

WTC-RESULTATE MIT KOMMENTAR: WWW.VINICUS.CH (ALLE RECHTE VORBEHALTEN)

PUNKTE WERTUNG POLARISAT.	WEINNAME PRODUZENT Jahrgang/ Land/ Region/ Sorte Trauben/ Alkohol %	FARBE KOMMENTAR NASE GESCHMACK	PREIS PREIS/LEISTUNG Händler/ www.
82.3 hervorragend Polarisiert stark	Barbaresco Valeirano La Spinetta 2011 Italien/Piemont Rotwein Nebbiolo 14,5	F: Purpurrot, dunkles Rot Man wäre vielleicht nicht auf Barbaresco gekommen, da er sehr nach Cassis duftete. Dennoch zeigt er ein umwerfendes Bouquet, intensiv und dicht. Im G. adstringent, opulent, füllig, viele Tannine. Natürlich noch mit viel Potenzial!	Fr. 70.- P/L jenseits barr. jenseits Winzer
80.2 hervorragend Polarisiert nicht	Langhe Bianco La Spinetta 2011 Italien/Piemont Weisswein Sauvignon blanc 13	F: blasses Gelbgrün Umwerfendes Bouquet nach Stachelbeeren, Spargeln, Passionsfrucht. Eine Wucht! Auch im Gaumen strukturiert und füllig. Markante, aber schöne Säure. Grasiger Abgang mit Schuss Exotik.	Fr. 31.- P/L zu teuer barr. Winzer
77.8 sehr gut Polarisiert stark	Chardonnay Buschet Langhe Moccagatta 2013 Italien/Piemont Weisswein Chardonnay 14	F: blasses Gelbgrün N: Dank der Röstaromen (Barrique) leicht nach Akazienhonig duftend, dazu Marzipan, etwas wenig Frucht. G: dicht und opulent, ebenfalls markante Röstaromatik, die den Körper noch etwas überdeckt. Langer Abgang.	Fr. 20.- P/L ist Preis wert barr. sehr gutes PL Winzer
77.2 sehr gut Polarisiert nicht	Roero Arneis Vietti 2014 Italien/Piemont Weisswein Roero Arneis 13	F: blasses Gelbgrün N: Apfel, Kernobst, florale Töne, frisch und fruchtig. G: geradlinig, intensiv, füllig, zwar markante, aber gut eingebundene Säure. Samtiger Abgang.	Fr. 19.80 P/L ist Preis wert barr. Riegler
75.7 sehr gut Polarisiert stark	Barbaresco Masseria Vietti 2011 Italien/Piemont Rotwein Nebbiolo 14,5	F: Purpurrot, dunkles Rot Wieder sortentypische Rosenaromen, dazu vegetabile Töne, Röstaromatik. Im Gaumen markante Säure und Adstringenz, viel Potenzial. Mittellanger Abgang.	Fr. 42.- P/L jenseits barr. jenseits Winzer
75.4 sehr gut Polarisiert mittel	Barolo Elio Altare 2011 Italien/Piemont Rotwein Nebbiolo 14,5	F: Purpurrot, dunkles Rot Typisches Barolo-Bouquet: Rose, dezente Holztöne, balsamische Aromen. Fülliger und dichter Körper, adstringent. Ein Wein, in den man sich mit jedem Schluck mehr reintrinkt. Zum Essen schon jetzt schön, hat aber noch Potenzial.	Fr. 45.- P/L jenseits barr. jenseits Winzer
74.1 gut Polarisiert stark	Barolo Gattera Fratello Revello 2009 Italien/Piemont Rotwein Nebbiolo 14,5	F: Purpurrot, dunkles Rot Typisches Barolo-Bouquet nach Rosen, rote Beeren, Leder und Röstaromen. Im Gaumen noch sehr adstringent, viel Potenzial, obgleich er zu einem Brasato schon jetzt viel Freude macht...	Fr. 30.- P/L jenseits barr. viel zu teuer Winzer
73.2 gut Polarisiert stark	Ca' di Pian La Spinetta 2011 Italien/Piemont Rotwein Barbera d'Asti 14	F: Purpurrot, dunkles Rot Opulente Nase, viel Röstaromatik. Im Gaumen Dörrobst, Kaffee, balsamische Töne, markante Tannine, dazu dralle Säure. Ein Wein mit Potenzial, der jetzt schon zu einem herzhaften Essen passt.	Fr. 22.- P/L zu teuer barr. knapp zu teuer Winzer

WTC-RESULTATE MIT KOMMENTAR: WWW.VINICUS.CH (ALLE RECHTE VORBEHALTEN)

PUNKTE WERTUNG POLARISAT.	WEINNAME PRODUZENT Jahrgang/ Land/ Region/ Sorte Trauben/ Alkohol %	FARBE KOMMENTAR NASE GESCHMACK	PREIS PREIS/LEISTUNG Händler/ www.
---------------------------------	--	--------------------------------------	--

72.8

gut

Polarisiert nicht

Dolcetto d'Alba

Fratello Revello

2013	Italien/Piemont	Rotwein
Dolcetto		13

F: Purpurrot, dunkles Rot
N: rote und schwarze Beeren, Brotkruste (Hefe?), leicht nussig.
G: kein Schmeichler, auch kein Blender. Recht samtiger, einfacher Körper, mittellanger Abgang.

Fr. **8.50**
P/L **hervorragend**
barr.

Winzer

71.8

gut

Polarisiert stark

Montebruna Barbera d'Asti

Braida

2010	Italien/Piemont	Rotwein
Barbera		13,5

F: Purpurrot, dunkles Rot
N: überreife Töne, scheint etwas oxidiert zu sein. Dahinter rotbeerige Frucht.
Im Gaumen knackige Säure, tertiäre Töne wie Lebkuchen, krautig.
Mittellanger Abgang.

Fr. **18.-**
P/L **knapp zu teuer**
barr.

Bindella