

ROTWEINE VON 15 BIS 30 EURO

DIE WERTUNG

Die Wertung wird in Zenthel ausgedrückt.

Auf den Bewertungsbögen unserer Experten gilt **6/10 als ausreichend**.

Dieser Marktführer führt nur Weine mit einer Wertung von 7/10 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.

Barbaresco Docg Riserva "Basarin" 2005
Adriano Marco e Vittorio



Die Wertung **7.9/10**
24 €

PIEMONTE
Neive (Cn)

Tel. +39.0173.362294
info@adrianovini.it
www.adrianovini.it

Rebsorten: **Nebbiolo 100%**

Alkoholgehalt: **14°**
Bis spätestens **2016**

Sforzato di Valtellina Docg 2007
Aldo Rainoldi



NEUE PROBE

Die Wertung **7.8/10**
26 €

LOMBARDEI
Valtellina (So)

Tel. +39.0342.482225
rainoldi@rainoldi.com
www.rainoldi.com

Rebsorten: **Nebbiolo 100%**

Alkoholgehalt: **13,5°**
Bis spätestens **2014**

Brunello di Montalcino Docg 2005
La Fortuna



NEUE PROBE

Die Wertung **8.2/10**
30 € In Italien

TOSKANA
Montalcino (Si)

Tel. +39.0577.848308
info@tenutalafortuna.it
www.tenutalafortuna.it

Rebsorten: **Sangiovese 100%**

Alkoholgehalt: **14°**
Bis spätestens **2016**

Toscana Igt Rosso "Cacciacone" 2007
Tenuta San Giorgio



NEUE PROBE

Die Wertung **7.5/10**
22,50 €

TOSKANA

Castelnuovo dell'Abate (Si)
Tel. +39.02.72094585
info@tenutasangiorgio.it
www.tenutasangiorgio.it

Rebsorten: **Cabernet sauvignon, Syrah**

Alkoholgehalt: **14,5°**
Bis spätestens **2014**

Montecucco Doc Sangiovese Riserva "Rigomoro" 2006
Tenuta di Montecucco



Die Wertung **7.7/10 - 18 €**

TOSKANA
Cinigiano (Gr)

Tel. +39.0564.999029
info@tenutadimontecucco.it
www.tenutadimontecucco.it

Rebsorten: **Sangiovese 100%**

Alkoholgehalt: **14°**
Bis spätestens **2014**

Chianti Classico Docg Riserva 2007
Castello di Gabbiano



NEUE PROBE

Die Wertung **8/10 - 15,50 €**

TOSKANA

Mercatale Val di Pesa (Fi)
Tel. +39.055.821053
www.castellogabbiano.it

Rebsorten: **Merlot, Sangiovese**

Alkoholgehalt: **14°**
Bis spätestens **2015**

Toscana Igt Rosso "Bellezza" 2007
Castello di Gabbiano



Die Wertung **8.6/10**
28,40 €

TOSKANA

Mercatale Val di Pesa (Fi)
Tel. +39.055.821053
www.castellogabbiano.it

Rebsorten: **Sangiovese 100%**

Alkoholgehalt: **14°**
Bis spätestens **2016**

TOP WEIN

Salento Igt Negroamaro "F" 2008
Feudi di San Marzano



Sehr dunkles, praktisch undurchsichtiges Rubinrot mit deutlichen Purpurreflexen. Sein kräftiger Duft mit Toastnoten erinnert an Kakao und frisch gerösteten Kaffee. Hinzu kommen intensive Aromen von Konfitüre aus Waldfrüchten und gefällige Lakritznoten. Im Geschmack wirkt der Wein körperreich mit einer ausgeprägten Tanninstruktur und einer kräftigen und gleichzeitig angenehmen Alkohol-Wärme, die von einer ausgewogenen Säure gut ausgeglichen wird. Der Wein beeindruckt mit seiner Farbe, dem Duft und seinem Geschmack. Er passt gut zu Nudeln mit Wildschweinragout sowie zu Schweinekoteletts vom Grill. Am besten serviert man ihn bei einer Temperatur von 18-20 Grad in einem weiten Weinkelch mit einer Öffnung von 6 cm, damit er gut atmen kann.

27 €

APULIEN

San Marzano (Ta)

Tel. +39.099.9576100
info@feudisanmarzano.it
www.feudisanmarzano.it

Rebsorten: **Negroamaro 100%**

Alkoholgehalt: **13,5°**
Bis spätestens **2015**