

Unsere Bewertung

13 Punkte	komplex, aber
14 Punkte	wenig Beachtung
15 Punkte	ruhig und gut
16 Punkte	interessant
17 Punkte	ausgewogenlich
18 Punkte	herausragend
19 Punkte	exzellente Qualität
20 Punkte	ausnehmend

Mehr Infos finden Sie auf unserer Homepage.



Im Gebiet um Siena werden immer mehr Hügel für den Rebbau vorbereitet.


Brunello di Montalcino 2006

Der unsterbliche Verführer

Sein Name klingt wie der Titel einer Verdi-Oper. Und genauso melodios und langlebig ist der Wein, der rund um das toskanische Städtchen Montalcino gekeltert wird.

2006 nach dem Skandal noch totgesagt, gibt der Brunello inzwischen wieder kräftige Lebenszeichen von sich. Der gerade eingekletterte 2010er gilt schon jetzt als Jahrhundertjahrgang. Und der Brunello 2006, der nach 2004 und 1997 als bislang letzter von einer Expertenkommission mit den begehrten fünf Sternen ausgezeichnet wurde, ist seit Januar im Verkauf. Dieser 2006er hat es uns besonders angetan: Ein Jahr mit Regen, Sonnenschein, heißen Tagen und kühlen Nächten sorgte für perfekt ausbalancierte Sangiovese-Trauben, eine lange trockene Periode während der Lese für den letzten Schub. Die

Weine zeichnen sich so durch viel Geschmeidigkeit, Finesse und langlebige Tannine aus, zeigen sich in vielen Fällen klassisch-legant und doch mit Substanz. Ob 2006 wirklich zu den allerbesten Brunello-Jahren zu zählen ist, wird die Zukunft zeigen. Wir zumindest sind guter Dinge: Für diesen Guide probierten wir rund 150 Weine des Jahrgangs. Die besten finden Sie hier – zum besseren Zurechtfinden diesmal nach Typizität geordnet.

 Degustiert von:
Christian Eder

Charakter

16

Canalicchio

Brunello di Montalcino 2006
Kommentar: Breitgefächerte Nase nach Dörnpflaumen und Mokka, auch Würznoten; der Ansatz charaktervoll, besitzt reisse Säure und abriges Tannin. Hat Charakter, sollte sich allerdings noch etwas abrunden. 2013 bis 2017.
Preis:
CH: 45 bis 60 Franken
DE: 40 bis 50 Euro

La Goria

Brunello di Montalcino 2006
Kommentar: Duftet nach Kaka- und Tabakaroten; am Gaumen stoffig und ausgegogen, hat kaum mehr als lockere Tannin, gut ausgearbeitete Frucht und viel Reserve im Finale. Spanweit und gut gemacht. 2014 bis 2017.
Preis:
CH: 45 bis 60 Franken
DE: 20 bis 30 Euro

Scopone

Brunello di Montalcino 2006
Kommentar: Wildfrucht-zouduet, hoben von Leder und Mokka; im Mund frisch, saftig; die Säure spritzt, erg sitzendes Stoffe, langes opulentes Finale. Sollte noch reifen, um sich abzuklären. 2014 bis 2017.
Preis:
CH: 45 bis 60 Franken

Valdicava

Brunello di Montalcino 2006
Kommentar: Würzig-fruchtlige Aromatik, Nöten von Brombeere, Lakritz und Schokolade; der Ansatz wenig voll, besitzt viel Charakter, aber auch viel Schmelz; der Ausklang auf Nöten von Pfefferminzöl und Unterholz. 2012 bis 2015.
Preis:
CH: 60 bis 75 Franken
DE: 50 bis 60 Euro

Vitana

Brunello di Montalcino 2006
Kommentar: Nach Beeren und Schokolade duftend; am Gaumen voll, besitzt Schmelz und Klasse; opulentes auf Nöten von Tabak, Mokka

und Pfefferminzöl. Idealer Begleiter zu einem Bistecca Fiorentina. 2012 bis 2016

Preis:
DE: 20 bis 30 Euro

16.5

Cupano

Brunello di Montalcino 2006
Kommentar: Wird aus biologisch angebauten Trauben gekeltert, Duftet nach Dörnpflaume, Vanille, Zerstörarmut; am Gaumen kompakt, die Tannine feinkörnig und überdund; die Säure gut eingebunden, viel Sams, viel Schmelz bis ins opulente Kirsch-Nospen; Tabak-Finale. 2013 bis 2016.