

SPANNENDE WEINE VOM STIEFELABSATZ

Apulien ist mengenmäßig eine der wichtigsten Weinbauregionen Italiens. Lange Zeit war das Land am Stiefelabsatz aber vor allem für Offen- und Verschnittweine bekannt. In den vergangenen Jahren aber hat sich auch in Apulien viel getan. Viele Weinberge, die auf Masse ausgerichtet waren, wurden aufgelassen, und die Qualitäten des Alberello-Systems, der Stockerziehung, wurden wiederentdeckt. Dieses alte System garantiert niedrigen Ertrag und höchste Qualität. Hotspot ist das Salento. Karge Böden und die beständigen Winde zwischen dem adriatischen und dem ionischen Meer sorgen für beste Bedingungen. Hier werden mächtige Primitivo und Negroamaro erzeugt. Großartige Primitivo findet man auch im Gebiet von Gioia del Colle im Hinterland von Bari. Im Norden, rund um Castel del Monte, entstehen ansprechende, feine Weine auf der Basis von Nero di Troia und Aglianico. Und viele der Weine gelangen zu einem höchst erfreulichen Preis in den Handel. **NOTIZEN** VON OTHMAR KIEM

96

● Gianfranco Fino – Es Primitivo di Manduria 2015

Sattes Rubin mit feinen Violetttschimmer. Eröffnet mit betont würzigen Noten, nach Anchovis, dann viel Brombeere, etwas frische Feige, im Hintergrund erdige Töne. Am Gaumen viel saftige, präsenzte Frucht, zeigt viel dunkle Beerenfrucht, entfaltet sich mit feinmaschigem, tiefgründigem Tannin, tief und lange. **Superiore, Dresden; Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf; Caratello, St. Gallen; € 47,-**

95

● Tenute Chiaromonte – Gioia del Colle Primitivo Eccellente Riserva 2012

Sattes, dunkles Rubin mit leichtem Granatrand. Dicht und mächtig in der Nase, eröffnet mit Noten nach eingelegten Brombeeren und Himbeeren, etwas braune Nüsse, dunkle Schokolade im Hintergrund. Öffnet sich am Gaumen mit barocker Fülle, viel dunkle Beerenfrucht, kompakt und dicht, dichtes, feinmaschiges Tannin, viel süßer Fruchtschmelz, hallt minutenlang nach. **info@tenutechiaromonte.com; € 90,-**

LEGENDE

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

94

● Gianfranco Fino – Es Primitivo di Manduria Riserva 2013

Sattes, tiefdunkles Rubin mit Violetttschimmer. Kompakt und konzentriert in der Nase, nach Tabakblättern und Kardamom, dann satte Heidelbeerenfrucht, Maulbeeren, im Hintergrund nach Kastanienhonig. Am Gaumen konzentriert und kompakt, satte, präsenzte Frucht, öffnet sich mit viel Wucht, dichtmaschiges, herzhaftes Tannin, umwoben von viel Fruchtschmelz, sehr lange, im Finale macht sich noch etwas Neuholz bemerkbar. **Superiore, Dresden; Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf; Caratello, St. Gallen; € 94,-**

● Polvanera – Polvanera 16 Gioia del Colle Vigneto San Benedetto 2013

Funkelndes, dichtes Rubin mit feinem Granatrand. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach eingelegten Brombeeren und Zwetschgen, feines Mandelgebäck, füllig, aber auch frisch. Sehr geschliffen in Ansatz und Verlauf, zeigt feine Himbeerennoten, Brombeere, feinmaschiges, geschmeidiges Tannin, zieht schön durch, im Finale fester Druck. **Di Gennaro, Stuttgart; Archetti, Basserdorf; Liechti, Basel; € 28,-**

● Produttori Vini Manduria – Sonetto Primitivo di Manduria Riserva 2013

Sattes, funkelnendes Rubin mit Violetttschimmer. Dichte und komplexe Nase, dunkle Frucht, nach Maulbeeren, Brombeeren und Feigen, im Hintergrund rote Beete. Sehr reichhaltig und dicht, dunkle Beerenfrucht und herzhaftes, dichtes Tannin, hat aber

auch tolle Frische und Salz, machen den Wein trinkig, sehr langer Nachhall. **Meraner, Innsbruck; Farnetani, München; Il Vinaio, Ehrenkirchen-Norsingen; Vini Bee, Stabio; € 35,-**



● Rivera – Puer Apuliae Nero di Troia 2011

Sattes, dunkles Rubin, funkelt. Kompakte und tiefgründige Nase, nach Heidelbeeren, Himbeere und etwas schwarzem Trüffel, vielschichtig. Am Gaumen füllig und geschmeidig, viel präsenzte Frucht, öffnet sich mit dichtem, geschmeidigem Tannin, im Finale anhaltend und satter Druck. **Superiore, Dresden; Weinbastion, Ulm; Gardibaldi, München; Vini & Olii, Unterföhring; Schluckspecht, Kassel; Bindella, Zürich; € 25,-**

● Tenute Chiaromonte – Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto 2014

Funkelndes Rubin mit feinem Granattschimmer, dicht. Duftige, fein gezeichnete Nase mit Noten nach reifen Kirschen und Zwetschgen, reifen Himbeeren, im Hintergrund etwas Anchovis. Am Gaumen präsent und mächtig, viel saftige, dunkle Beerenfrucht, viel Heidelbeere, öffnet mit herzhaften geschliffenen Tanninen, im Finale zur Fülle auch gute Frische. **info@tenutechiaromonte.com € 35,-**

● Tenute Rubino – Visello Primitivo Salento 2015

Sattes, leuchtendes Rubin. Intensive und präsenzte Nase, zeigt satte Noten nach frischen Feigen, Himbeeren, etwas Lakritze, saftige Kirsche, einladend. Am Gaumen voluminös und geschmeidig, sehr viel saftige, dunkelbeerige Frucht, gute Konzentration, aber auch gute Frische, geschliffenes, dichtes Tannin, hallt lange nach. **Rieger Weine, Salzburg; Wille, Landeck; Casa Molina, Darmstadt; Vini d'Amato, Basel; Divo, Penthalaz; € 23,-**

● Tenute Rubino – Torre Testa Susumaniello 2015

Sattes Rubin-Violett. Eröffnet mit feiner Pfeffernote, dunkle Kirsche und Brombeere, feine Tabaknoten im Hintergrund. Schlägt am Gaumen ein prachtvolles Rad, reife, konzentrierte Frucht, dichtes Tannin, und Frische, alles da! Im Nachhall viel feiner Schmelz, macht Spaß.

Rieger Weine, Salzburg; Wille, Landeck; Casa Molina, Darmstadt; Vini d'Amato, Basel; Divo, Penthalaz € 37,-

93

● Fatalone – Primitivo Riserva Gioia del Colle 2013

Funkelndes, dichtes Rubin. Spannende und vielschichtige Nase, nach Tabak und Kardamom, dann viel Zwetschge und Heidelbeere. Schöner Schmelz am Gaumen, saftige, kompakte Frucht, nach Brombeeren und Zwetschgen, griffiges, feinmaschiges Tannin, hallt lange nach. **Gardibaldi, München; Cantina del Mulino, Bern; € 19,-**

● Gianfranco Fino – Jo Negroamaro Salento 2015

Funkelndes, intensives Rubin, dichter Rand. Intensive Nase mit viel Himbeerfrucht, etwas Rosenblätter, im Hintergrund feine Zitronennoten, Koriandersamen. Am Gaumen satt und zupackend, gewaltiges, dichtes Tannin, baut sich wie ein Berg auf, dominiert den Wein, im Nachhall dann wieder schöne saftige Frucht, kein Solist, braucht Begleitung. **Superiore, Dresden; Brogsitter, Grafschaft-Gelsdorf; Caratello, St. Gallen; € 46,-**

● Garofano – Le Braci Negroamaro 2010

Sattes Rubin-Granat. Sehr intensive und offene Nase, nach Kirschenmarmelade, auch Feigen und Zwetschgen, mediterrane Würze. Am Gaumen kerniges Tannin, etwas Chinarinde, viel eingelegte Kirschen, feiner süßer Fruchtschmelz, im Finale guter Druck. **Garibaldi, München; Bremer, Braunschweig; Bottega del Vino, Kreuzlingen; € 40,-**

● Leone de Castris – Per Lui Primitivo Salento 2015

Sattes, tiefdunkles Rubin mit etwas Violetttschimmer. Sehr dichte und kompakte Nase, ansprechende Note nach Feigen und Brombeeren, etwas dunkler Honig. Am Gaumen viel satte, reife Brombeerfrucht, entfaltet einen feinen Gewürzteppich, öffnet sich mit feinmaschigem, präsentem Tannin, langer Nachhall. **Buratti, Laxenburg; Superiore, Dresden; Brand Compendium, Delmenhorst; Vergani, Zürich; € 33,-**

● Masseria Altemura – Primitivo di Manduria Altemura di Altemura 2015

Tiefdunkel-leuchtendes Rubinrot. Filigrane, gar geschmeidige Nase mit Noten von Cassis und Holunder, sowie feinen Würzenoten nach Vanille und etwas Süßholz. Ein satter Schluck Wein, welcher sich harmonisch mit gutem Druck am Gaumen entfaltet, mittellang mit ansprechenden Tönen von Holunderbeeren und Pfefferminze. **HWV Vertrieb, Augenthal; Zonin Deutschland, Germering; Manor, Basel; € 25,-**

● Patruno Perniola – 1821 Primitivo Riserva Gioia del Colle 2012

Tiefdunkles, undurchlässiges Rubingranat. Extrem komplexe und duftige Nase, Kokosnuss, Butterkekse, Milchschokolade und Noten von sehr reifen Erdbeeren. Dicht und sehr lang, einhüllend mit komplexer Struktur am Gaumen, nach Trüffel,

Konfitüre und Haselnüssen schmeckend, sehr gut. **info@tenutapatrunoperniola.it; € 19,-**

● **Tormaresca – Bocca di Lupo Castel del Monte 2013**
Tiefdunkles Rubinrot, geht fast schon ins Schwarz. Würzige, komplexe Nase nach Kokos, dunkler Schokolade, reifer Cassis und Zigarrenkiste. Griffiges Tannin, etwas belegend, auch am Gaumen wieder Noten von Kokosnuss, Brombeeren und Kakao, bleibt lange im Mund hängen, braucht noch Zeit. **Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich; € 50,-**

92

● Agricole Vallone – Graticciaia 2012

Sattes Rubin mit Granatsschimmer. Duftet zunächst nach Tinte und Chinarinde, etwas Kapern, dann eingelegte Kirschen und Zwetschgen. Üppig in Ansatz und Verlauf, griffiges, herzhaftes Tannin, süßer Schmelz, im Finale dann recht rau durch den Alkohol. **Gardibaldi, München; Bremer, Braunschweig; Italienisches Weindepot, Garmisch-Partenkirchen; Vergani, Zürich; Cave SA, Gland; € 52,-**

● Agricole Vallone – Castel Serranova Salento Rosso 2013

Leuchtendes Rubinrot. Sehr duftige und feingliedrige Nase nach Erdbeeren, Kirschen und auch etwas Veilchen. Harmonisch am Gaumen mit viel Saftigkeit und Druck, klaren roten Johannisbeeren mit, anhaltend bis ins Finale. **Gardibaldi, München; Bremer, Braunschweig; Italienisches Weindepot, Garmisch-Partenkirchen; Vergani, Zürich; Cave SA, Gland; € 18,-**

● Agricole Vallone – Vigna Flaminio Negroamaro Riserva 2013

Funkelndes, aufhellendes Rubin. Fein gezeichnete, duftige Nase, nach Himbeeren und Kirschen. Saftig in Ansatz und Verlauf, viel Kirsche, etwas Feigen, geschliffenes Tannin, im Finale satter Druck. **Gardibaldi, München; Bremer, Braunschweig; Italienisches Weindepot, Garmisch-Partenkirchen; Vergani, Zürich; Cave SA, Gland; € 9,-**

● Candido – Cappello di Prete 2013

Leuchtendes, elegantes Rubinrot. Vielschichtige Nase mit Noten von roten Früchten, duftig nach Vanilleschoten und Milchschokolade, getragen von satten, reifen Erdbeeren. Harmonisch und saftig, füllt den Mundraum komplett aus und animiert trotzdem zum nächsten Schluck, zupackendes Tannin, starker Druck und langer Nachhall. **Di Gennaro, Stuttgart; Assello, Berlin; Weinbastion, Ulm; Schluckspecht, Kassel; Vini Bee, Stabio; € 11,-**

● Cantine San Giorgio - Feudo Croce – Impero LXXIV Primitivo di Manduria 2015

Sehr sattes Dunkelviolett. Ansprechende Nase mit vielen Würzenoten nach Schokolade und Vanille, auch reife dunkle Beeren und getrocknete Rosen. Ebenso vielschichtig wie die Nase präsentiert sich der Gaumen mit Noten von Feigen und Veilchen, im harmonischen Nachhall klarer Geschmack nach Schokolade. **info@tinazzi.it; € 29,-**

● Fatalone – Primitivo Riserva Gioia del Colle 2012

Sattes, tiefdunkles Rubin, schwarzer Kern. Duftet nach feuchtem Herbstlaub und Tabakblätter, feine Würze, etwas Anchovis. Präsent und kompakt am Gaumen, zeigt viel griffiges, zupackendes Tannin, ein Maul voll Wein, herzhaft und lange, im Finale salzig. **Gardibaldi, München; Cantina del Mulino, Bern; € 19,-**



SCHENNA
RESORT
QUELLE DES LICHTS

Verbringen Sie eine genussvolle Auszeit im Schenna Resort, besuchen Sie das Merano WineFestival und lernen Sie das hoteleigene Weingut Pföstl kennen.

Unser Angebot für Sie:
10.11.–14.11.2017

- 2 ÜN im DZ Superior inkl. Gourmethalbpension
- 1 Tagesticket für das Merano WineFestival
- 1 Wohlfühlmassage
- Nutzung des neuen Wellness- und Spa-Bereichs

ab 334,00 Euro pro Person



Alte Straße 14 | I-39017 Schenna bei Meran
T +39 0473 230 760 | info@schennaresort.com
www.schennaresort.com

● **Feudi di San Gregorio – Essentia Loci-Primitivo Ognissole 2014**
Tiefdunkles Rubinrot. Duftige Nase mit würzigen Noten nach Schokolade, Cassis und Brombeeren, sehr vielschichtig und komplex. Frischer, wengleich satter Wein mit langem Nachhall, starkem Druck am Gaumen mit einhüllenden Noten nach dunklen Johannisbeeren und etwas Pfeffer, sehr feingliedriges Tannin. info@ognissole.it; € 16,-

● **Masseria Altemura – Negroamaro 2015**
Funkelndes Rubinrot. Kühle Nase mit Noten von frischen Früchten und Beeren, viel Himbeere und Kirsche, auch Rosen, einladend. Harmonisch und elegant, saftig und sehr trinkig, ist nicht muskulös, gefällt aber gerade deswegen, frische Noten von Himbeeren und Preiselbeeren, toll!
HWV Vertrieb, Auggenthal; Zonin Deutschland, Germering; Manor, Basel € 12,-

● **Polvanera – Primitivo 14 Gioia del Colle Vigneto Marchesana 2013**
Funkelndes Rubin mit hellen Rand. In der Nase betont mineralische Noten, nach Feuerstein und Anchovis, auch rote Beete und feine Himbeeren. Geschliffenes, rundes Tannin am Gaumen, baut darauf auf, feine süße Frucht, prall, strömt ruhig dahin, salzig im Finale. **Di Gennaro, Stuttgart; Archetti, Basserdorf; Liechti, Basel**; € 15,-

● **Polvanera – Polvanera 17 Gioia del Colle Vigneto Montevella 2013**
Leuchtendes, intensives Rubin. Eröffnet mit rauchig-würzigen Aromen, nach Koriandersamen, Oregano und weißer Pfeffer, dahinter viel Brombeere. Rund und satt im Ansatz, baut sich mächtig auf, viel fleischige Frucht, feinmaschiges Tannin, sehr üppig und gehaltvoll, im hinteren Bereich kommt dann aber doch der beachtliche Alkohol zu stark zum Tragen, etwas raues Finale.
Di Gennaro, Stuttgart; Archetti, Basserdorf; Liechti, Basel; € 30,-

● **Rivera – Puer Apuliae Nero di Troia 2012**
Glänzendes, intensives Rubin. Intensive, duftige Nase mit Noten nach Heidelbeeren und Brombeeren, nach eingelegten Nüssen, im Hintergrund dunkler Pfeffer. Saftig und präsent am Gaumen, zeigt viel saftige Frucht, nach Heidelbeeren und Preiselbeeren, geschmeidiges Tannin, elegant und geschliffen.

Superiore, Dresden; Weinbastion, Ulm; Gardibaldi, München; Vini & Olii, Unterföhring; Schluckspecht, Kassel; Bindella, Zürich; € 25,-

● **Tenute Chiaromonte – Nigredo Primitivo 2015**
Elegantes Rubinrot mit schwarzen Reflexen. In der Nase findet man eine Vielfalt von Aromen vor; deutlich schwarze Johannisbeeren, Tabak und Pflaumenkonfitüre. Sehr süßer Eingang mit dennoch trockenem Nachhall, sehr lang, angenehm, warm und füllig, schmeckt nach dunkler Schokolade.
info@tenutechiaromonte.com; € 30,-

● **Tormaresca – Torcicoda Primitivo Salento 2015**
Dunkles, sattes Rubin mit Violettstimmern. Fein gezeichnete, ansprechende Nase mit Noten nach Rosen und dunklen Kirschen, im Hintergrund feine Würze. Geschmeidig am Gaumen, zeigt viel dunkle Beerenfrucht, öffnet sich mit geschliffenem Tannin, feiner süßer Schmelz, im Finale nach Schokolade.
Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich; € 15,-

91

● **Candido – Cassio Dione Primitivo di Manduria Riserva 2013**
Tiefdunkles, sattes Rubinrot, fast schwarz. Reife, vielschichtige Nase mit Noten nach Tabak, etwas Lack und Brombeeren. Sehr konzentriert mit würzigem Geschmack nach Vanille, mittlerer Druck am Gaumen, aber mit frischem, langem Nachhall. **Di Gennaro, Stuttgart; Assello, Berlin; Weinbastion, Ulm; Schluckspecht, Kassel; Vini Bee, Stabio**; € 29,-

● **Cantele – Fanò Primitivo Salento 2011**
Tiefdunkles, fast schwarzes Rubinrot. Sehr würzig nach Vanille und etwas Lack, auch Bitterschokolade. Ein voller Schluck Wein mit würzigen und balsamischen Noten, feingliedrigem Tannin mit langem Nachhall und starkem Druck. cantele@cantele.it € 29,-

● **Conti Zecca – Rifugio Primitivo del Salento 2015**
Tiefdunkles, fast schwarzes Rubinrot. Würzig nach Vanille und überreifen Pflaumen, sowie reife, marmeladige Brombeeren. Sehr kom-

plex mit Noten von Schokolade und Brombeeren, langer Nachhall mit trockenem Abgang und starkem Druck. **Superiore, Dresden; info@contizecca.it**; € 12,-

● **Conti Zecca – Nero (Negroamaro, Cabernet Sauvignon) 2013**
Intensives Rubin mit leichtem Granatschimmer. Duftige Nase mit Anklängen an dunkle Brombeeren, dunkle Johannisbeeren, etwas Tabak und Sandelholz. Üppig und satt in Ansatz und Verlauf, zeigt viel präzente Frucht, dichtes Tannin, im hinteren Verlauf dann aber auch viel Holznoten, die den Wein überönen, trocknet etwas nach. **Superiore, Dresden; info@contizecca.it**; € 28,-

● **Felline – Dunico Primitivo di Manduria 2013**
Tiefes Rubinrot mit leicht violetten Rändern. Sehr duftende Nase nach reifen Himbeeren, Traubenzucker und etwas Rauch. Saftig, mit starken Zug am Gaumen, etwas körniges Tannin, welches durch satte Noten von reifen Erdbeeren und Brombeeren getragen wird, mittlerer Nachhall. **Wedl, Innsbruck; Fischer & Trezza, Stuttgart; Gardibaldi, München; In Vino Veritas, Freising; Rutishauser, Scherzingen; Vini Divini, Mellingen**; € 26,-

● **Leone de Castris – Per Lui Salice Salentino Riserva 2015**
Tiefdunkles, rotschwarzes Rubin. Vielschichtige Nase mit Noten von reifen Erdbeeren und Himbeeren, auch leicht-würziger Duft nach Süßholz. Saftiger Eintritt im Mund mit noch etwas jungen Tanninen, zupackend, mittlerer Druck und sehr guter Trinkfluss. **Buratti, Laxenburg; Superiore, Dresden; Brand Compendium, Delmenhorst; Vergani, Zürich**; € 36,-

● **Leone de Castris – Donna Lisa Salice Salentino Riserva 2014**
Tiefdunkles, fast schwarzes Rubinrot. Ansprechend, wirkt sehr vielschichtig mit Noten von Brombeeren, kaltem Rauch und Lakritze. Am Gaumen noch etwas jung, wengleich mit starkem Druck und gutem Zug, frischer Säure und Frucht, kann noch reifen. **Buratti, Laxenburg; Superiore, Dresden; Brand Compendium, Delmenhorst; Vergani, Zürich**; € 25,-

● **Masseria Altemura – Sasseo Primitivo Salento 2015**
Tiefdunkles Rubinrot, fast Schwarz. Sehr

vielschichtig mit Noten nach Brombeeren, Cassis, Tabak, Schokolade. Harmonisch und frisch, saftig und zügig, für seine 14,5 Vol.-% richtig trinkig mit Noten von Holunderbeeren und Brombeeren, langer Nachhall.
HWV Vertrieb, Auggenthal; Zonin Deutschland, Germering; Manor, Basel; € 13,-

● **Rivera – Il Falcone Castel del Monte Riserva 2012**
Leuchtendes Rubinrot. Öffnet sich in der Nase mit Noten nach dunklen Kirschen, Lakritze, sowie würzigen Noten nach Zigarrenkiste und Kaffee. Harmonischer Eintritt mit reichlich Zug am Gaumen, noch jungen, griffigen Tanninen und vielschichtige Noten nach Zwetschgen und Trüffel. **Superiore, Dresden; Weinbastion, Ulm; Gardibaldi, München; Vini & Olii, Unterföhring; Schluckspecht, Kassel; Bindella, Zürich**; € 14,-

● **Tenute Rubino – Oltremè Sussumaniello 2016**
Intensives, tiefes Rubinrot mit schwarzen Nuancen. Duftige Nase nach Holunderbeeren, schwarzen Johannisbeeren-Sirup und etwas Süßholz. Mit viel Zug vom Ende bis zum Schluss mit Noten von Holunderbeeren und Cassis, getragen von einer eleganten Säure und leichten Tanninen. **Rieger Weine, Salzburg; Wille, Landeck; Casa Molina, Darmstadt; Vini d'Amato, Basel; Divo, Penthalaz**; € 12,-

90

● **Botromagno – Primitivo Poderi d'Agostino 2015**
Leuchtendes Rubin-Granat. Fein gezeichnete, duftige Nase, nach Tabakblättern und Anchovis, dann nach Feigen und Maulbeeren, mediterrane Würze. Am Gaumen rund und geschmeidig, zeigt viel reife Beerenfrucht, feinmaschiges Tannin. info@botromagno.it; € 15,-

● **Cantele – Teresamanara Negroamaro 2014**
Tiefdunkles Rubinrot. Zurückhaltende Nase mit Noten von Amarena-Kirschen, Pflaumen und etwas weißen Pfeffer, öffnet sich und gibt nach etwas Zeit auch Himbeeren preis. Dicht gewoben mit harmonischer Fülle und feinem Tannin, starker Druck und Frische, zeigt viel schwarze Johannisbeeren am Gaumen und endet mit mittlerem Nachhall. cantele@cantele.it; € 15,-

● **Conti Zecca – Terra Aglianico del Salento 2014**
Leuchtendes, sattes Rubin mit Violettstimmern. Konzentrierte Nase mit Noten nach Feigen, eingelegten Kirschen und Zwetschgen, mediterrane Würze. Herzhaftes Tannin am Gaumen, zeigt im hinteren Verlauf betont

harzige Noten, reife Beerenfrucht, im Nachhall nach bitterem Honig, etwas trocknend. **Superiore, Dresden; info@contizecca.it**; € 15,-

● **Felline – Primitivo di Manduria 2016**
Intensives Purpurrot. Sehr vielschichtige Nase mit deutlichen Noten von getrockneten Feigen und Pflaumen. Am Gaumen trocken, mit ausgewogenem Säurespiel und würzigen Noten nach weißem Pfeffer, Bitterschokolade und Zwetschgen. **Wedl, Innsbruck; Fischer & Trezza, Stuttgart; Gardibaldi, München; In Vino Veritas, Freising; Rutishauser, Scherzingen; Vini Divini, Mellingen**; € 13,5

● **Felline – Giravolta Primitivo di Manduria 2016**
Intensives, dunkles Rubinrot. Vielschichtige Nase, die nach mediterranen Kräutern und vorwiegend nach Eukalyptus duftet. Am Gaumen süßer Eintritt und vielschichtige Aromenentfaltung nach Kaffee, Schokolade und Karamell. **Wedl, Innsbruck; Fischer & Trezza, Stuttgart; Gardibaldi, München; In Vino Veritas, Freising; Rutishauser, Scherzingen; Vini Divini, Mellingen**; € 12,-

● **Patruno Perniola – Marzagaglia Primitivo 2012**
Funkelndes Rubinrot. Frischfruchtig nach Pflaumen und Pfirsich duftend, unterlegt mit leichten Würzenoten nach Kakao und Kaffee. Satt am Gaumen mit mittlerer Länge und starkem Druck, bleibt im Mund harmonisch mit Geschmack nach Erdbeermarmelade zurück. info@tenutapatrunoperniola.it; € 12,-

● **Produttori Vini Manduria – Abatemasi Negroamaro 2014**
Tiefdunkles Rubinrot. Sehr vielschichtig nach Brombeeren und reifer Cassis, Zuckerwatte und einem Hauch von Macchia. Satter Gaumen mit viel »Fleisch«, wirkt animalisch, umhüllend mit samtigem Tannin und viel Frucht nach dunklen Beeren. **Meraner, Innsbruck; Farnetani, München; Il Vineaio, Ehrenkirchen-Norsingen; Vini Bee, Stabio**; € 18,-

● **Rivera – Cappellaccio Aglianico Castel del Monte Riserva 2011**
Tiefes Rubinrot. Duftig mit Noten nach Teer, Fleisch und reifen roten Beeren wie Himbeeren und Johannisbeeren. Trocknend, wengleich auch einnehmend, mittellang mit kompakten Tanninen und etwas noch zu jun-

gem Finish, hat Potenzial. **Superiore, Dresden; Weinbastion, Ulm; Gardibaldi, München; Vini & Olii, Unterföhring; Schluckspecht, Kassel; Bindella, Zürich**; € 12,5

● **Rivera – Il Falcone Castel del Monte Riserva 2011**
Tiefrotes Rubin. Duftige Nase mit viel Würzenoten nach Karamell, Vanille und Marmelade, auch etwas Unterholz. Süßer Eintritt am Gaumen mit reichlich Säure und sehr griffigen Tanninen, muss reifen. **Superiore, Dresden; Weinbastion, Ulm; Gardibaldi, München; Vini & Olii, Unterföhring; Schluckspecht, Kassel; Bindella, Zürich**; € 14,-

● **Tenuta Cefalicchio – Brecciato 2013**
Tiefdunkles Rubinrot. Vielschichtig nach Rosinen und getrockneten Feigen, auch würzig nach Vanille und Himbeeren. Frischer Gaumen, mit mittlerer Länge und gutem Druck, im Abgang leider ein wenig unsauber. info@cefalicchio.it; € 10,-

● **Tenute Rubino – Punta Aquila Primitivo 2015**
Sehr intensives Rubinrot mit leicht aufhellenden Rändern. Klare Nase mit vielen Noten nach reifen Früchten, Himbeeren, Brombeeren, sowie Anflüge von Würzeno-

ten nach Schokolade. Süß im Eingang mit feinmaschigem Tannin, mittlere Länge und deutliche Noten von Malzkaffee und etwas Zigarrenkiste. **Rieger Weine, Salzburg; Wille, Landeck; Casa Molina, Darmstadt; Vini d'Amato, Basel; Divo, Penthalaz**; € 12,-

● **Tormaresca – Trentangeli Castel del Monte 2015**
Tiefviolett Rubinrot mit aufhellenden Rändern. Duftig-würzige Noten nach Vanille und Butterkekse, sowie reifen Himbeeren und Erdbeeren. Am Gaumen zügig mit starkem Druck und langem Nachhall, einhüllend mit Noten, die in Richtung Pilze, Unterholz und Zwetschge gehen. **Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich**; € 15,-

● **Tormaresca – Masseria Maima Negroamaro 2013**
Leuchtendes Rubin mit Granatrand. Fein gezeichnete Nase mit viel frischer Frucht, nach Himbeeren, etwas Lakritze und Chinariide. Am Gaumen geschliffen und fein, reife Beerenfrucht, im hinteren Bereich aber viel vanilliges Holz. **Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich**; € 25,-



Guter Geschmack mit gutem
Gewissen? Von Wohnen bis Genießen:
Gustav hat die Ideen. diegustav.com

Gustav®

Sa 28. — So 29. Oktober 2017
Zeit und Raum für guten Geschmack
Preview am Fr 27. Oktober 2017, ab 18 Uhr
Dornbirn / Vorarlberg / Bodensee / A

Tasting-Info
Weitere Tastings und
Bewertungen finden Sie
online unter
www.falstaff.tastings

Messe Dornbirn Messeplatz 1, A-6854 Dornbirn, Tel. +43 5572 305-0,
diegustav@messedornbirn.at, diegustav.com, [facebook.com/diegustav](https://www.facebook.com/diegustav)

