr sauber, reintönig, ausgewogen und harmonisch. Der Gaumen zeigt sich wie eine Skulptur, welche durch Rodin herausgehauen wurde. Die Tannine werden noch lange Jahre beansprucht. Konzentriert, druckvoll und dicht, aber auch feingliedrig und elegant. Unbedingt wieder verkosten. 17.5/20.

Durchschnittsbewertung der 14 Teilnehmer: 18/20, 4. Rang.

Sassicaia 2009

Ein Wein, von dem man gerne träumt. Explosive Nase mit vielen Johannisbeeren, Kirschen, Pflaumen, Dörripflaumen, Lakritze, Leder und einem Hauch Eukalyptus (Minze?). Man befasst sich mit diesem Bouquet, welches animiert und die Sinne buchstäblich durchdringt. Diese Nase ist nicht nur tiefsinnig, komplex und ausgewogen, sondern auch lasziv. Im Gaumen spielt die Säure mit dem voluminösen Saft, eine perfekte Symbiose entsteht, wobei der Wein selbstverständlich immer noch viel zu jung ist. Überschwängliche Zu-

sammenstellung, stützende Säure für lange Jahre und vor allem eine seltene Eleganz. 18.25/20. Das Potential für mehr ist klar vorhanden. Wieder ist dieser Sassicaia ein ganz grosser Wein und nicht „nur“ ein Supertoskaner.

Durchschnittsbewertung der 14 Teilnehmer: 18/20, 4. Rang.

Sassicaia 2010

Die Bestätigung unserer [Bewertung](#) vom 29. Juli 2013 (19/20). Ein kolossaler Wein, welcher heute unverzichtbar ist und in 15 Jahren enorm viel Genuss bieten wird. War kurz nach dessen Vermarktung genauso gigantisch wie vielschichtig, ja sogar an der Grenze der Kompliziertheit (wegen der extravaganten, multidimensionalen Komplexität). Inzwischen hat er begonnen, sich sehr vorteilhaft zu entwickeln. Ein riesiges Versprechen. Ein Muss, der aktuelle Preis ist fast nebensächlich. 18.75/20. Wieder ein Erzeugnis, welches beweist, dass die Bezeichnung „Supertoskaner“ nichts mehr bedeutet. Sassicaia ist einfach ein ganz grosser Wein!

Durchschnittsbewertung der 14 Teilnehmer: 18.5/20, 2. Rang.

Zusätzliche Jahrgänge

Folgende Weine wurden im Jahr 2013 verkostet. Wir reproduzieren die Bewertungen, wie wir sie ursprünglich veröffentlicht haben.

Sassicaia 1985

Der Sassicaia 1985 wurde im Rahmen der Verkostung „[Gereifte Weine aus der Toskana vor 2004 und älter \(ohne Merlot\)](#)“ vom Best Bottle Circle bewertet.

Im vierten Glas wurde ein Wein ausgeschrieben, welcher einen hervorragenden Ruf genießt und unbestritten zur Geschichte der Tenuta San Guido gehört, aber welcher sich in letzter Zeit nicht von seiner besten Seite zeigt: Der Sassicaia 1985. Wer dem Wein verzeihen kann, dass er sich schrittweise verabschiedet wird bestimmt dieses fabelhafte Bouquet nach Blaubeeren, mit Tabak ganz schön gemischt, lieben. Der Gaumen ist dicht, samtig, ausgewogen, trocknet aber im Abgang leicht aus. 18/20. Publikumsbewertung: 17.47/20 (17. Rang).“



Sassicaia 1998

Der Sassicaia wurde im Rahmen der Verkostung „[Gereifte Weine aus der Toskana vor 2004 und älter \(ohne Merlot\)](#)“ vom Best Bottle Circle bewertet.

„So eine geniale, frische und jugendliche Nase mit Schwarzen Beeren, Kirschen, Minze, etwas Tabak und Kaffee, laktischen Noten, ... Komplex und anregend, sehr subtil und fast unauffällig. Der Gaumen bietet etwas wie Winterspeck, wirkt schlaff und etwas introvertiert. Dekantieren würde diesen Wein bestimmt zu einem Höhenflug antreiben, denn der Stoff dazu ist klar vorhanden. 18/20. Publikumsbewertung: 18.2/20 (5. Rang).“



Sassicaia 1998 und 1999 in der Verkostung „[Toskana vor 2004](#)“ des Best Bottle Circle

Autor: Jean François Guyard
17. Oktober 2013

Lektorat: Andi Spichtig



Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.