

Amarone 2006.pur

Hauch Eiche stört überhaupt nicht, sondern verleiht Würze. Modern, ja, aber soo charmant und komplex!

Nicolis Angelo & Figli, San Pietro in Cariano

! **Classico**

Dichte Frucht, frische, saftige Art, geschliffene Tannine. Wunderbare Textur und Balance, gewürzt mit etwas Holz, engmaschig und geradlinig. Feinkörnig, zum Kauen und Sinnieren, dabei nicht kompliziert. Moderne Klassik.

Novaja – Vaona Odino, Marano

! **Pergrandi 15%**

Schwarzer Pfeffer, Zimt und Muskatnuss würzen die rotbeerige Frucht. Voll, samtig, nicht fett, sondern reif. Die richtige Dosis Süße, gut abgerundet durch Tannin und Säure. Klassisch.

Pasqua, Verona

Terre di Cariano – Cecilia Beretta 15,5%

Dichte Frucht nach Brombeeren und Herzkirschen. Dazu feinste Tannine und pikante Säure. Sehr ansprechend, fast schon zu perfekt gemacht.

Recchia F.lli, Negrar

Ca' Bertoldi 15,5%

Schöne helle Fruchtexpression, gewürzt mit etwas Eichentannin und lebendiger Säure. Unterholz, Gewürze, Cappuccino und Waldfrüchte. Ausgewogen, einladend und geradlinig, wird sich gut halten.

San Rustico, Valgatarà

! **Classico 15,5%**

Ehrlicher, geradliniger Stil, nicht rustikal, aber doch traditionell: reife rote Früchte, frische Säure, kein Holz spürbar, feinkörniges, trockenes Tannin. Charaktervoll und trinkig.

! **Vigneti del Gaso 15,5%**

Herzkirsche, fast schon überreif, die Süße wird durch einen wahren Gewürzrausch abgefedert. Das Tolle daran: Der Wein ist immer frisch, lebendig, mineralisch verbrämt, fast ätherisch.

Santi, Illasi

! **Proemio 16%**

Eigentlich ein stiller Wein, den man fast übersehen könnte. Wäre schade: hochelegant, nicht schwer zu trinken und zu verstehen, hat aber viel zu erzählen, wenn man ihn lässt.

Speri, Pedemonte

! **Classico 15%**

Den mochten alle: saftige, dunkle Beeren, schön gewürzt mit Pfeffer, Zimt und feinem Holzeinsatz. Frisch, geschmeidige Tannine, vollmundig mit trockenem Finish. Animiert zum Weitertrinken.

Terre di Leone, Marano

! **Classico 16,5%**

Reife Kirsche, mit einem Hauch Vanille und Kaffee abgerundet. Recht trocken, frisch und saftig, steht zu seinem Alkohol, rund und attraktiv.

Tezza, Poiano di Valpantena

! **Vigneto la Cá 16,5%**

Frische Herzkirschen mit Zimt und Sternanis. Pfeffrige Würze, Lebkuchen, feurig und ohne Scheu vor Tannin. Sympathisch traditioneller Typ, mehr Dessert- als Esswein.

Tinazzi, Lazise

! **La Bastia (Ca' de Rocchi) 15%**

Eher gelbfruchtig: Quitten, Honigkirsche. Frisches Holz und Himbeeren, fast untypisch helle Frucht, viel Waldwürze und Blättrigkeit, feingliedrig-burgundischer Typ.

Tommasi, Pedemonte

! **Ca' Florian 15%**

Hollerkoch, süße, dunkle Beeren mit Vanille und pikanter Würze. Tanninreich, was aber nicht stört, gerundet und mit frischer Säure belassen. Zum Kauen.

Venturini Massimino & Figli,

San Floriano

! **Classico 16%**

Ein sympathischer Wein – lebendig, aber nicht zerfahren: toller Fruchtschmelz, gebündelt und mit Zug, eine Ladung reifer Tannine, noch ganz jung, wird sich schön entwickeln.

Zenato, Peschiera del Garda

! **Classico 16,5%**

Dunkelwürzig, ein Hauch Menthol oder Tannenwipfel. Tannine zum Kauen, die Säure ist gut integriert. Kraftvoll, passt zum Steak oder Rindsbraten besonders gut.



Wolfgang Kiechl

Quint.essenz

Vega Sicilia „Unico“ 1970

Sie wollen wissen, welchen Wein ich Ihnen für den Heiligen Abend empfehle?

Es kann nur der (bislang) unglaublichste „Unico“ des letzten Jahrhunderts sein, jener des fulminanten Jahrganges 1970, eine Cuvée aus Tinto Fino (70%), Cabernet Sauvignon (20%), Merlot und Malbec (insgesamt 10%). Er kam erst 1995 auf den Markt, als Magnum gar erst 2000. Der Wein verbrachte 15 Jahre in Fässern verschiedener Größe und erinnert an üppiges weihnachtliches Backwerk: Aromen nach Zedernholz, Vanille, Kirsche, Powidl und vor allem Nougatschokolade eifern miteinander in einem Potpourri kindlicher Träume. Trinken Sie diesen Wein und Sie werden den Glauben an die wundersame Erfüllung Ihrer Wünsche hoffentlich niemals ganz verlieren; zumindest nicht an die unvergänglichen Gerüche und Erinnerungen unbeschwerten Glücks.

Unser dunkelopaker „Unico“ ist gewachsen wie kein anderer:

Wie Lou Andreas-Salomé, die Rainer Maria Rilke brieflich nach Berlin (letztmalig) zuruft: „Doch da kam etwas hinzu (...): nämlich der Umstand, dass ich trotz unseres Altersunterschiedes immer noch wachsen musste (...), – ja, so seltsam es klingt: bis in meine Jugend hinein! Denn erst jetzt bin ich jung, erst jetzt darf ich sein, was andere mit 18 Jahren werden: ganz ich selbst! (...) Gehe denselben Weg, Deinem dunklen Gott entgegen!“

Spüren Sie, wie weich und opulent Holz und Zeit die süße Lebensfrucht form(t)en? Und sehen Sie dann genau hin: Glänzen ihre Augen nicht ähnlich vor dem Christbaum, wie die der Kinder und jener Großeltern, die die Jahre milder und nicht verhärteter machten!?

Wunderbar, dass es noch Weine mit zeitlosen Kellerstrategien gibt; so warten wir noch immer auf den Unico des Jahrhundertjahrganges 1996, der irgendwann unsere Festtage bereichern wird. Vielleicht schreiben wir bald wieder Briefchen an das Christkind?



Winzeradressen auf:

www.weinpur.at/adressen