

Guide

DIE TOP-TIPPS DES MONATS

Sangiovese ist eine der grossen Rebsorten der Welt. Und die Zone des Chianti classico eines der besten Weinbaugebiete. Unten zwei Beispiele, die dies illustrieren: ein teurer (aber phantastischer) Ausnahmewein und eine preiswerte Neuentdeckung. Der Dritte im Bund stammt aus dem Burgund, schmeckt wie ein Grand Cru und kostet doch nicht die Welt.



Geheimtipp

17.5 Ein «Clos» bezeichnet eine genau abgezielte, von Mauern umgebene Rebfläche.

Clos Gauchey gehört mit zu den besten Rebbergen der kleinen Gemeinde Monthélie in der Nähe von Beaune. Annick Parent keltert hier einen besonders eleganten, knackig-fruchtigen Rotwein von Grand-Cru-Charakter, der schon jung gut mundet und doch reifen kann. Der Preis ist mehr als interessant!

D: kein Importeur

Tel. (Weingut) +33-(0)380-21 21 98

CH: M&W GmbH, Basel

Tel. +41-(0)61-363 25 25, CHF 30.00

Weltklasse

19 Castello di Ama zählt schon lange zu den herausragenden Gütern im Chianti. Unser Favorit unter allen Einzellagen-Chianti stammt aus dem Weinberg Bellavista und wird im klassischen Mix aus 85 Prozent Sangiovese und 15 Prozent Malvasia nera gekeltert. Heraus kommt ein rarer, exklusiver Weltklassewein, von dem nur gerade 6600 Flaschen produziert werden.

D: FUB, Köln

Tel. +49-(0)221-92 59 30 15, ca. EUR 110,00

CH: Martel AG, St. Gallen

Tel. +41-(0)71-226 94 00, CHF 145.00

Verfügbar ab Mitte November 2003

Entdeckung

17 Wem der Bellavista zu teuer ist, der halte sich an den Doccia a Matteo. Das Weingut Caparsa in Radda im Chianti produziert diesen Wein aus 100 Prozent Sangiovese. Die Reben der Einzellage in Radda werden nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet, der Wein reift 18 Monate in neuen und alten Barriques, bevor 5000 Flaschen davon abgefüllt werden.

D: Peter Sauerbrey, Schwallungen

Tel. +49-(0)36848-202 42, ca. EUR 19,50

CH: Importeur in Verhandlung

Tel. (Weingut) +39-0577-73 81 74

Für diesen Einkaufs-Guide verkosten die VINUM-Spezialisten monatlich Hunderte von Weinen. Die besten präsentieren wir auf den folgenden Seiten. Wo die Weine erhältlich sind, erfahren Sie in der Rubrik «Bezugsquellen» zuhinterst im Heft. Verkostungskommentare, weitere Weine sowie die Händleradressen finden Sie auch auf unserer Homepage www.vinum.info.

UNSERE PUNKTE STEHEN FÜR:

12 bis 13.9 Punkte	korrekter Wein
14 bis 14.9 Punkte	verdient Beachtung
15 bis 15.9 Punkte	rundweg gut
16 bis 16.9 Punkte	beeindruckend
17 bis 17.9 Punkte	aussergewöhnlich
18 bis 18.9 Punkte	einsame Klasse
19 bis 20 Punkte	unerreicht

UNSERE MÜNZEN STEHEN FÜR:

bis EUR 10 (CHF 15)	●
EUR 10 bis 20 (CHF 15 bis 30)	●●
EUR 20 bis 30 (CHF 30 bis 45)	●●●
EUR 30 bis 40 (CHF 45 bis 60)	●●●●
über EUR 40 (CHF 60)	●●●●●