

# ROTWEINE VON 15 BIS 30 EURO

Barbera d'Alba Doc  
"Colbertina" 2005  
Tenuta L'Illuminata



NEUE  
PROBE

Die Wertung 79/100 - 20 €

**PIEMONTE**  
La Morra (Cn)  
Tel. +39.02.72094585  
info@lilluminata.it  
www.lilluminata.it

Rebsorten: **Barbera 100%**  
Alkoholgehalt: 13°  
Bis spätestens 2011

Valpolicella Doc Classico  
Superiore Ripasso  
"Vigna Montecorna" 2004  
F.lli Farina



Die Wertung 75/100 - 16 €

**VENETIEN**  
Pedemonte (Vr)  
Tel. +39.045.7701349  
info@farinawines.com  
www.farinawines.com

Rebsorten: **Corvina, Molinara, Rondinella**  
Alkoholgehalt: 14°  
Bis spätestens 2012

Amarone della Valpolicella  
Doc  
"Tenuta San Leone" 2005  
Seiterre



Die Wertung 82/100 - 17 €

**VENETIEN**  
Valeggio sul Mincio (Vr)  
Tel. +39.045.7945498  
info@seiterre.com  
www.seiterre.com

Rebsorten: **Corvina veronese, Molinara, Rondinella**  
Alkoholgehalt: 14,5°  
Bis spätestens 2015

Alto Adige Doc Lagrein  
Riserva  
"Athesis" 2004  
Kettmeir



NEUE  
PROBE

Die Wertung 79/100 - 21 €

**SÜDTIROL**  
Caldaro (Bz)  
Tel. +39.0471.963135  
info@kettmeir.com  
www.kettmeir.com

Rebsorten: **Lagrein 100%**  
Alkoholgehalt: 13°  
Bis spätestens 2012

## TOP WEIN

**Barbaresco Docg**  
"Bricco San Giuliano" 2005  
Cascina Crosa



Granatrot mit leuchtenden orangefarbenen Reflexen. Intensiver Duft mit Noten von roter Frucht wie Heidelbeere. Kräftige Würznoten, die an Nelken erinnern. Hinzu kommen erdige Noten, die keineswegs störend wirken. Der Geschmack wirkt auf Grund kräftiger Tannine etwas hart und adstringierend, aber nicht unangenehm. Langer Abgang mit einem Finale, das würzig und erdig erscheint. Insgesamt ein gut duftender Barbaresco mit einer leichten Astringenz, die typisch ist für Weine aus Nebiolo-Trauben. Er passt optimal zu leichten Gerichten mit Wild sowie Fleisch aus dem Backofen. Ebenso gut harmonisiert er mit mittelreifem Käse. Man serviert ihn am besten bei ca. 18 Grad in einem weiten Glas mit einer Öffnung von ca. 7 cm.

Die Wertung 80/100  
18 € In Italien

**PIEMONTE**  
Neive (Cn)  
Tel. +39.0173.67376  
c.crosa@libero.it

Rebsorten: **Nebbiolo 100%**  
Alkoholgehalt: 14°  
Bis spätestens 2014

Toscana Rosso Igt  
"Plenum Quartus" 2001  
Dievole

PLENUM



NEUE  
PROBE

Die Wertung 72/100  
29 € In Italien

**TOSKANA**  
Vagliagli (Si)  
Tel. +39.0577.322613  
caterina.sorbi@dievole.it  
www.dievole.it

Rebsorten: **Lagrein 100%**  
Alkoholgehalt: 13,5°  
Bis spätestens 2012

Brunello di Montalcino Docg  
"Val di Suga" 2003  
Tenimenti Angelini

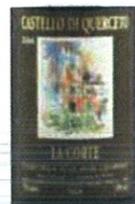


Die Wertung 83/100 - 26 €

**TOSKANA**  
Siena (Si)  
Tel. +39.0577.80411  
info@tenimentiangelini.it  
www.tenimentiangelini.it

Rebsorten: **Sangiovese grosso 100%**  
Alkoholgehalt: 14,5°  
Bis spätestens 2015

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



Die Wertung 86/100 - 27 €

**TOSKANA**  
Greve in Chianti (Fi)  
Tel. +39.055.85921  
querceto@castellodiquerceto.it  
www.castellodiquerceto.it

Rebsorten: **Sangiovese 100%**  
Alkoholgehalt: 13°  
Bis spätestens 2012

## DIE WERTUNG

Die Wertung wird in Hundertstel ausgedrückt.

Auf den Bewertungsbögen unserer Experten gilt **60/100 als ausreichend.**

Dieser Marktführer führt nur **Weine mit einer Wertung von 70/100 und darüber auf.**

Das Urteil berücksichtigt die **Qualität und den Weintyp**, dem der Wein angehört.

Deshalb kann es vorkommen, dass ein optimaler Lambrusco höher bewertet wird als ein Barolo.

# ROTWEINE VON 15 BIS 30 EURO

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



Die Wertung 79/100 - 25 €

**TOSKANA**  
Greve in Chianti (FI)

Tel. +39.055.85921  
querceto@castellodiquerceto.it  
www.castellodiquerceto.it

Rebsorten: **Canaiole, Sangiovese**

Alkoholgehalt: 13,5°  
Bis spätestens 2012

Toscana Igt Rosso  
"Orchidea" 2006  
Fattoria di Casalbosco



Die Wertung 84/100 - 30 €

**TOSKANA**  
Santomato (PI)

Tel. +39.0573.479947  
info@fattoriacasalbosco.it  
www.fattoriacasalbosco.com

Rebsorten: **Cabernet, Merlot**

Alkoholgehalt: 14°  
Bis spätestens 2013

Marche Igt Rosso  
"Barocco" 2004  
Moncaro



Die Wertung 86/100 - 25 €

**MARKEN**

Acquaviva Picena (Ap)  
Tel. +39.0731.89245  
terrecortes@moncaro.com  
www.moncaro.com

Rebsorten: **Cabernet sauvignon, Montepulciano**

Alkoholgehalt: 13°  
Bis spätestens 2012

Montepulciano d'Abruzzo  
Doc  
"Dedicato" 2003  
Abruzzo vini



NEUE  
PROBE

Die Wertung 76/100  
18 € In Italien

**ABRUZZEN**

Roseto degli Abruzzi (Te)  
Tel. +39.085.9700141  
info@abruzzovini.com  
www.abruzzovini.com

Rebsorten: **Montepulciano 100%**

Alkoholgehalt: 13,5°  
Bis spätestens 2012

Montepulciano d'Abruzzo  
Colline Teramane Docg Ris.  
"Giampaolo" 2003  
Abruzzo vini



NEUE  
PROBE

Die Wertung 77/100  
19 € In Italien

**ABRUZZEN**

Roseto degli Abruzzi (Te)  
Tel. +39.085.9700141  
info@abruzzovini.com  
www.abruzzovini.com

Rebsorten: **Montepulciano 100%**

Alkoholgehalt: 13,5°  
Bis spätestens 2012

Taurasi Docg  
"Golden Selection" 2004  
Podere del Tirone



Die Wertung 77/100 - 24 €

**KAMPANIEN**

Avellino (Av)  
Tel. +39.081.8621786  
info@poderedeltirone.it  
www.poderedeltirone.it

Rebsorten: **Aglianico 100%**

Alkoholgehalt: 14°  
Bis spätestens 2012

Sicilia Igt Rosso  
"Lù" 2003  
Maurigi



NEUE  
PROBE

Die Wertung 78/100  
26 € In Italien

**SIZILIEN**

Enna (En)  
Tel. +39.0935.85240  
info@maurigi.it  
www.maurigi.it

Rebsorten: **Petit verdot 100%**

Alkoholgehalt: 14°  
Bis spätestens 2013

Cannonau di Sardegna Doc  
Riserva  
2003  
Cantina Santa Maria  
La Palma



Die Wertung 78/100 - 18 €

**SARDINIEN**

Alghero (Ss)  
Tel. +39.079.999008  
vini@santamariapalma.it  
www.santamariapalma.com

Rebsorten: **Cannonau 100%**

Alkoholgehalt: 13°  
Bis spätestens 2012

## TOP WEIN

**Barolo Docg 2004**  
**Beni di Batasiolo**



Granatrote Farbe mit leichten orangefarbenen Reflexen. Würzige Aromen, die an Zimt und Muskatnuss erinnern, gefolgt von Räuchernoten und Tönen von roter Frucht wie Sauerkirsche. Im Geschmack erkennt man eine deutliche Gerbsäure, die von einer kräftigen alkoholischen Note und einer ausgeprägten Säure ausgeglichen wird. Langer Abgang mit einem Finale, das an Sauerkirsche und Muskatnuss erinnert. Ein Rotwein, der besonders durch seine Gerbsäure sehr kräftig wirkt, die mit der Zeit etwas weicher wird. Hervorragender Begleiter zu Gerichten mit Trüffel sowie kräftigen Fleischgerichten. Er sollte in weiten Gläsern mit einer Öffnung von ca. 7 cm bei einer Temperatur von 18-20 Grad serviert werden.

Die Wertung 89/100 - 22 €

**PIEMONTE**  
Barolo (Cn)

Tel. +39.0173.50130  
info@batasiolo.com  
www.batasiolo.com

Rebsorten: **Nebbiolo 100%**

Alkoholgehalt: 13,5°  
Bis spätestens 2016