

## BAROLO UND BARBARESCO

Die Jahrgänge 2006 und 2007 wurden im Piemont beide als hervorragend eingestuft. Während die 2006er-Weine im Fass heranreiften, wurde jedoch der eine oder andere Produzent zunehmend vorsichtig. Bereits im folgenden Jahr nach der Verkostung der Barbarescos des Jahrganges 2006 machte sich Ernüchterung breit, viele Weine mit austrocknenden, unreifen Tanninen waren da dabei. Als dann im Mai dieses Jahres in Alba erstmals die 2006er-Barolos geschlossen dem Fachpublikum präsentiert wurden, stand vielen Verkostern die Enttäuschung deutlich ins Gesicht geschrieben. Vor allem die Weine aus La Morra, sonst immer die geschmeidigsten und zugänglichsten unter den Barolos, zeigten sperriges, hartes Tannin; und das ganz unabhängig davon, ob die Weine im großen Holzfass oder im Barrique ausgebaut wurden. Die Weine aus Barolo waren da schon geschmeidiger, hervorragend fielen in der Regel die Weine von Castiglione Falletto aus. Auch aus Monforte gibt es wieder viele Weine, die hart und rau am Gaumen sind und bei denen es fraglich erscheint, ob sie je schön reifen werden. Bis auf wenige Ausnahmen sehr gut fielen hingegen die Weine aus Serralunga aus: Dicht und tiefgründig sind das vielfach Bilderbuch-Barolos. Warum, so fragten wir uns alle, sind gerade die Weine aus La Morra so rau ausgefallen? Des Rätsels Lösung: Hagelschlag hatte gleich mehrfach die Weinberge von La Morra in Mitleidenschaft gezogen. Trost für den strapazierten Gaumen spendeten dann die Barbarescos 2007: Opulent, warm, ja fast geschmeidig und schon erstaunlich zugänglich präsentieren sie sich jetzt. Ein so hohes Niveau hatte Barbaresco als Gesamtgebiet nie zuvor zu bieten. Gerade das Richtige also, wenn jetzt die Tage wieder kühler und länger werden. Da kann man mit einem Glas Barbaresco 2007 schön die Seele wärmen. Hier die Weine mit 90 Punkten oder mehr.

NOTIZEN VON OTHMAR KIEM



In der schönen Landschaft des Piemont gedeihen hervorragende Barolos und Barbarescos

### Barbaresco

93

**Abrigo Orlando – Barbaresco Montersino 2007**  
Funkelndes, sattes Rubin. Kompakte und dichte Nase, zeigt viel satte rote Beerenfrucht, unterlegt von feinen würzigen Komponenten. Am Gaumen samtig und satt, eröffnet mit viel feinkörnigem Tannin, breitet sich satt aus, saftige Frucht, im Finale satter Druck, langer Nachhall, mineralische Noten.  
**Rindchens, Hamburg; Weinbastion, Ulm; € 30,-**

93

**Abrigo Orlando – Barbaresco Vigna Rongalio Rocche Meruzzano 2007**  
Funkelndes Rubin. Eröffnet in der Nase mit etwas würzigen Noten nach Rosmarin und Oregano, dahinter satt nach Kirsche. Am Gaumen kompakt, mit satter Kirschfrucht ausgestattet, zeigt viel feinkörniges, zupackendes Tannin, sehr gute Länge, wie eine aufblühende Blume, sehr elegant.  
**Rindchens, Hamburg; Weinbastion, Ulm; € 30,-**

Fotos: Othmar Kiem

91

**Abrigo Orlando – Barbaresco Rocche Meruzzano 2007**  
Sattes, leuchtendes Rubin. Klare und intensive Nase, viel reife Frucht, nach Kirschen und Zwetschken, einladend. Zeigt am Gaumen viel geschmeidiges Tannin, satt und mit viel süßem Schmelz, baut sich schön auf, im Finale große Eleganz.  
**Rindchens, Hamburg; Weinbastion, Ulm; € 25,-**

90

**Bel Colle – Barbaresco Roncaglio 2007**  
Leuchtendes Rubingranat. Duftet nach Preiselbeermarmelade, etwas Gewürznelken. Am Gaumen sehr stoffig, süßer Schmelz, baut sich mächtig auf, im Finale lange und anhaltend.  
**www.belcolle.it**

91

**Ca' del Baio – Barbaresco Asili 2007**  
Sattes, funkelndes Rubin. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Kirschen und Gewürznelken. Stoffig und satt am Gaumen, öffnet sich mit zupackendem, dichtmaschigem Tannin, tiefgründig, im Finale viel reife Frucht, schlägt ein schönes Rad, salzig.  
**Döllerer, Golling; Boni, Bad Aibling; € 30,-**

91

**Ca' del Baio – Barbaresco Marcarini 2007**  
Sattes Rubin mit Granatschimmer. Duftet spannend nach Veilchen und Kirschen, etwas Zedernholz. Öffnet sich am Gaumen mit viel dichtmaschigem Tannin, baut sich Schicht um Schicht auf, etwas Tabak, im Finale viel rote Beeren.  
**Döllerer, Golling; Boni, Bad Aibling; € 27,-**

90

**Ca' du Rabaja – Barbaresco Rabaja 2007**  
Funkelndes Rubingranat. Fein gezeichnete, dichte Nase mit ausgeprägten Noten nach reifen Waldhimbeeren, im Hintergrund nach würzigem Sandelholz. Geschmeidig und dicht am Gaumen, zeigt viel reife, süße Frucht, nach Himbeere und Zwetschke, nach Preiselbeermarmelade.  
**www.cadurabaja.com**

91

**Cascina Morassino – Barbaresco Ovello 2007**  
Sattes Rubin mit Granatrand. Zeigt in der Nase zunächst leicht blättrige Noten, dann viel Kirsche, frisch. Baut sich am Gaumen schön auf, viel süße, reife Frucht, nach Kirsche und Himbeere, unterlegt von dichtmaschigem, feinkörnigem Tannin, langer Nachhall.  
**Cantina Rabaja, Konstanz; € 33,-**

90

**Cascina Morassino – Barbaresco Morassino 2007**  
Funkelndes Rubingranat. Sehr ansprechende duftige Nase, ausgeprägt nach reifen Waldhimbeeren, Zwetschken, einladend. Kompakt in Ansatz und Verlauf, öffnet sich mit viel feinkörnigem Tannin, zarter Fruchtschmelz, baut sich lange auf, im Finale dicht, frisch.  
**Cantina Rabaja, Konstanz; € 27,-**

92

**Castello di Neive – Barbaresco Santo Stefano 2007**  
Funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Satte, vielschichtige Nase mit Noten nach dunklen Kirschen, Rosen, im Hintergrund etwas Lakritze. Am Gaumen satt und mächtig, zeigt viel dichtmaschiges Tannin, fest und stoffig, breitet sich weit aus, lange und nachhaltig, hat viel Lagerpotenzial.  
**Reidemeister & Ulrichs, Bremen; € 30,-**

91

**Castello di Neive – Barbaresco Riserva Santo Stefano 2004**  
Funkelndes Granatrot. Sehr intensive Nase, duftet nach frischen Rosen, Orangenblüten und frischen Kirschen. Verspielt und salzig am Gaumen, zeigt viel reifes, dichtes Tannin, baut sich schön auf, im Finale anhaltend, nach Himbeere.  
**Reidemeister & Ulrichs, Bremen; € 48,-**

90

**Ceretto – Barbaresco Bricco Bernardot 2007**  
Leuchtendes Rubin mit ausgeprägtem Granatrand. Sehr intensive und duftige Nase, nach Preiselbeeren und Weichseln. Klar und geradlinig, zeigt viel geschliffenes Tannin, baut sich vielschichtig auf, salzig, elegant.  
**Müller, Groß St. Florian; Grand Cru Select, Rüdesheim; € 46,-**

90

**Ceretto – Barbaresco Bricco Asili Bricco Asili 2007**  
Leuchtendes, intensives Rubingranat. Sehr einprägsame Nase mit viel satter Frucht, nach Zwetschken, Kirschenkompott, klar. Dichtmaschiges Tannin mit süßem Kern, breitet sich satt aus, fest und zupackend, viel reife Frucht auch am Gaumen, im Nachhall etwas Holzüberhang.  
**Müller, Groß St. Florian; Grand Cru Select, Rüdesheim; € 83,-**

90

**Chiario Michele – Barbaresco Asili 2007**  
Glänzendes, sattes Rubin. Sehr duftige, einladende Nase mit ausgeprägten Noten nach frischen Kirschen und Zwetschken, im Hintergrund nach Anis. Baut sich schön auf, dichtmaschiges Tannin, mit Biss, baut sich Schicht um Schicht auf, langer Nachhall.  
**Amann, Hohenems; www.edelrausch.de; € 46,-**

93

**Gaja – Barbaresco 2007**  
Funkelndes Rubin. Fein gezeichnete Nase mit leicht würzigen Noten, etwas Ingwer, dann reife dunkle Kirsche. Sehr satte Frucht am Gaumen, viel Zwetschke, feine Süße, entfaltet sich mit viel Eleganz, kompakt und lang, im Finale fester Druck.  
**Morandell, Wörgl; Wein & Co; Segnitz, Bremen; € 125,-**

90

**Moccagatta – Barbaresco Basarin 2007**  
Funkelndes, sattes Rubin mit Granatschimmer. Warme, dichte Nase mit Noten nach Kirschenkonfitüre. Am Gaumen warm und rund, baut sich schön auf, süßer Schmelz, feinkörniges Tannin, muss noch etwas zusammenwachsen.  
**Wagner, Gmunden; Balistreri & Stübing, Langensfeld; € 31,-**

90

**Montaribaldi – Barbaresco Palazzina 2007**  
Sattes, funkelndes Rubin. Feiner Duft nach Rosen, etwas Zwetschke und Unterholz, einladend. Sattes, zupackendes Tannin, baut sich schichtweise auf, im Finale kraftvoll und straff, tiefgründig, im Nachhall dezente salzige Komponenten, macht Spaß.  
**Fiasco Classico, Nürnberg; € 19,50**

90

**Montaribaldi – Barbaresco Ricci 2005**  
Sattes, undurchdringliches Rubin. Sehr dichte und einladende Nase, etwas Lakritze, dann viel Zwetschke, etwas Waldhonig. Am Gaumen überaus saftig, baut sich schön auf, feinkörniges, ummanteltes Tannin, im Finale guter Druck.  
**Fiasco Classico, Nürnberg; € 32,-**

90

**Negro Angelo – Barbaresco Cascinotta 2007**  
Funkelndes Rubingranat. Vielschichtige Nase, duftet nach Rosenblättern, Zwetschken und Lakritze. Am Gaumen viel feinkörniges Tannin, geschliffen und elegant, baut sich schön auf, süßer Schmelz, langer Nachhall.  
**La Cantinetta, München; € 16,50**

90

**Piazzo Armando – Barbaresco Riserva Nervo Vigna Gaia 2005**  
Glänzendes dunkles Rubingranat. Zeigt in der Nase zunächst leichte Noten nach Geranie, dann Kirschenmarmelade und Zwetschke. Baut sich am Gaumen schön auf, kommt mit herzhaftem, zupackendem Tannin, tiefgründig, saftiges Finale.  
**www.piazzo.it**



### LEGENDE

95–100	Klassiker
93–94	ausgezeichnet
91–92	exzellent
88–90	sehr gut

Der Jahrgang 2007 brachte in Barbaresco Weine hervor, die noch nie durch die Bank auf so hohem Niveau waren.



90

**Rattalino – Barbaresco Quarantadue 2007**  
Sattes Rubingranat. Charmante, reichhaltige Nase, duftet nach Zwetschken und Himbeeren, sehr klar. Am Gaumen reife, süße Frucht, nach Kirsche und Zwetschke, im Hintergrund etwas Zimt, süßer Schmelz.  
[www.massimorattalino.it](http://www.massimorattalino.it)

90

**Rinaldi Pietro – Barbaresco San Cristoforo 2007**  
Leuchtendes, intensives Rubin. Etwas verhaltene Nase, nach Kirschenmarmelade und Gewürznelken. Am Gaumen schöner Schmelz, baut sich satt auf, öffnet sich mit zupackendem, dichtem Tannin, gute Länge, benötigt noch etwas Lagerung.  
[www.pietrorinaldi.com](http://www.pietrorinaldi.com)

92

**Rocca Bruno – Barbaresco Maria Adelaide 2006**  
Glänzendes, sattes Rubingranat. Intensive und dichte Nase, nach Rosen und Unterholz, dann Kirschenkonfitüre, einladend. Kompakt und stoffig in Ansatz und Verlauf, breitet sich satt aus, zeigt viel dichtmaschiges Tannin, tiefgründig, im Finale langer Nachhall.  
**Rieger, Salzburg; Farnetani, München; Freund, Borgholzhausen; Wein & Glas, Berlin; € 75,-**

**Barbaresco 2007** zeigt sich opulent, warm und zugänglich.

91

**Rocca Bruno – Barbaresco Coparossa 2007**  
Strahlendes Rubin mit ausgeprägtem Granatrand. Kompakte, einladende Nase mit Noten nach getrockneten Pilzen, Rosenblättern, Kirsche und etwas Thymian. Am Gaumen stoffig und fest, breitet sich sehr geschmeidig und geradlinig aus, kommt im hinteren Bereich mit stoffigem Tannin, im Finale aber etwas austrocknend.  
**Rieger, Salzburg; Farnetani, München; Weinkontor Freund, Borgholzhausen; Wein & Glas, Berlin; € 50,-**

90

**Rocca Bruno – Barbaresco Rabajà 2007**  
Dunkles Rubingranat. Sehr duftige Nase, wirkt fast filigran, feine Kirsche und Himbeere. Am Gaumen sehr offen und zugänglich, breit, entfaltet sich mit Nachdruck, schöne Tiefe, zeigt aber auch viel Alkohol im Finale.  
**Rieger, Salzburg; Farnetani, München; Weinkontor Freund, Borgholzhausen; Wein & Glas, Berlin; € 60,-**

93

**Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy – Barbaresco Camp Gros Martinenga 2006**  
Funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Sehr fein gezeichnete Nase, leicht nach Blättern, etwas Pilze, wie ein Spaziergang durch den herbstlichen Wald, dann schöne Kirsche. Sehr klar und geradlinig, breitet sich in einem Zug aus, viel süße Frucht, nach Himbeere, feinkörniges, geschliffenes Tannin, langer Nachhall.  
**Vinissimo, München; € 68,-**

91

**Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy – Barbaresco Gaiun Martinenga 2006**  
Leuchtendes, intensives Rubingranat. Eröffnet in der Nase mit viel satter, süßer Frucht, nach Himbeere. Kompakt und dichtmaschig am Gaumen, zeigt feinen Schmelz, dichtes, zupackendes Tannin, im Finale fester Druck.  
**Vinissimo, München; € 68,-**

92

**Vietti – Barbaresco Masseria 2007**  
Sattes Rubin mit Granatrand. Geschliffene, feine Nase mit Noten nach Tabak, Unterholz und viel Zwetschken. Zeigt sich am Gaumen sehr saftig, mit festem, stoffigem Tannin, schwingt sich im Verlauf mächtig auf, im Finale fester Druck.  
**Rieger, Salzburg; Superiore, Dresden; € 58,-**

## Barolo

93

**Abbona Marziano – Barolo Pressenda 2006**  
Sattes, funkelndes Rubin. Intensive Nase mit satten Aromen nach Zwetschken, Brombeeren und Gewürznelken. Straff und satt am Gaumen, entfaltet sich mit kernigem Tannin, zupackend und fest, hat aber auch süßen Kern, langer Nachhall, schwebt vielschichtig dahin.  
**Piccini, Wien; Assello, Berlin; € 41,-**

91

**Abbona Marziano – Barolo Terlo Ravera 2006**  
Funkelndes Rubin. Ansprechende, vielschichtige Nase mit Noten nach Zwetschken, dunklen Kirschen und Gewürznelken, etwas Unterholz. Saftig und satt am Gaumen, entfaltet sich mit feinkörnigem Tannin, sehr klar und geradlinig, im Finale nach reifen Kirschen, warm und rund.  
**Piccini, Wien; Assello, Berlin; € 44,-**

90

**Alario Claudio – Barolo Sorano 2006**  
Leuchtendes Rubingranat. Sehr beeindruckende Nase, klassisch, nach Leder, Tabak und Dörripflaumen. Baut sich am Gaumen sehr gut auf, viel dichtmaschiges Tannin, mit dichtem Schmelz, im Finale leicht erdige Komponenten.  
[aziendaalario@tiscali.it](mailto:aziendaalario@tiscali.it)

90

**Alessandria F.lli – Barolo Gramolere 2006**  
Leuchtendes Rubin. Charmante, offene Nase mit ausgeprägten Noten nach reifen Himbeeren, einladend. Salzig und fest am Gaumen, zeigt beeindruckendes Spiel, vielschichtig, öffnet sich mit engmaschigem, zupackendem Tannin, langer Nachhall.  
**Kerler, Nürnberg; € 40,-**

94

**Altare Elio – Barolo Ceretta 2006**  
Leuchtendes, intensives Rubin. Zeigt betont duftige Noten in der Nase, nach Zwetschken, etwas Trüffel, feine Rosenblätter. Zeigt sich am Gaumen von beeindruckender Fülle, kompakt und dicht, zugleich auch sehr geschliffen, öffnet sich mit dichtmaschigem, sattem Tannin, baut sich satt auf, salzige Noten im Finale.  
**Vergeiner, Lienz; Wagner, Gmunden; Lobenberg, Bremen; € 80,-**

91

**Altare Elio – Barolo 2006**  
Leuchtendes Rubin. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach frischen reifen Kirschen, süßer Schmelz. Zeigt sich auch am Gaumen sehr geschliffen, viel feines Tannin, baut sich schön auf, langer Nachhall.  
**Vergeiner, Lienz; Wein & Co; Wagner, Gmunden; Lobenberg, Bremen; € 60,-**

92

**Ascheri Giacomo – Barolo Sorano Coste & Bricco 2006**  
Funkelndes Rubingranat. Klar gezeichnete, feine Nase mit ausgeprägten Noten nach Himbeere und Zwetschke, im Hintergrund nach Thymian. Zeigt sich im Ansatz sehr geschliffen, öffnet sich mit feinkörnigem Tannin, baut sich im Verlauf satt auf, viel-schichtig, viel saftige Frucht im Finale, langer Nachhall.  
**Vinum, Bozen; € 35,-**

90

**Ascheri Giacomo – Barolo Sorano 2006**  
Leuchtendes Rubin. Zeigt sich in der Nase geprägt von leicht grünlichen Noten nach Geranie. Am Gaumen sehr klar, baut sich schön auf, viel stoffiges Tannin, saftige Kirschfrucht, im Finale dicht und anhaltend.  
**Vinum, Bozen; € 26,-**

91

**Barale F.lli – Barolo Riserva Castellero 2004**  
Leuchtendes, sattes Granatrot. In der Nase mit Zwetschken und eingelegten Kirschen, vielschichtig. Herzhaft und zupackend, entfaltet sich mit mächtigem Tannin, im Finale lang und salzig, viel Himbeere im Nachhall.  
**Gottardi, Innsbruck; Divinum, Berlin; € 40,-**

92

**Baudana Luigi – Barolo Cerretta 2006**  
Sattes, funkelndes Rubin mit Granatrand. Sehr dichte, fleischige Nase, duftet nach Zwetschken und Kirschenkonfitüre, dahinter nach Tabak. Baut sich am Gaumen schön auf, stoffiges, sattes Tannin, voller Körper, im Finale sehr dicht und lang, macht Spaß.  
**Jacques Roulet, Wien; Weinzeche, Essen; € 60,-**

90

**Baudana Luigi – Barolo Baudana 2006**  
Leuchtendes Granatrot. Fein gezeichnete Nase, duftet nach Herbstblättern, etwas Kirsche. Baut sich am Gaumen satt auf, zupackend und kraftvoll, dichtmaschiges Tannin, breitet sich schön aus, viel Himbeerfrucht, im Finale fester Druck.  
**Jacques Roulet, Wien; Weinzeche, Essen; € 60,-**

94

**Boglietti Enzo – Barolo Riserva 2004**  
Funkelndes, dichtes Rubin. Sehr ansprechende und vielschichtige Nase, kommt mit Noten nach Rosenblättern und Powidl, feine Waldhimbeere. Baut sich am Gaumen schön auf, öffnet sich mit stoffigem, zupackendem Tannin, im Kern geschliffen, beschreibt einen weiten Bogen, im Finale langer Nachhall.  
**Vino Vino, Lienz; Segnitz, Weyhe; Farnetani, München; € 97,-**

92

**Boglietti Enzo – Barolo Fossati 2006**  
Funkelndes Rubingranat. Ansprechende Nase, zeigt Noten nach Zwetschken und Brombeeren. Am Gaumen straffes Tannin mit süßem Kern, breitet sich schön aus, tiefgründig, im Finale stoffig und lang, viel frische Kirsche, halbt nach.  
**Vino Vino, Lienz; Segnitz, Weyhe; Farnetani, München; € 52,-**

91

**Bovio Gianfranco – Barolo Arborina 2006**  
Dunkles Granatrot. Einladende, offene Nase mit Noten nach Powidl, getrockneten Pilzen, etwas Leder. Am Gaumen viel straffes, feinkörniges Tannin, baut sich schön auf, geschliffen, im Finale langer Nachhall.  
[www.boviogianfranco.it](http://www.boviogianfranco.it)

90

**Bric Cenciurio – Barolo Coste di Rose 2006**  
Glänzendes Rubin. In der Nase nach reifen dunklen Kirschen, klar und geradlinig. Am Gaumen tolles Spiel, feinkörniges Tannin, salzig, langer Nachhall.  
[www.briccenciurio.com](http://www.briccenciurio.com)

90

**Cascina Adelaide – Barolo Preda 2006**  
Funkelndes, sattes Rubingranat. Vielschichtige Nase mit Noten nach Gewürznelken und eingelegten Kirschen, spannend. Am Gaumen zupackendes, festes Tannin, baut sich Schicht um Schicht auf, im Finale satter Druck, im Nachhall noch etwas viel Neuholz.  
[www.cascinaadelaide.com](http://www.cascinaadelaide.com)

90

**Castello di Verduno – Barolo Massara 2006**  
Leuchtendes Rubingranat. Sehr schöne Nase mit reichlichen Noten nach Zwetschken und reifen Himbeeren, einladend. Schöner Schmelz am Gaumen, öffnet sich mit feinkörnigem, dichtmaschigem Tannin, lang und nachhaltig.  
[www.castellodiverduno.com](http://www.castellodiverduno.com)

94

**Cavallotto – Barolo Riserva Bricco Boschis Vigna San Giuseppe 2004**  
Funkelndes Rubin mit leichtem Granat. Tolle, vielschichtige Nase, zeigt Noten nach Feigen und Zwetschken, dann leicht nach Ingwer. Sehr viel straffes, feinkörniges Tannin am Gaumen, beschreibt einen satten Bogen, fest und zupackend, wirkt noch sehr jung, im Finale schöne würzige Noten, süßer Schmelz.  
**Wein & Co; Wein-Weber, Darmstadt; € 50,-**

93

**Cavallotto – Barolo Riserva Vignolo 2004**  
Glänzendes, sattes Rubin mit leichtem Granat. Intensive und klare Nase, nach reifen Kirschen, unterlegt von etwas Gewürznelken. Am Gaumen sehr viel straffes Tannin, feinkörnig und mit feinem Schmelz ausgestattet, entfaltet sich mit viel Eleganz, im Finale satter Druck.  
**Wein & Co; Wein-Weber, Darmstadt; € 50,-**

92

**Cavallotto – Barolo Bricco Boschis 2006**  
Glänzendes Rubin. Eröffnet in der Nase mit leicht grünwürzigen Noten, etwas Anis, dann frische Kirsche. Zupackendes, herzhaftes Tannin am Gaumen, baut sich mit Spannung auf, dicht und mit feinem süßem Schmelz ausgestattet, im Finale wunderbar langer Nachhall.  
**Wein & Co; Wein-Weber, Darmstadt; € 40,-**

90

**Ceretto – Barolo Bricco Rocche Bricco Rocche 2006**  
Funkelndes Rubingranat. Sehr klare und ansprechende Nase, duftet nach Rosenblättern, etwas Wachs, reife, dunkle Kirschen. Stoffig und fest am Gaumen, entfaltet sich gradlinig, im Finale fester Druck, sehr schön, der letzte Kick fehlt aber leider.  
**Müller, Groß St. Florian; Grand Cru Select, Rüdesheim; € 144,-**

90

**Ceretto – Barolo Bricco Rocche Prapò 2006**  
Funkelndes Rubingranat. Sehr tolle, ansprechende Nase, duftet nach Tee und Rosen, dann auch viel Zwetschkenkonfitüre und Trüffel. Saftig und klar am Gaumen, entfaltet sich mit griffigem, feinem Tannin, spannt einen schönen Bogen.  
**Müller, Groß St. Florian; Grand Cru Select, Rüdesheim; € 56,-**

94

**Cogno Elvio – Barolo Bricco Pernice 2005**  
Sattes, dunkles Granatrot. Vielschichtige Nase, duftet nach Rosen und Lakritze, dann satt nach Himbeeren, spannend. Zeigt im Ansatz viel saftige Frucht, baut sich kontinuierlich auf, entfaltet sich mit feinkörnigem Tannin, sehr elegant, im Finale langer Nachhall.  
**Vinissimo, München; € 45,-**

92

**Cogno Elvio – Barolo Ravera 2006**  
Leuchtendes Rubin mit Granat. Dufte nach Zwetschkenkonfitüre und Pilzen, vielschichtig. Am Gaumen zupackendes, kräftiges Tannin, mit viel Biss, baut sich satt auf, herzhaft und salzig, tiefgründig im Finale.  
**Vinissimo, München; € 36,-**

92

**Conterno Aldo – Barolo Colonnello 2006**  
Leuchtendes Rubin. Sehr tolle, einprägsame Nase, nach reifen dunklen Kirschen, Brombeeren, im Hintergrund etwas Lilie, einladend. Saftig und satt in Ansatz und Verlauf, baut sich vielschichtig auf, griffiges Tannin mit süßem Mantel, geschmeidiges Finale.  
**Morandell, Wörgl; Ernecker, Wien; Kappus, Bielefeld; € 90,-**

90

**Conterno Fantino – Barolo Sori Ginestra 2006**  
Funkelndes Rubin. Intensive Nase mit Noten nach Unterholz, etwas Pilze, dann feine Kirschenkonfitüre. Am Gaumen betont mineralische Struktur, saftig und tiefgründig, zeigt viel klare Frucht, festes, im Kern feinkörniges Tannin.  
**Rieger, Salzburg; Pfanner & Gutmann, Lauterach; Müller, Groß St. Florian; € 58,-**

91

**Conterno Franco – Barolo Bussia Munie 2006**  
Funkelndes Rubingranat. Betont würzige Noten in der Nase, nach reifen Zwetschken, unterlegt von Noten nach Leder. Satte, süße Frucht am Gaumen, baut sich sehr stoffig und fest auf, griffiges, zupackendes Tannin, langer Nachhall.  
[www.francoconterno.it](http://www.francoconterno.it)

97

**Conterno Giacomo – Barolo Riserva Monfortino 2002**  
Leuchtendes, intensives Rubingranat. Intensive, zugleich in sich ruhende Nase, duftet nach Zwetschken, Rosenblättern, eingelegten Kirschen und etwas Ingwer. Am Gaumen einfach eine Wucht, satte, reife Frucht, entfaltet sich mit dichtmaschigem und doch geschmeidigem Tannin, zeigt enorme Länge und Vielschichtigkeit, ein Gedicht!  
**Ernecker, Wien; € 450,-**

95

**Conterno Giacomo – Barolo Cascina Francia 2006**  
Funkelndes, sattes Rubin mit Granatschimmer. Sehr klare und vielschichtige Nase, nach Teer und Lakritze, etwas Rosenblätter, Him-

beere. Spielt am Gaumen grandios auf, zeigt satte Frucht, nach Himbeere und reifer dunkler Kirsche, etwas Preiselbeere, kompakt und geradlinig, öffnet sich mit festem, dichtem Tannin, wunderbar süßer Schmelz, im Finale sehr langer Nachhall, salzig.  
**Ernecker, Wien; € 120,-**

90

**Fenocchio Giacomo – Barolo Riserva Bussia 2004**  
Funkeles Rubingranat. Ansprechende und ansprechende Nase, nach Rosen und dunklen Kirschen. Baut sich schön auf, feiner süßer Schmelz, elegant und lang.  
**Vergeiner, Lienz; Bonvino, München; € 38,-**

91

**Fontanafredda – Barolo Vigna La Villa 2006**  
Glänzendes, sattes Rubin. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach reifen Waldhimbeeren, etwas Lakritze. Am Gaumen geschliffenes, sattes Tannin, spannt einen weiten Bogen, schöner Schmelz, im Finale viel Himbeere, langer Nachhall.  
**Superiore, Dresden; € 60,-**

Barolo 2006 zeigt sich nicht ganz so homogen, hier ist gewiss nicht alles Gold, was glänzt.



92

**Gagliasso Mario – Barolo Rocche dell'Annunziata 2006**  
Funkeles Rubingranat. Ansprechende und offene Nase, duftet nach Himbeeren und offene Nase, duftet nach Himbeeren und etwas Trüffel, einladend. Zupackend und herzhaft am Gaumen, straffes Tannin, feiner Schmelz, baut sich schön auf, salzig und lang.  
**www.gagliassovini.it; € 23,-**

90

**Gagliasso Mario – Barolo Riserva 2004**  
Sattes, dunkles Rubin. Dufftet nach Leder und Milchsokolade, etwas Feigen. Straffes, zupackendes Tannin, nach Kräuterbonbons, schöne Würze, entfaltet sich geschliffen, anhaltend, wirkt im Abgang etwas rau.  
**www.gagliassovini.it; € 45,-**

93

**Grasso Elio – Barolo Ginestra Casa Matè 2006**  
Glänzendes Rubin mit Granatschimmer. Klare und einprägsame Nase mit Noten nach Zwetschken, etwas Trüffel. Baut sich sehr toll auf, viel dichtmaschiges, sattes Tannin, tiefgründig und salzig, kompakt bis zum Finale, überaus langer Nachhall.  
**Schlumberger, Wien; con.vino Toepler, Siegen; € 48,-**

90

**Grasso Elio – Barolo Riserva Rincot 2004**  
Sattes, intensives Rubingranat. Verkapselte, spannende Nase, ausgeprägte Noten nach Trüffel, Rosenblättern und Kirsche. Fest und stoffig im Ansatz, baut sich vielschichtig auf, salzig, im Finale dann etwas austrocknendes Tannin, wirkt derzeit noch etwas streng, sollte sich mit Lagerung gut auswaschen.  
**Schlumberger, Wien; con.vino Toepler, Siegen; € 80,-**

90

**Le Strette – Barolo Bergera Pezzole 2006**  
Funkeles, sattes Rubin mit Granatschimmer. Sehr fein gezeichnete Nase, nach Kirschenkonfitüre, im Hintergrund etwas Orangenschale. Satt und zupackend am Gaumen, öffnet sich mit dichtmaschigem Tannin, süßer Kern, im Finale guter Druck.  
**www.lestrette.com**

90

**Manzone Paolo – Barolo Meriame 2006**  
Funkeles Rubingranat. Charmante Nase, offene Nase mit Noten nach Himbeere und Erdbeere, im Hintergrund leicht würzige Komponenten. Am Gaumen satt nach Gewürznelken, stoffiges, dichtes Tannin, baut sich vielschichtig auf, schöner Schmelz, im Finale nach Lakritze.  
**Jacques' Weindepot, Düsseldorf; € 30,-**

90

**Mascarello Bartolo – Barolo 2006**  
Leuchtendes Rubin. Dufftet in der Nase nach weißem Pfeffer und frischen Weichseln, klar und einladend. Zeigt im Ansatz viel feinkörniges Tannin, breitet sich gemächlich aus, vielschichtig, im Finale viel satte Kirsche.  
**www.barolodibarolo.it; € 60,-**

92

**Mascarello Giuseppe & Figlio – Barolo Monprivato 2005**  
Funkeles Rubin. Sehr frische Nase, duftet nach Kirsche, Himbeere und Orangenblüten. Zeigt am Gaumen viel feinkörniges, geschliffenes Tannin, saftige, reife Himbeerfrucht, spannt einen weiten Bogen.  
**Wein & Co; Vinomenta, Salzburg; € 80,-**

90

**Mascarello Giuseppe & Figlio – Barolo Monprivato 2004**  
Strahlendes Rubin. Sehr offene und zugängliche Nase, nach reifen, süßen Himbeeren, unglaublich duftig. Entfaltet sich geradlinig und klar, feine süße Frucht, feinkörniges Tannin, wirkt für einen Monprivato überaus samtig.  
**Wein & Co; Vinomenta, Salzburg; € 78,-**

92

**Mirafiori – Barolo Riserva 2004**  
Strahlendes, sattes Rubin mit Granatschimmer. Sehr schöne und kompakte Nase, duftet nach Kirschen, Preiselbeeren und Leder. Am Gaumen fest und zupackend, zeigt schöne Himbeerfrucht, tiefgründig, entfaltet sich mit geschliffenem, festem Tannin, salzig, macht Lust auf mehr.  
**www.fontanafredda.it**

95

**Monfalletto Cordero di Montezemolo – Barolo Enrico VI 2006**  
Funkeles Rubingranat. Charmante Nase mit Noten nach Leder, eingelegten Kirschen, unheimlicher Charme, zum Reinlegen. Am Gaumen feiner süßer Schmelz, baut sich satt auf, Lakritze und Himbeere, im Finale geschmeidig, kommt dann im Nachhall wie mit einem Turbo, alle Aromen noch mal konzentriert.  
**Wein Wolf, Salzburg; € 55,-**

90

**Monfalletto Cordero di Montezemolo – Barolo Bricco Gattera 2006**  
Dichtes Rubin. Sehr frische und klare Nase, duftet nach Himbeeren und frischen Kirschen, etwas Holunderblüten. Baut sich schön auf, stoffig, feinkörniges Tannin, im hinteren Verlauf schöne mineralische Noten, langer Nachhall.  
**Wein Wolf, Salzburg; € 55,-**

94

**Oddero F.lli – Barolo Vigna Rionda 2004**  
Leuchtendes Rubingranat. Verwobene Nase, zeigt Noten nach Kirschenkompott und Rosenblättern, einladend. Am Gaumen vielschichtig und komplex, öffnet sich mit sattem, kernigem Tannin, feine salzige Komponenten geben Tiefe, baut sich satt auf, langer Nachhall nach roten Beeren.  
**Bruvino, Dornbirn; Kierdorfwein, Reichshof; € 77,-**

90

**Oddero F.lli – Barolo Rocche di Castiglione 2006**  
Funkeles Rubingranat. Sehr schön gezeichnete Nase, geschliffen, nach eingelegten Kirschen und Zwetschken. Am Gaumen sehr viel festes und stoffiges Tannin, baut sich satt auf, dicht, wirkt noch sehr jung, sollte sich mit den Jahren aber als großer Klassiker erweisen.  
**Bruvino, Dornbirn; Kierdorfwein, Reichshof; € 42,-**

90

**Palladino – Barolo Serralunga 2006**  
Leuchtendes, sattes Rubin mit Granatschimmer. Einladende Nase mit Noten nach Zwetschken, offen und zugänglich. Geschmeidig am Gaumen, öffnet sich mit

feinkörnigem Tannin, feine frische Kirschen, bekommt hinten satte Tiefe, langer Nachhall.  
**www.palladinovini.com**

91

**Pecchenino – Barolo Le Coste 2006**  
Leuchtendes Rubingranat. Ansprechende Nase mit Noten nach eingelegten Kirschen und Lakritze, im Hintergrund etwas Geranie. Saftig und satt am Gaumen, entfaltet sich mit dichtmaschigem Tannin, viel reife Himbeerfrucht, lang.  
**www.pecchenino.com**

92

**Pira Chiara Boschis – Barolo Cannubi 2006**  
Sattes, dunkles Rubin. Tolle, einprägsame Nase, zeigt intensive Noten nach reifen Beeren, etwas Lakritze. Am Gaumen viel feinkörniges, geschliffenes Tannin, öffnet sich mit einem weiten Bogen, salzig, langer Nachhall.  
**Superiore, Dresden; € 55,-**

92

**Podere Ruggeri Corsini – Barolo Corsini 2006**  
Sattes, intensives Rubin. Zeigt in der Nase intensive Noten nach gebrannten Haselnüssen, etwas Lilie, dann Brombeere und Zwetschke, zum Eintauchen! Am Gaumen sehr vielschichtig, salzig, entfaltet sich mit Nachdruck, viel stoffiges Tannin, sehr langer Nachhall.  
**www.ruggericorsini.com**

92

**Podere Einaudi – Barolo Nei Cannubi 2006**  
Leuchtendes, sattes Rubingranat. Dichte und einprägsame Nase, ansprechende Mischung aus reifer Beerenfrucht, vor allem Himbeere und Brombeere, und etwas Leder. Kraftvolles, zupackendes Tannin, baut sich vielschichtig auf, mit süßem Kern, im Finale sehr langer Nachhall, beeindruckender Wein!  
**www.poderieinaudi.com**

92

**Ratti Renato – Barolo Rocche 2006**  
Sattes Rubin mit Granatrand. Sehr intensive und ansprechende Nase, duftet nach Zwetschken und Lakritze. Stoffig und zugleich geschmeidig am Gaumen, entfaltet

sich mit viel dichtem, feinkörnigem Tannin, beschreibt einen weiten Bogen, im Finale langer Nachhall.  
**Vinum, Bozen; € 50,-**

91

**Ratti Renato – Barolo Conca 2006**  
Intensives, funkeles Rubingranat. Sehr intensive und kompakte Nase, satte Noten nach Himbeere, Zwetschke, einladend. Saftig und frisch in Ansatz und Verlauf, baut sich schön auf, entfaltet sich mit kernigem Tannin, im Finale guter Druck.  
**Vinum, Bozen; € 40,-**

90

**Revello F.lli – Barolo Rocche dell'Annunziata 2006**  
Leuchtendes Rubin mit Granatschimmer. Sehr intensive und ansprechende Nase, satt nach Himbeeren, dahinter etwas Ingwer. Zeigt im Ansatz schönen Schmelz, baut sich satt auf, herzhaftes Tannin, im Finale dann noch etwas rau, braucht Zeit.  
**Wein & Co; Superiore, Dresden; € 70,-**

93

**Rinaldi Giuseppe – Barolo Cannubi S. Lorenzo Ravera 2006**  
Leuchtendes Rubingranat. Feine Himbeernoten gepaart mit leicht grünwürzigen Komponenten, nach Preiselbeeren und Thymian. Zeigt am Gaumen schönen süßen Schmelz, öffnet sich mit kernigem, dichtem Tannin, zugleich sehr feingliedrig und elegant, langer Nachhall.  
**con.vino Topler, Siegen; € 52,-**

92

**Rivetto dal 1902 – Barolo Serralunga 2006**  
Sattes, dunkles Rubin. Sehr einprägsame und dichte Nase, duftet nach reifen dunklen Kirschen und Gewürznelken. Baut sich mächtig auf am Gaumen, stoffiges und festes Tannin, mit Schmelz, sehr tiefgründig, schwebt in Wellen weiter, toller Tiefgang.  
**Weindepot Schenck, Dreieich; € 29,-**

90

**Rocche Costamagna – Barolo Rocche dell'Annunziata Bricco Francesco 2006**  
Leuchtendes Rubingranat. Sehr ansprechende, kompakte Nase mit satten Noten nach reifen Waldhimbeeren, einladend. Am Gaumen sehr charmant, öffnet sich mit viel

reifer Beerenfrucht, feiner Schmelz, im Finale langer Nachhall, viel feinkörniges, elegantes Tannin.  
**Weinpiemont, Hattersheim; € 30,-**

91

**Rocche dei Manzoni – Barolo Vigna Cappella di Santo Stefano 2006**  
Funkeles, sattes Rubin mit Granatschimmer. Sehr intensive und einladende Nase, zeigt Noten nach Waldhimbeere, etwas Erdbeere, dahinter Teer und Leder. Zeigt sich in Ansatz und Verlauf sehr saftig, öffnet sich mit griffigem, festem Tannin, entfaltet im hinteren Bereich feine Süße, im Finale nach Lakritze.  
**Vini Mascoli, Klaus; Ariane Abayan, Hamburg; € 51,-**

91

**Rocche dei Manzoni – Barolo Vigna d'La Roul 2006**  
Funkeles Rubin mit Granatrand. Spannende und einladende Nase, viel reife Kirschfrucht, klar, dazu etwas Lakritze und Orangenschale. Zeigt sich am Gaumen sehr geschmeidig, baut sich vielschichtig auf, kerniges, zupackendes Tannin, viel saftige Kirsche, langer Nachhall.  
**Vini Mascoli, Klaus; Ariane Abayan, Hamburg; € 44,-**

94

**Sandrone Luciano – Barolo Cannubi Boschis 2006**  
Funkeles, sattes Rubingranat. Sehr einladende Nase mit ausgeprägten Noten nach reifen Himbeeren und süßen Kirschen. Herzhaft und zupackend am Gaumen, öffnet sich vielschichtig mit straffem, feinkörnigem Tannin, salzig und mit langem Nachhall, beeindruckend.  
**Döllerer, Golling; Wein & Co; Vinussi, Dornbirn; Extraprima, Mannheim; Superiore, Dresden; Lobenberg, Bremen; € 85,-**

92

**Sandrone Luciano – Barolo Le Vigne 2006**  
Sattes, leuchtendes Rubin mit Granatschimmer. Dufftet nach dunklen Kirschen, klar und einprägsam, im Hintergrund fein nach Gewürznelken. Stoffiges, zupackendes Tannin am Gaumen, baut sich satt und vielschichtig auf, im Finale fester Biss, süßer Schmelz.  
**Döllerer, Golling; Wein & Co; Vinussi, Dornbirn; Extraprima, Mannheim; Superiore, Dresden; Lobenberg, Bremen; € 75,-**



92

**Scavino Paolo – Barolo Riserva Rocche dell'Annunziata 2004**  
Funkeles, sattes Rubin. Klare und einprägsame Nase, duftet nach Preiselbeeren und Zwetschken, im Hintergrund leicht würzige Noten. Zeigt sich am Gaumen geschliffen und saftig, breitet sich geradlinig aus, baut sich im hinteren Bereich schön auf, salzig im Finale.  
**Döllerer, Golling; Lobenberg, Bremen; Balistreri, Langensfeld; € 132,-**

91

**Scavino Paolo – Barolo Bric del Fiasc 2006**  
Glänzendes Rubingranat. Fein gezeichnete Nase mit warmen Fruchtnoten, viel Himbeere, dahinter feiner Rosenduft. Zeigt sich am Gaumen sehr geschliffen, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, baut sich schön auf, im Finale kernig.  
**Döllerer, Golling; Lobenberg, Bremen; Balistreri, Langensfeld; € 83,-**

91

**Scavino Paolo – Barolo Bricco Ambrogio 2006**  
Sattes, leuchtendes Rubin. Vielschichtige Nase, zeigt Noten nach Teeblättern, etwas Lakritze, viel Rosenblätter. Zeigt sich am Gaumen saftig und salzig, breitet sich gleichmäßig aus, feinkörniges, geschliffenes Tannin, tief und stoffig im Finale.  
**Döllerer, Golling; Lobenberg, Bremen; Balistreri, Langensfeld; € 70,-**

