

DEUTSCHLANDS BESTES WEIN-MAGAZIN\*

Heft 1/2007 · April/Mai · Deutschland € 8,50 · Österreich € 9,35 · Schweiz sfr 17,00 · www.weingourmet-club.de



# WEIN

## Gourmet

D A S I N T E R N A T I O N A L E W E I N M A G A Z I N

### Franken

Romantische Weinreise,  
immer am Main entlang.  
Mit Restaurants & Hotels

### Portugal

Probe: Die neuen  
Rotweine aus  
der Region Dão

### Provinz-Posse

Bruderzwist im Weingut:  
Die Winzer-Soap im  
WEIN GOURMET, 1. Teil

### Kapstadt

Wohin zum Weintrinken?  
Die 10 schönsten Lokale

### Provence

Küche & Wein:  
Leichte Rezepte mit  
französischem Akzent

### Jäger & Sammler

Wissenswertes  
für alle, die gute  
Flaschen horten

Die besten roten  
Toskaner:

# 50

Insider-Tipps,  
alle unter 20 Euro



\* Im Genre-Ranking der LeadAwards 2006

Im Test: Barbera 2004, Opus One, Château Palmer



# TUSCANS FEINE FINDLINGS

Viel Geld ausgeben für große Namen – das kann jeder. Autor **Jens Priewe** ging den anderen Weg, tummelte sich in der Toskana und wurde fündig. Hier ist seine Trefferliste mit Weinen, bei denen eines sicher ist: Mensch und Portemonnaie werden angenehm überrascht



### 2003 AMPELEIA

#### Ampeleia

Das Bergdorf Roccalederighi war bislang nicht eben für Wein bekannt. Das will Elisabetta Foradori, Winzerin aus dem Trentino, ändern. Ihr „Ampeleia“ kommt aus drei Weinbergen unterschiedlicher Höhe und von verschiedenen Böden: ein tiefgründiger, luxuriöser Wein aus Cabernet franc, Sangiovese und Merlot, der erst nach dreitägigem Dekantieren zu seiner Top-Form findet. Übrigens: Der nächste Jahrgang wird deutlich teurer sein.

€ 19,95, *Boller-Weine*,  
Tel. 07742-57 07,  
info@boller-weine.de,  
www.boller-weine.de



# 50

## TOSKANA SCHNÄPPCHEN

### BOLGHERI, SUVERETO, MONTEREGIO



### 2004 VETLUNA

#### Harald Bremer

Nicht weit von den Touristenstränden Punta Alas haben der Braunschweiger Weinimporteur Harald Bremer und sein Sohn Bodo 2004 einen der schönsten Sangiovese-Weine der gesamten toskanischen Mittelmeerküste erzeugt – 14 Prozent Alkohol, aber er lässt sich unbeschwert genießen. Tiefe, vielfältige Frucht-Aromen, bissiges Tannin und eine Säure, wie sie früher ein guter Chianti besaß – dank 10 Prozent Barbera. Und das zu einem konkurrenzlosen Preis. € 9,80, *Harald Bremer*, Tel. 0531-23 73 60, Fax 237 36 36, info@bremerwein.de, www.bremerwein.de

### 2005 BOLGHERI ROSSO „POGGIO AL MORO“

#### Enrico Santini

Mit fast schon beängstigender Stetigkeit erzeugt Santini alle Jahre wieder traumhaft schöne, zugleich vollkommen ehrliche Weine, die sich keinem kommerziellen Diktat beugen. Der 2005er „Poggio al Moro“, eine Cuvée aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah, ist sein einfachster Wein und noch (zu) jung, um ihn schon in vollen Zügen zu genießen. Aber in ein paar Monaten schon wird es ein Vergnügen sein, ihn zu trinken.

€ 16,90, *Weinhandel Sansibar*, Tel. 04651-96 46 57,  
Fax 95 46 47, info@sansibar.de, www.sansibar.de



### 2004 MONTEREGIO DI MASSA-MARITTIMA

#### Moris Farms

Beim ersten Schluck ein spröder, tannin-harter Wein, verschlossen und ohne den gewinnenden Charme, der die meisten Weine dieses Gebiets auszeichnet. Doch wer Geduld hat und einige Monate (oder auch Jahre) warten kann, den belohnt er aufs Reichhaltigste. In den rotbraunen, eisenreichen Böden von Massa Marittima gewachsen, glänzt er mit feinstem Tannin und einer Mineralität im Geschmack, die begeistert.

€ 12,20, Tel. 0681-88 00 10,  
Fax 880 01 24,

info@wein-burgard.de,  
www.wein-burgard.de

# JENSEITS DER SUPER

FOTOS: GÖTZ WRAGE, PETER GARTEN

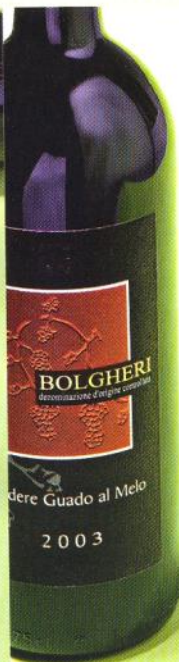


### 2004 IL BRUCIATO BOLGHERI ROSSO

#### Guado al Tasso

Dieser Zweitwein von Antinoris Weingut Guado al Tasso bei Castagneto Carducci ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah, die – wie bei Antinori üblich – ganz im internationalen Stil gehalten ist: dunkel, dicht, weich, verführerisch süß mit deutlichen Röst-Aromen. Experten jubeln, Händler sind aus dem Häuschen. Ich verstehe sie: Dieser Wein kann süchtig machen.

€ 18,35, *Weinfinger*,  
Tel. 08141-34 62 41, Fax 15105,  
info@weinfinger.de, www.weinfinger.de



### 2003 BOLGHERI ROSSO

#### Guado al Melo

In der Flut der neuen, auf Schwere getrimmten Bolgheri-Weine lässt dieser regelmäßig mein Herz aufgehen, weil er das Aromenspektrum von Cabernet und Merlot mit spielerischer Leichtigkeit darbietet. Sicher – es ist der einfachste Wein dieses Gutes, das nur einen Steinwurf entfernt liegt von Ornellaia und Sassicaia. Vielleicht auch deshalb ein Hochgenuss.

€ 19,80, *Toscana – der Weinladen*, Tel. 06182-202 10,  
Fax 82 93 90, vino@toscana-der-weinladen.de



### 2004 SASSOBUCATO

#### Fratelli Russo

Diese Cabernet-Cuvée – Sauvignon und Merlot – aus Suvereto, einem der heißesten Pflaster der Toskana, hat es in sich: schwere Kirschduft in der Nase, im Geschmack viel Bitterschokolade, am Gaumen fleischig mit Massen von weichem, üppigem Tannin und 14,5 Prozent Alkohol – ein sanfter, zugleich ungestümer Riese, dem ich mich gern ausliefe. Ein dramatischer Wein!

€ 19,50, *Enoteca Individuale*,  
Tel. 0231-120 60 60, Fax 120 60 62,  
info@enoteca-individuale.com,  
www.enoteca-individuale.com

