Montalcino ©Consortio del Vino Brunello di Montalcino

Drei Spitzenweingüter – Vier Jahrgänge

Ein Workshop von Caratello

Castiglion del Bosco – Mastrojanni – Il Poggione

Das in St Gallen angesiedelte Traditionshaus Caratello (Link) gilt unbestritten als eine der erfolgreichsten auf Italien fokussierten Weinhandlungen der Schweiz. Ihr Weinangebot bestätigt diese führende Rolle auch. Jedes Jahr, Anfang September, organisiert das Team um Ueli Schiess eine dreitägige Veranstaltung, das Concerto, im Zürcher Prestigehotel Dolder Grand – müsste man eigentlich sagen, dass sich der Ort dann zur Pilgerstätte wandelt? Neben der Weinpräsentation mit allen Winzern und der Beteiligung verschiedener Restaurants, die in ihren gewöhnlichen Räumlichkeiten einen Abend mit Winzer*innen organisieren, gibt es nicht nur ein Konzert mit klassischer Musik am Sonntag, sondern auch und vor allem vielversprechende Workshops wie dieses Jahr u. a. mit Luigi Scavino (Link), dem renommierten Barolo-Produzenten, unter dem Titel «Drei grosse Baroli, vier Aziela-Jahrgänge» oder mit der lebhaften und aufgeschlossenen Elena Fucci (Link) zu ihrem grossartigen, stets mit Tre Bicchieri von Gambero Rosso ausgezeichneten Titolo Aglianico di Vulture unter dem Titel «Etappen einer Erfolgsgeschichte XXI». Am 5. September erfolgte die Verkostung «Weingüter aus Montalcino: Drei Spitzenweingüter – Vier Jahrgänge» in diesem Rahmen. Bereits die Ankündigung des Anlasses, die wir rechts reproduzieren, erwies sich als genauso spannend wie ambitiös. Zusammengefasst ist Sangiovese eine genauso heikle Rebsorte wie Pinot Noir. Der geringste Unterschied in den Gegebenheiten der Lage, in der die Rebstöcke wachsen, spielt meines Erachtens die gleiche Rolle wie die tadellose Qualität der Zutaten, mit denen ein Gastronom Spitzenspeisen zubereitet.

Die geführte Verkostung

Nicht die Lage, das Mikroklima, die Bodenbeschaffenheit und all die anderen Faktoren, die mit dem Terroir zu tun haben, sondern die Art und Weise, wie der Winzer die Reben bewirtschaftet, die Trauben auswählt, die Gärung steuert oder den Wein im Reifungsprozess zur Perfektion bringt, prägen den Charakter eines Weinmeisterstücks.

Hans Bättig*, der wohl profilierteste Weinsensoriker und einer der besten Verkoster der Schweiz, vergleicht die Weine von drei Produzenten aus Montalcino anhand von je vier Jahrgängen, zeigt ihre Unterschiede und Parallelen auf und erklärt die Hintergründe ihrer Entstehung.

Anhand der Weine der vier Jahrgänge 2012, 2015, 2016 und 2017 der drei Spitzenweingüter Castiglion del Bosco, Mastrojanni und Il Poggione wird er die unterschiedlichen Stile erlebbar machen und in das breite Spektrum eintauchen, in dem sich die Rebsorte Sangiovese-Brunello ausdrückt.

* Agraringenieur Hans Bättig, Dozent an der ZHAW (Link) in Wädenswil, wird sich um die Übersetzung der Ausführungen von Luigi Scavino und um Ihre Fragen kümmern.

Montalcino ©Consortio del Vino Brunello di Montalcino

Brunello di Montalcino

Biondi Santi

Der toskanische Winzer Ferruccio Biondi Santi brachte im Jahr 1888 einen Wein zur Welt, der ausschliesslich aus einem Klon der Sangiovese-Traube gewonnen wurde. Das war die Geburtsstunde des Brunello di Montalcino. Das Weingut, sein Weingut „Il Greppo“, erlangte im Verlauf der Zeit Kultstatus. Der Brunello, der Aristokrat unter den italienischen Weinen, wurde geboren und geniesst heute definitiv den gleichen Ruf.
2016 übernahm die französische EPI Holding (Link), zu der unter anderen die Champagnerhäuser Piper-Heidsieck und Charles Heidsieck gehören, die Mehrheit an der Tenuta Greppo. Zu diesem Zeitpunkt leitete Jacopo Biondi Santi das Weingut in der sechsten Generation. Jacopo gilt als der einzige Winzer weltweit überhaupt, der einen Klon verwendet, der seinen Namen trägt: BBS 11, Brunello Biondi Santi 11. Jacopo ist heute nach wie vor der Präsident der Gesellschaft Biondi Santi, wobei Tancredi die siebte Generation der Familie Biondi Santi (Link) verkörpert.

Die drei Tenute der Verkostung

Castiglion del Bosco

Wer kennt das Prestigehaus Salvatore Ferragamo (Link) nicht? Wer weiss aber, dass dessen Geschäftsleiter, Massimo Ferragamo, zugleich seit 2003 Eigentümer der Cantina Castiglion del Bosco (Link) ist? Wer weiss ausserdem, dass Castiglion del Bosco nicht nur eine 1888 gegründete Cantina, sondern auch ein Hotel und ein Golfclub ist? Dafür ist der unbestreitbare Erfolg des Weinguts einer Dame zu verdanken. Cecilia Leoneschi, die Önologin, verbindet die Tradition des 134 Jahre alten Hauses mit den Werten der Zukunft, was Qualität angeht, hervorragend. Ihre Philosophie fasst sie in einfache Worte, es geht

darum, aussergewöhnliche Weine von grosser Integrität zu erzeugen, die die Böden der Cantina ideal widerspiegeln. Und zwar so, dass sie dank dem angewandten Weinbaustil komplexer und nachhaltiger sind, als es die Region üblicherweise ermöglicht. Das Ergebnis spricht für sich. Das Weingut ist für die Exzellenz seiner Erzeugnisse renommiert, wobei der Campo del Drago der Fahnenträger ist. 90 Prozent der Flaschen werden exportiert.
Das Weingut besitzt 62 Hektar Weinberge und produziert jährlich 250'000 Flaschen. Drei unterschiedliche Brunello di Montalcino und weitere Erzeugnisse werden produziert, wobei der Name des Brunello Campo del Drago DOCG und Brunello Riserva Millecento DOCG auf die Geschichte der Ortschaft Castiglion del Bosco hinweisen. Vom klassischen Brunello di Montalcino DOCG werden jährlich 130'000 Flaschen abgefüllt. Der Jahrgang 2016 wurde von James Suckling mit 99/100 bewertet.

Il Poggione

©Il Poggione

Auf der durchaus empfehlenswerten Website Brunello.de (Link) wird der Erfolg der Tenuta (Link) in einem Satz zusammengefasst: «Die Tenuta Il Poggione hat massgeblich zum weltweiten Bekanntheitsgrad und zur grossen Anerkennung des Brunello di Montalcino beigetragen.»
Die Legende will, dass ein Hirte Lavinio Franceschi erzählt habe, wie traumhaft die Umgebung von San Angelo in Colle sei. Und es stimmt, das auf einer Höhe von 444 m.ü.M. gelegene Dorf mit heute 231 Einwohnern ist buchstäblich malerisch. So wurde das Weingut 1890 gegründet. Die Tenuta mit heute 125 Hektar Weinbergen gehört immer noch der Familie Franceschi. Jährlich werden 500'000 Flaschen abgefüllt, wobei zwei Brunello, darunter der unverwechselbare Vigna Paganelli, sowie sieben weitere Weine und zwei Grappe produziert werden. Beide Brunello werden u. a. im Wine Advocate mit beeindruckenden Noten bewertet. Heute leiten Leopoldo und Livia Franceschi das Weingut.

Mastrojanni

Die Tenuta Mastrojanni (Link), die seit 2008 dem Kaffeeröster Illy (Link) gehört und seitdem ihren Quantensprung verfestigt, was die Qualität der Weine angeht, wurde 1975 gegründet. Heute gehört Mastrojanni ganz klar der Elite der Appellation Brunello di Montalcino an. Als kleine Anekdote hat Illy 2006 den Spitzenschokoladenhersteller Domori (Link) übernommen, über den die Neue Zürcher Zeitung vor über 20 Jahren eine Reportage aus ihrer Serie «Folio» fürs SRF gedreht hatte. In dieser Reportage durften wir erfahren, dass Domori der erste Hersteller ist, der eine schwarze Schokolade mit 100 Prozent Kakao produziert und dass Gianluca Domori Schweizer Schokolade wegen der Kuh als problematisch bezeichnete. International sind die Schokoladenliebhaber eben dafür bekannt, möglichst schwarze Schokolade zu bevorzugen… 2006 erwarb Illy das französische Teehaus Dammann (Link), das auf das gleiche Niveau wie die unbestreitbare Referenz Mariage Frères (Link) gestellt werden darf. Wenn Luxus nach Luxus ruft, ist Mastrojanni definitiv nicht fehl am Platz.
Die Tenuta erstreckt sich über 26 Hektaren und es werden drei Brunello di Montalcino und fünf weitere Erzeugnisse, darunter ein Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva produziert. Die drei Bunello verdienen einen sehr guten Platz in jedem Keller.

Die Verkostung

Der Jahrgang 2017

2017 wird ein umstrittener Jahrgang mit einer verwirrenden Wetterentwicklung bleiben. Zusammengefasst ist die Rede von Hagel und Frost im Frühling, die zusammen zu Verlusten geführt haben, und von einem gnadenlos warmen und trockenen Sommer. 2017 gilt als der erste Jahrgang, der auf dem Schlachtfeld der Klimaerwärmung zum Opfer gefallen ist. Hans Bättig machte uns während der Verkostung darauf aufmerksam, dass die Getreidebauern Ende Juli ihre Ernte bereits abgeschlossen hatten.

Das Ergebnis dieser Schlacht? Hohe Alkoholgehalte zwischen 15 und 15.5 Volumenprozent sind die Regel. 2016 ist allerdings auch nicht besser und wir kennen alle Appellationen, bei den solche Werte die Regel sind und die Weine trotzdem oft genial sind. Châteauneuf-du-Pape, um eine zu nennen. Monica Glarner, die Expertin des Wine Advocate für Italien, möchte mit dem Zeigefinger allerdings nicht allein auf den Klimawechsel deuten. In ihrem Artikel vom 17. Februar 2022 schiebt sie einen guten Teil der Schuld auf die Produzenten selber. Es sei ihre Entscheidung gewesen, nichts gegen hohe Alkoholgehalte zu unternehmen. Zu ihrer Entlastung muss Alkohol sehr gut eingebunden werden, dann beklagen sich die Konsumenten deutlich weniger. Châteauneuf-du-Pape beweist es eben. Auf die Frage der charakteristischen Eleganz der Brunello-Weine mit so hohen Alkoholgehalten lautet die Antwort Infusion. Schliesslich ist die Säure (und ein niedriger pH-Wert) für die Erzeugung grosser Weine entscheidend. Es wäre ein bedauerlicher Fehler, den Jahrgang 2017 auszulassen und keine einzige Flasche davon zu ergattern.

©Castiglion del Bosco

Il Poggione, Brunello di Montalcino DOCG 2017

Sehr angenehme, elegante, tiefsinnige, durchaus harmonische Nase viel ausgereiften schwarzen Früchten wie Brombeeren, aber auch Pflaumen, Kirschen, Himbeeren, man merkt unmittelbar, dass dieser Wein infundiert wurde, es herrscht eine Ausgewogenheit und eine Delikatesse, wie man es in so einem üppigen Jahrgang nicht erwarten würde. Das ist eindeutig grosses Kino und es dürfte schwierig sein, die gekauften Flaschen vor ihren optimalen Trinkreife nicht zu trinken. Etwas Unterholz, Würze und Akzente gebrannter Erde sowie ein Hauch Rosen runden das Bild ab. Vollmundiger, lebhafter, seidiger und raffinierter Stoff, dichte, filigrane Tannine, die Zeit verlangen, sehr gut eingebundene Säure, langer, kräftiger und mineralischer Abgang mit etwas Gerbstoffen. **17.75-18/20** (92-93/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 39.50 bei Caratello. In Deutschland kostet er € 28.99 bei 50 Second Finish, € 39.- bei Superiore, € 41.50 bei Weinkollektion, € 41.90 bei Silkes Weinkeller, € 42.89 bei Vinatis, € 42.99 bei Wein und Feinkost,

Castiglion del Bosco, Brunello di Montalcino DOCG 2017

Unbedingt im Voraus entkorken, im aktuellen Stadium braucht dieses Erzeugnis unbedingt Luft. Zunächst eine sehr diskrete Nase, die das Bild in Frage stellt, die Weine aus dem Jahrgang 2017 seien Fruchtbomben. Nach etwas Zeit bzw. genügendem Schwenken bietet die Nase elegante, dichte, tiefe, reintönige und durchaus ansprechende Düfte nach schwarzen Früchten, saftigen Kirschen, blauen Blumen, Röstaromen, mineralischen Elementen und Blutorange. Während der Verkostung wurde die Frage gestellt, ob eine Flasche etwas korkig sei, wir waren schliesslich nicht ganz sicher. Vollmundiger, samtiger, weicher, Gaumen, der uns einmal mehr gegenüber unseren Erwartungen an den Jahrgang etwas aus dem Konzept bringt, ohne dass diesem Erzeugnis etwas vorgeworfen werden kann, abgesehen vielleicht von der Lagerfähigkeit, die uns gegenüber derjenigen des Poggione viel kürzer vorkommt. Aktuell kommuniziert das Ganze aber auch nicht wirklich, warten ist sehr empfehlenswert. Also ein klarer Widerspruch. Es gibt viel Stoff am Gaumen, dieser ist kräftig und würzig und das Ganze offenbart doch eine eigene, vielversprechende Persönlichkeit, die aktuell durch den Alkohol dominiert wird. Bemerkenswert am Gaumen sind die feinen Aromen der Gianduja-Schokolade. Auf keinen Fall unterschätzen. **17.75/20** (92/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 52.- bei Caratello. In Deutschland kostet er € 46.20 bei Drinks & Co und € 49.90 bei Vicampo.

Mastrojanni, Brunello di Montalcino Vigna Loreto DOCG 2017

Was für eine grossartige Nase bietet dieser Wein! Ein Vorbild an Präzision, Reintönigkeit, Delikatesse, die zusammen das Potential haben, die anspruchsvollsten Weinliebhaber zu verführen. Das Bouquet zeigt sich ausserdem komplex, tiefsinnig, raffiniert, die Eigenschaften des Jahrgangs wurden beeindruckend gemeistert; auch mit einer Note von Likör roter Beeren zeigt sich die Nase köstlich und bietet eine zusätzliche Komplexität. Aus dem Glas strömen ausgereifte Düfte nach Kirschen, kandierten Früchten, etwas Christmas Pudding, Würze, Edelholz, Pflaumen sowie etwas Leder. Das ist ganz grosses Kino und es wird durch den vollmundigen, raffinierten, cremigen, samtigen Gaumen unterstützt. Es gibt eine grossartige Kultur in diesem kräftigen, grosszügigen und präzisen Gaumen, auch wenn er immer noch viel zu jung ist. Strukturiert und mit dichten, filigranen Tanninen sowie einer umhüllenden Säure ausgestattet, das Ganze wirkt knackig, dennoch aktuell noch verschlossen. Sogar die Nase verschliesst sich nach einer Weile. Langer, würziger Abgang. **18+/20** (93+/100).

Bei Caratello ist der Jahrgang ausverkauft. Dafür sind Flaschen aus den Jahrgängen 2015 und 2016 erhältlich. In Deutschland kostet dieser Wein € 99.- bei Superiore.

Der Jahrgang 2016

Auf der Website des Wine Advocate schrieb Robert Parker folgende Worte:
«Wenn Sie schon immer einen Brunello di Montalcino für Ihren Keller haben wollten, um diesen Jahrzehnte lang altern zu lassen, dann kaufen Sie den 2016er Jahrgang. Er ist der zweite große Jahrgang in Folge für Brunello di Montalcino nach dem sensationellen 2015er, der gerade auf dem Markt ist. In der Tat habe ich in meinem Verkostungsraum in Hongkong 212 Brunello di Montalcino aus dem Jahrgang 2016 verkostet und die jungen Sangiovese haben in der Tat eine Menge Tannine. Ich frage mich, ehrlich gesagt, ob die Weine viel mehr Tannin haben als 2015 oder ob sie einfach nicht so viel Frucht haben, um ihre phenolische Struktur zu überdecken. Aber die 2016er sind sehr beeindruckend!»

Im langen Bericht (Link) von Vinous ist vor allem Folgendes bemerkenswert:
«Is There Really Any Such Thing as a Perfect Vintage? Many producers throughout Montalcino would say that there is, and the example that they would give you would be the 2016 vintage. To quote Francesco Ripaccioli of Canalicchio di Sopra in the Northeastern part of Montalcino, "...if we could control the climate of a vintage artificially, I believe that I would program it to be just like the year 2016".»

BRUNELLO DI MONTALCINO
2017
IL POGGIONE
BRUNELLO DI MONTALCINO
2015
IL POGGIONE
BRUNELLO DI MONTALCINO
2016
IL POGGIONE
BRUNELLO DI MONTALCINO
2012
IL POGGIONE
CASTIGLION DEL BOSCO
BRUNELLO DI MONTALCINO
CASTIGLION DEL BOSCO
BRUNELLO DI MONTALCINO
CASTIGLION DEL BOSCO
BRUNELLO DI MONTALCINO
CASTIGLION DEL BOSCO
BRUNELLO DI MONTALCINO
MASTRO JANNI
Vigna Loreto
2017
MASTRO JANNI
Vigna Loreto
2016
MASTRO JANNI
Vigna Loreto
2015
MASTRO JANNI
Vigna Loreto
2012

Il Poggione, Brunello di Montalcino DOCG 2016

Eine geniale, expressive, durchaus harmonische, komplexe, tiefsinnige, raffinierte, geschliffene Nase offenbart sich und bietet exquisite, ausgereifte, reintönige Düfte nach Pflaumen, Zwetschgen, Steinfrüchten, schwarzen Johannisbeeren, kandierten Kirschen, Leder, Tabak, Lakritze und etwas Rosen. Einfach beeindruckend, insbesondere in Anbetracht dessen, dass die Tenuta 200'000 Flaschen dieses Weins produziert. Vollmundiger, ausgereifter, strukturierter, präziser und reintöniger Gaumen mit raffiniertem Stoff, druckvollen, geschliffenen Tanninen, perfekt eingebundener, stützender Säure und dem richtigen Schliff, damit dieses Erzeugnis zur absoluten Einkaufspriorität wird. Langer, würziger Abgang. **18.75/20** (96/100).

Bei Caratello ist dieser Wein nur noch in der 1200-cl-Flasche erhältlich. Er kostet CHF 785.-, wobei die Jahrgänge 2015 und 2016 in anderen Formaten verfügbar sind. In Deutschland kostet er € 33.53 bei 50 Second Finish, € 37.90 bei Enoteca dell'Arte, € 39.- bei Superiore, € 39.50 bei Freiheit Vinothek, € 39.95 bei Wine in Black, € 40.- bei Aix Vinum.

Castiglion del Bosco, Brunello di Montalcino DOCG 2016

Aktuell zurückhaltend, kommuniziert sowohl in der Nase als auch im Gaumen wenig. Dafür zeigt er sich raffiniert, elegant, geschliffen, reintönig, sehr sauber vinifiziert. Die Frucht ist dunkel, florale Elemente liefern eine sehr gute Komplexität. Aktuell schwierig, wobei die Potentialbewertung **17.75+/20** (92+/100) beträgt.

Bei Caratello sind halbe Flaschen für CHF 30.- erhältlich. In Deutschland kostet dieser Wein € 49.- bei Superiore.

Mastrojanni, Brunello di Montalcino Vigna Loreto DOCG 2016

Ein ausserordentlich raffinierter, vielversprechender Wein bietet sich da an, es ist Kultur pur auf einer sehr hohen Skala. Rote Beeren, etwas Graphit, Würze, mineralische Elemente, rundum eine Nase, die das Potential hat, zu verführen, und die sich im Verlauf der nächsten Jahre sehr vorteilhaft entwickeln wird. Die ist reintönig, präzis, raffiniert und nicht zuletzt tiefsinnig. Auch wenn sie aktuell wenig kommuniziert. Der Gaumen ist vollmundig, raffiniert, seidig, die Handschrift der Tenuta kommt richtig zur Geltung, der Mund ist strukturiert und zugleich ausgefeilt, das erweckt die Sinne und bereitet unendlich viel Spass. Viel Fleisch am Knochen im Glas, die Tannine brauchen Zeit, um sich zu besänftigen, die Säure steht in perfekter Harmonie zu den Tanninen, konzentrierter, langanhaltender Abgang. **17.75-18.5/20** (92-95/100).

Bei Caratello kostet dieser Wein CHF 95.-. In Deutschland kostet er € 105.- bei Superiore, € 111.10 bei Call me Wine.

Der Jahrgang 2015

Über 2015 schreibt James Suckling:
«Der Jahrgang 2015 ist ein historisches Jahr für den Brunello di Montalcino, das sich niemand entgehen lassen sollte. Die Weine zeigen trotz ihrer Reife und Reichhaltigkeit eine beeindruckende Präzision von lebendiger Frucht, feinen Tanninen und Frische in der Säure, die sie zu den spannendsten der letzten Jahre macht. Die Winzer in Montalcino waren nie besser vorbereitet, um in einem Jahr wie 2015 mit ihrer Präzision und Erfahrung in ihren Weinbergen und Kellern herausragende Weine zu erzeugen.»

Meines Erachtens ist 2015 ein amerikanischer Jahrgang mit viel Alkohol, dieser erreicht nicht selten 15 % Vol.

Auf der Website von Vinous ist Folgendes (Link) über den Jahrgang zu lesen:
«When you do the math, you find that in the last fifteen years, only four vintages have qualified as great vintages. In my book, they are 2004, 2006, 2007, and 2010. Before I go any further, 2015 does not rank among the great vintages, but if that means that you stop reading now, that will be your loss.»

Il Poggione, Brunello di Montalcino DOCG 2015

Eine faszinierende Komplexität im konzentrierten, harmonischen, tiefsinnigen, üppigen und doch eleganten Bouquet dafür, dass nicht weniger als 200'000 Flaschen von diesem Wein produziert wurden. Es strömen reintönige, ausgereifte Düfte nach Zwetschgen, Pflaumen, kandierten Kirschen, zerquetschten schwarzen Kirschen, erdigen Elementen, Gewürzen und nicht zuletzt etwas welken Blumen aus dem Glas. Das Ganze zeigt sich vielversprechend, dürfte wunderschön altern und wirkt schliesslich nicht nur faszinierend, sondern auch betörend. Der Gaumen steht diesem ersten Eindruck in nichts nach. Das ist ein verblüffender Mix von Kultur und Können, wie man nur davon träumen kann. Vollmundiger, verschwenderischer und zugleich äusserst raffinierter, samtiger Gaumen, viel Fleisch am Knochen, anhaftende Tannine und perfekt eingebundene Säure, konzentrierte Aromatik, die durch die Wärme des Jahres getrieben wird, was allerdings auch auf keinen Fall stört. Es handelt sich da ganz klar um ein Monument der Appellationsgeschichte, das mit einem sehr langanhaltenden, würzigen und mineralischen Abgang aufgepeppt wird. **18.75/20** (96/100). Warten ist allerdings empfehlenswert.

Bei Caratello kostet dieser Wein CHF 95.-. In Deutschland ist dieser Wein bei verschiedenen Adressen erhältlich. Bei 50 Second Finish kostet die halbe Flasche € 18.07.

Castiglion del Bosco, Brunello di Montalcino DOCG 2015

Einmal mehr ein Wein, den man nicht unterschätzen sollte. Auch wenn dessen Lagerfähigkeit nicht so vielversprechend wie diejenige des Poggione ist. Es stellt sich sowieso eine andere Frage: Welcher Weinliebhaber schafft es, seine Flasche über die Jahre zu lagern, wenn ein Wein richtig köstlich ist? Denn dieser Brunello von Castiglion del Bosco zeigt da ein unverwechselbares Profil, das alle hedonistischen Sinne erweckt. Verführerische, tiefe, ausgewogene und elegante Nase mit reintönigen, präzisen Düften nach Frucht, Frucht und Sekundäraromen. Es strömen delikate und komplexe Düfte nach Himbeeren, Johannisbeeren, Minze, etwas Tabak sowie einem Hauch Mokka aus dem Glas. Das macht richtig Spass, alles ist am richtigen Ort. Was sich auch im Gaumen bestätigt. Zunächst kommt der Stoff nicht zur Geltung, entwickelt sich mit der Zeit und verspricht doch einiges. Samtig und harmonisch, geschliffen und präzis, das Gerüst ist köstlich süsslich, die Tannine sind filigran und doch dicht, die Säure diskret. Das Ganze endet mit einem raffinieren, langen Abgang. **17.75/20** (92/100).

Dieser Wein ist in der Schweiz bei Caratello ausverkauft. In Deutschland kostet er € 48.- bei Superiore.

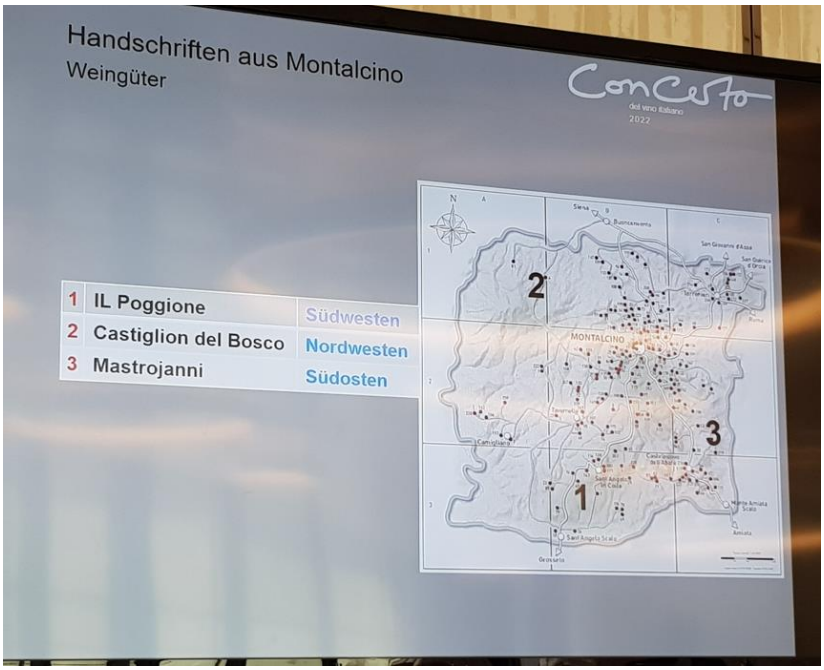
Mastrojanni, Brunello di Montalcino Vigna Loreto DOCG 2015

Was für eine betörende, frische, komplexe, tiefsinnige geschliffene, elegante Nase bietet sich da an! Beeindruckend, es ist alles Raffinement und Eleganz, Kultur und gemeisterte Leichtigkeit, das ist schlechthin grosses Kino. Liebhaber ausserordentlich hedonistischer Weine werden sich da sehr wohl fühlen. Es strömen generöse Düfte nach ausgereiften, reintönigen schwarzen und roten Beeren, etwas Pflaume, Likör dunkler Beeren, Minze, Unterholz, Tabak, Gewürzen und mineralischen Komponenten auf einer animalischen Grundlage aus dem Glas, alle Sinne werden erweckt. Vollmundiger, geschliffener, tiefer Gaumen, seidige, aber auch perfekt dosiert dichte Tannine, die Mineralität in der Nase wird subtil salzig, die Aromen entsprechen den Düften im Bouquet, dieses Erzeugnis zeigt sich extrem kohärent und endet mit einem langen, kräftigen Abgang. Warten ist empfehlenswert. **18.5/20** (95/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 95.- bei Caratello. In Deutschland kostet er € 43.90 bei BaroloBrunello und € 54.90 bei Tesdorpf.

Der Jahrgang 2012

Die Website Brunello.de (Link) zitiert gerne Steffen Maus (Link), um die Qualität des Jahrgangs 2012 zu beschreiben:
«2012 war ein herausfordernder Jahrgang, für Winzer und Weinbauern. Für die Weinliebhaber ist es ein spannender wie fordernder Wein, der etwas Erfahrung voraussetzt, um die ganze Faszination zu erkennen.»



Im Bericht (Link) über die Brunello der Jahrgänge 2011 und 2012, der im März 2017 auf Vinous herausgegeben wurde, schreibt Ian D'Agata, vielleicht der beste Experte für italienische Weine (Link), den ich mindestens ein Mal im Jahr im Burgund treffe:
«Most recently, this happened during my tastings of the 2012 Brunellos, when I tried one delicious example after another. Even more impressive, the 2012 vintage for Brunello stands out for its consistently high quality. I found more good to outstanding examples than in any past vintage and far fewer unfocused, unbalanced and high-alcohol wines.»

Il Poggione, Brunello di Montalcino DOCG 2012

Komplexe, inspirierende, geschliffene, ausgewogene Nase mit reintönigen Düften nach Wermut, Oliven, Eichenrinde, Moos, weissem Pfeffer. Die Frucht, Brombeeren und schwarze Kirschen, kommt nicht unmittelbar zur Geltung, rundet eher das Bild ab, und das macht Spass. Dieses Erzeugnis beweist auf eklatante Art, dass Brunello-Weine sehr schön altern können. Frischer, vollmundiger, konzentrierter Gaumen, viel Fleisch am Knochen und nach wie vor ein vielversprechendes Alterungspotential. Rote Früchte und etwas Pflaumen kommen zum Vorschein. Lohnt sich, ihn zu suchen. **18/20** (93/100).

In der Schweiz ist dieser Wein ausverkauft. In Deutschland kostet er € 38.50 bei Weinhandel Hauschild, € 42.50 bei Edelrausch, € 45.- bei Hardy Weine und € 149.- die Magnumflasche bei Superiore, € 164.90 die Doppelmagnum bei Enoteca dell'Arte.

Castiglion del Bosco, Brunello di Montalcino DOCG 2012

Verführerische, frische, komplexe Nase mit einer echten Identität. Bald auf dem Punkt, es strömen finessenreiche Düfte von schwarzen Kirschen und Kräutern aus dem Glas, während Ansätze welker Blumen das Bild abrunden. Vollmundiger, saftiger, geschliffener, frischer Gaumen mit einer grossartigen Komplexität. Frucht im Quadrat, darunter vieles subtil Süsses. Alles wirkt selbstverständlich und bereitet enorm viel Spass. Und zwar bis zum langanhaltenden Abgang. Unbedingt im Voraus entkorken. **18/20** (93/100).

In der Schweiz ist dieser Wein ausverkauft. In Deutschland kostet er € 35.- bei Vinizia.

Mastrojanni, Brunello di Montalcino Vigna Loreto DOCG 2012

Braucht noch Zeit bis zum Höhepunkt. Eine umwerfende, harmonische, komplexe, tiefsinnige Nase mit viel Kultur und Können. Beeindruckend, es strömen reintönige, präzise Düfte nach Kirschen, Pflaumen, Tomaten, Orangenschale, Kirschlikör, Tee, animalischen Elementen und Kräutern aus dem Glas. Florale Komponenten runden das Bild ab. Eleganter, vollmundiger, reintöniger Gaumen, ausgefeilt, geschliffen, filigrane und doch druckvolle Tannine, man kann sich dennoch fragen, ob es nicht zu viele Tannine gibt, die allerdings das perfekte Gegenspiel zur prägnanten Säure bieten. Der Alkohol – 15 Volumenprozent – ist perfekt eingebunden. Sehr langer, konzentrierter Abgang mit Kräuteraromen und Gerbstoffen. **18/20** (93/100).

In der Schweiz ist dieser Wein ausverkauft. In Deutschland kostet er € 48.- bei Superiore.

Autor: **Jean François Guyard**
31. Oktober 2022

Lektorat: **Carsten M. Stammen**

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seiner Ausbildung zum Restaurantfachmann und dem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft war er zunächst in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung tätig, bevor er Redaktionsmanager und Verkoster bei Wein-Plus wurde. Danach textete und verkostete er für einen internationalen Weinhandel in Deutschland und arbeitet heute für die Marketing- und Eventagentur Wein-Plus Solutions. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und 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 senden.