

SATTE FRUCHT – GESCHLIFFENES TANNIN

Vorbei scheinen die Zeiten, in denen die Weine aus der Maremma vor allem durch schiere Kraft und Üppigkeit beeindruckten. Nicht mehr gekocht und marmeladig sind die Aromen, sondern frisch und intensiv fruchtig. Die Struktur der Tannine ist sehr dicht, zugleich aber auch sehr geschliffen und geschmeidig. Zum einen kam das Klima der aktuellen Jahrgänge dieser Entwicklung sehr entgegen. Nach den betont heißen Jahren zu Beginn des neuen Jahrtausends – auch 2007 war noch ein sehr heißer Jahrgang – folgten mit 2008 und 2009 kühlere Jahre. Auch die Winzer trugen das Ihrige zur Verfeinerung der Weine bei. So wurde in der südlichen Maremma vermehrt Petit Verdot ausgepflanzt. Diese sehr fruchtbetonte und mit einer markanten Säure ausgestattete Sorte, die im Bordelais immer nur in kleinen Mengen der Cuvée beigemischt wird, reift in der Maremma voll aus und trägt mit ihrer Säure deutlich zur neuen Saftigkeit und Frische der Weine bei. Weiter nördlich, um Bolgheri, in Suvereto und im Hinterland

Die Toskanaküste ist ein Schlaraffenland für Merlot und Petit Verdot.

von Pisa, wurde der sehr früh reifende Merlot zunehmend durch Cabernet Franc ersetzt. So kommen aus dem Küstenland der Toskana heute Weine, die rundum begeistern und unbestritten zu den besten Italiens gehören.

NOTIZEN VON OTHMAR KIEM

Die Weinlagen der Maremma profitieren von viel Sonne



KÄSETIPP

Viele der großen Rotweine der Maremma sind aufgrund des heißen Klimas durch kräftige beerige Noten und höheren Alkoholgehalt geprägt. Der Rotkulturweichkäse »2 Mönche« aus dem Schärldinger-Affineur-Sortiment begleitet diese »Weingränder« mit dezenter Cremigkeit am Gaumen und feiner Würze im Aroma. Weitere Käseinfos finden Sie unter: www.kaesewelten.at

LEGENDE

| | |
|--------|----------------|
| 85-100 | Klassiker |
| 93-94 | ausgezeichnet |
| 91-92 | exzellent |
| 88-90 | sehr gut |
| 85-87 | empfehlenswert |



91

**Agrilandia –
Fortulla 2008**

Funkelndes, sattes Rubin. Verführerische, intensive Nase, zeigt schönes Spiel mit reifen dunklen Beerenfrüchten, satt nach Johannisbeere. Entfaltet sich am Gaumen sehr geschmeidig, welches, dichtmaschiges Tannin, sehr präsent, satte Frucht, im hinteren Bereich dann feine salzige Noten.

Bezug: Cresceri,
Egelsbach; € 25,-

91

**Batzella, Tam Bolgheri –
Rosso Superiore 2008**

Leuchtendes, intensives Rubin. Intensive, zugängliche Nase, nach reifer Holunderbeere,

etwas Cassis, dahinter dezent nach Tabak und Gewürznelken. Saftig und intensiv im Ansatz, breitet sich am Gaumen schön aus, entfaltet sich mit präsentem, weichem Tannin, funkelt im Finale.

Bezug: www.batzella.com;
€ 22,-

92

**Belguardo, Mazzei –
Tenuta Belguardo 2008**

Funkelndes, dichtes Rubinviolett. Eröffnet in der Nase mit betont würzigen Noten, viel Sandelholz, dann satt nach Holunderbeeren. Am Gaumen erstaunlich frisch und saftig, viel knackige Kirschfrucht, geschmeidiges Tannin, herzhaft.

Bezug: Wagner, Laakirchen;
Wein & Co.; € 29,-