

Weine, deren Kauf sich lohnt

Diese Rubrik will helfen, bessere Weine auszuwählen und zu kaufen. Im Vordergrund stehen dabei vor allem wenig bekannte italienische Weine mit hoher Qualität.

Jeden Monat schlagen unsere Fachleute Weine vor, die sie gekauft, probiert und bewertet haben.

Jeden Monat stellen wir neue Weine vor, bei denen gelegentlich ein Produzent auch mehrmals erwähnt wird. Dies geschieht, weil die Produzenten zumeist mehrere Weine herstellen, die sich in Farbe, Rebsorte, Charakteristik und Jahrgang unterscheiden.

Wo kauft man Wein ein?

Im Supermarkt und in Fachhandlungen. Um einen bestimmten Wein zu finden, ist es häufig angebracht, zunächst den Produzenten anzurufen, um zu erfragen, wo man möglichst nahe zu seiner Wohnung diesen Wein kaufen kann. Bei manchen Herstellern kann man sich den Wein auch direkt nach Hause schicken lassen. Dies ist besonders dann angebracht, wenn es sich um einen Wein handelt, den es nur mit relativ wenigen Flaschen gibt und der nicht überall angeboten wird. Deshalb fragen wir nach der Zahl der abgefüllten Flaschen und in welchem Geschäft es den Wein in unserer Nähe gibt. Außerdem fragen wir, ob man den Wein direkt beziehen kann, ob im Preis die Mehrwertsteuer bereits enthalten ist und wie viel für den Transport berechnet wird.

Das Etikett

◆ Weinsorte und Denomination

Diese gelten als „Titel“ des Etiketts. Die Weinsorte ist das Erste, das die Aufmerksamkeit auf den Wein lenkt. Um den Weintyp besser erkennen zu können, nennen wir sofort auch seine Denomination. Diese kann als Doc (Denominazione di origine controllata = Bezeichnung kontrollierter Herkunft), Docg (Denominazione di origine controllata e garantita = Bezeichnung kontrollierter und garantierter Herkunft), Igt (Indicazione geografica tipica = geographische

Herkunftsangabe) oder Vdt (vino da tavola = Tafelwein) angegeben sein.

◆ Name, Jahrgang

Wenn er auf der Flasche steht, gab der Produzent seinem Wein einen speziellen Namen, häufig einen Fantasienamen, manchmal auch in Anlehnung an die Lage des Weinbergs. Das Jahr nennt den Jahrgang der Weinlese.

◆ Preis

Wir nennen den Preis, den wir für den Wein bezahlen. Er kann je nach Geschäft variieren.

Der Betrieb

◆ Region und Anbaugebiet

Hier erfährt der Leser, aus welcher italienischen Region und welchem Anbaugebiet die Trauben für den Wein stammen.

◆ Der Produzent

Es werden die Telefon- und Fax-Nummer genannt und – wenn vorhanden – die Internet- und E-Mail-Adresse.

Die Weincharakteristik

◆ Rebsorte

Es werden die Rebsorten genannt, aus denen der Wein produziert wurde. Besteht er zu 100 % aus einer Rebsorte, gilt er als sortenrein (z. B. 100 % Nebbiolo). Außerdem wird angegeben, in welchem Verhältnis die verschiedenen Traubensorten im Wein enthalten sind (z.B. Sauvignon und Chardonnay).

◆ Alkoholgehalt

Der Alkoholgehalt wird in Prozent ausgedrückt und gibt an, wie viel Alkohol

in einem Liter Wein bei einer Temperatur von 20° enthalten ist. Wenn zum Beispiel 11 % genannt werden, bedeutet dies, dass ein Liter Wein 110 ml Alkohol enthält.

◆ Trinkreife

Nicht alle Weine können lange gelagert werden. Das hier genannte Jahr gibt an, bis wann man den Wein trinken kann, ohne dass er seine grundsätzlichen Eigenschaften verliert.

Sicilia Igt Syrah "Terre di Giumara" 2006 Caruso & Minini



8 € In Italien

SIZILIEN
Marsala (Tp)

Tel. +39.0923.982356
info@carusoeminini.it
www.carusoeminini.it

Rebsorten: Syrah 100%

Alkoholgehalt: 14°
Bis spätestens 2012

ROTWEINE VON 15 BIS 30 EURO

TOP WEIN

Colli della Toscana Centrale Igt "La Corte" 2004 Castello di Querceto



Rubinrote Farbe mit deutlichen granatroten Reflexen. Duft von roter Frucht und Veilchen. Hinzu kommen Noten von Leder und würzige Noten wie Zimt sowie Toastnoten. Im Geschmack wirkt der Wein dank seiner Tanninstruktur imposant. Sie ist klar zu erkennen und wirkt leicht astringent, in keinem Moment jedoch störend. Er besitzt einen langen Abgang, dessen Aromen an Noten reife Kirschen erinnern. Ein Wein mit kräftigem Duft und Geschmack. Wenn er noch einige Zeit reift, werden seine kräftigen Tannine weicher und runder werden. Er sollte in weiten Gläsern mit einer Öffnung von 7-8 cm serviert werden. Passend zu dunklem, gegrilltem Fleisch und kräftigen Vorspeisen, wie Nudeln mit Wildschweinsoße.

27 €

TOSKANA

Greve In Chianti (Fi)

Tel. +39.055.85921

Fax +39.055.8592200

www.castellodiquerceto.it

Rebsorten: **Sangiovese 100%**

Alkoholgehalt: 13°

Bis spätestens 2012

Chianti Classico Docg
Riserva
"Lamole di Lamole" 2005
Fattoria di Vistarenni
Gruppo Santa Margherita



16 In Italien €

TOSKANA

Gaiole In Chianti (Si)

Tel. +39.0577.738186

info@lamole.com

www.lamole.com

Rebsorten: **Sangiovese, Canaiolo**

Alkoholgehalt: 13°

Bis spätestens 2013

Chianti Classico Docg
Riserva
"Il Picchio" 2004
Castello di Querceto



NEUE PROBE

25 In Italien €

TOSKANA

Greve In Chianti (Fi)

Tel. +39.055.85921

querceto@castellodiquerceto.it

www.castellodiquerceto.it

Rebsorten: **Canaiolo, Sangiovese**

Alkoholgehalt: 13,5°

Bis spätestens 2012

Toscana Igt Rosso
"Orchidea" 2006
Fattoria di Casalbosco



NEUE PROBE

30 €

TOSKANA

Santomato (Pt)

Tel. +39.0573.479947

info@fattoriacasalbosco.it

www.fattoriacasalbosco.com

Rebsorten: **Cabernet, Merlot**

Alkoholgehalt: 14°

Bis spätestens 2013

Marche Igt Rosso
"Barocco" 2004
Moncaro



NEUE PROBE

25 €

MARKEN

Acquaviva Picena (Ap)

Tel. +39.0731.89245

terrecortesi@moncaro.com

www.moncaro.com

Rebsorten: **Cabernet Sauvignon, Montepulciano**

Alkoholgehalt: 13°

Bis spätestens 2012

Terre di Chieti Igt
"Vena" 2007
Cantine Ciampoli



16 €

ABRUZZEN

Ortona (Ch)

Tel. +39.085.9063108

ciampoli@cantineciampoli.it

www.cantineciampoli.it

Rebsorten: **Montepulciano 100%**

Alkoholgehalt: 13,5°

Bis spätestens 2013

Taurasi Docg
"Golden Selection" 2004
Podere del Tirone



NEUE PROBE

24 €

KAMPANIEN

Avellino (Av)

Tel. +39.081.8621786

info@poderedeltirone.it

www.poderedeltirone.it

Rebsorten: **Aglianico 100%**

Alkoholgehalt: 14°

Bis spätestens 2012

Monreale Doc Cabernet
Sauvignon
"Principe di Corleone" 2004
Pollara



18 In Italien €

SIZILIEN

Monreale (Pa)

Tel. +39.091.8463512

pollara@neomedia.it

www.principedicorleone.it

Rebsorten: **Cabernet Sauvignon 100%**

Alkoholgehalt: 14°

Bis spätestens 2012

Cannonau di Sardegna Doc
Riserva
2003
Cantina Santa Maria
La Palma



NEUE PROBE

18 €

SARDINIEN

Alghero (Ss)

Tel. +39.079.999008

vini@santamariapalma.it

www.santamariapalma.com

Rebsorten: **Cannonau 100%**

Alkoholgehalt: 13°

Bis spätestens 2012