

Falstaff

Wein. Essen. Reisen.

www.falstaff.at

VIP GOURMETclub



LADIES FIRST

Johanna Maier und Lisl Wagner-Bacher.
Die beiden besten Küchen im VIPGOURMETguide* 2006



HONGKONG
Erstklassige
Kanton-
Küche



SPANIEN
180 Top-
Weine für
Sie verkostet



BRUNELLO
Toller
Jahrgang
2001

Nachhall mit ausgeprägtem Aroma nach Nussgebäck. **Bezug:** Vergeiner, Lienz

89 La Poderina – Moscadello di Montalcino 2003

Funkelndes Goldgelb; klare und frische Noten in der Nase, nach Muskat, überreife Trauben, gepaart mit feinen Zitrusnoten; öffnet sich am Gaumen schön, verwoben, zeigt feine Muskattöne, klar und lange anhaltend.

90 Riecine – Sebastiano 1999

Leuchtendes, sattes Goldgelb, etwas zurückhaltende Nase, nach Tabak, Zimt, Bratapfel; klar und mit viel satter Frucht ausgestattet, nach Pfirsichkompott, Marille, beschreibt einen schönen Bogen, im Finale gut ausgewogen zwischen Süße und Säure. **Bezug:** Steger, Weiler; Burde, Wien

96 Rocca di Montegrossi – Vin Santo del Chianti Classico 1998

Funkelndes, dunkles Bernstein; sehr vielfältige komplexe Nase, nach getrockneten Feigen, Kastanienhonig, Tabak, süß-herbe Aromen dominieren die Nase; am Gaumen überaus mächtig, samtig, hat zwar immense Dichte, wirkt zugleich aber auch sehr frisch, nach Marillen und Feigen, sehr langer Nachhall, nach eingelegten Himbeeren, etwas Schokolade. **Bezug:** Fohringer, Spitz

95 Rocca di Montegrossi – Vin Santo del Chianti Classico 1995

Leuchtendes, dunkles Bernstein, dichte Nase mit Noten nach Leder, dann auch Cassis, schließlich intensiv nach süßen kleinen Feigen; tritt satt an, auch im Verlauf sehr voluminös, cremig, ausgewogen, nach Kastanienhonig, Datteln, sehr langer Nachhall. **Bezug:** Fohringer, Spitz

92 Rocca di Montegrossi – Vin Santo del Chianti Classico 1997

Funkelndes Bernstein, zeigt in der Nase komplexe Noten, zunächst nach Leinöl, Datteln, getrockneten Feigen, etwas nach Nüssen; überaus satt in Ansatz und Verlauf, dicht, wiegt schwer am Gaumen, betont auf nussige Noten, im hinteren Bereich tritt der Alkohol deutlich zu Tage, wirkt dann leicht rau. **Bezug:** Fohringer, Spitz

95 San Giusto a Rentennano – Vin Santo Giusto 1998

Sattes Bernstein; intensive Nase nach Karamell, dann viel Cassis und dunkle Schokolade, getrocknete Feigen, Quitte; am Gaumen sehr voluminös,

dicht und lange anhaltend, im Finale kommt auch eine dezente Bitternote zum Vorschein, die gut zur enormen Süße passt, endet auf eingelegten Himbeeren und Tabak. **Bezug:** Noitz, Krems

UMBRIEN

91 Colpetrone – Sagrantino di Montefalco Passito 2002

Funkelndes Rubin mit Violett; etwas kühle, zurückhaltende Nase, nach Powidl, etwas Vanille und Gewürznelken; breitet sich am Gaumen sehr satt aus, mächtig, zeigt dann viel Tannin, wirkt im Kern aber recht rau, leicht auszehrend, ruppig. Süße und Tannin stehen noch weit auseinander, die Zukunft wird zeigen, ob das zusammenwächst.

Bezug: Vergeiner, Lienz; Neururer, Schwaz; Nagele, Steinach

KAMPANIEN

90 Feudi di San Gregorio – Privilegio 2002

Leuchtendes, sattes Goldgelb; zeigt zunächst leicht brotliche Noten, nach reifer Honigmelone; am Gaumen klar, zieht sich geschmeidig darin, aus gewogen zwischen süßer Frucht und dezenter Bitternote, im Finale nach Kastanie. **Bezug:** Morandell, Wörgl

SIZILIEN

93 Donnafugata – Ben Ryé Passito di Pantelleria 2004

Funkelndes, intensives Bernstein, betont klare und intensive Nase mit Noten nach getrockneten Marillen, Datteln, Feigen, einladend; trumft am Gaumen förmlich auf, eine Explosion aus mediterranen Fruchtnoten, klar, endet auf Marille und Zimt, sehr langer Nachhall.

Bezug: Kisslinger Kristal, Rattenberg

86 Donnafugata – Kabir Moscato di Pantelleria 2004

Leuchtendes Strohgelb; leicht rosige Noten, intensiv nach Orangenschalen, sehr klar, rund und ausgewogen am Gaumen, betont würzige und aromatische Noten, traubig, intensiv und klar, im Finale mittleres Gewicht.

Bezug: Kisslinger Kristal, Rattenberg

90 Florio – Marsala Targa Riserva »1840« 1997

Sattes Bernstein; verwobene Nase, zeigt Noten

nach Salzmandeln, Broche, etwas Jod, Feigen, leicht rauchige Noten; am Gaumen ausgewogen und geschmeidig, nach Butterkekzen, im Finale wieder betont nach Salzmandeln, langer Nachhall sehr klar, wirkt vollkommen trocken.

Bezug: Wein & Co.; Jacques Roulet

88 Florio – Malvasia delle Lipari 2004

Sattes, leuchtendes Rotgold; duftet in der Nase intensiv nach Datteln, nach Rosinen, etwas Tabak; kleidet den Gaumen in Ansatz und Verlauf schön aus, wieder nach Datteln, im Finale tritt dann der Alkohol sehr deutlich und rau zu Tage, im Nachhall nach Mandeln.

Bezug: Wein & Co.; Jacques Roulet

88 Florio – Morsi di Luce 2003

Leuchtendes, sattes Goldgelb; intensive und ansprechende Nase nach kandierten Orangenschalen, im Hintergrund betont würzige Noten, klar; im Ansatz viel süße Frucht, gute Fülle, beschreibt einen klaren Bogen, im Finale etwas stark vom Alkohol geprägt, nach karamellisierten Mandeln.

Bezug: Wein & Co.; Jacques Roulet

92 Planeta – Moscato di Noto 2004

Sattes, funkelnendes Bernstein; betont dichte und verwobene Nase, nach getrockneten Feigen, Kastanienhonig, Marillenmarmelade, Tee, Ingwer, einladend; zeigt sich am Gaumen von überraschender Frische, mit viel saftiger Säure, ausgewogenes Verhältnis zwischen Süße und Säure, viel Muskat im Nachhall, hat Biss.

Bezug: Wagner, Grunden

93 Tasca d'Almerita – Diamante d'Almerita 2004

Funkelndes Goldgelb, präsentiert sich in der Nase mit betont aromatischen Noten, etwas Pfirsich, Himbeere, wirkt sehr frisch; am Gaumen mit funkelnder Säure, zugleich auch sehr gutes Volumen, klar und präzise, beschreibt einen schönen Bogen, im Finale nach kandierten Orangenschalen, sehr lange.

Bezug: Grohs, Wien

91 Tasca d'Almerita – Malvasia Tenuta Capofaro 2004

Leuchtendes, helles Goldgelb; sehr klar und mit betont frischen Fruchtnoten, nach Maracuja, etwas Bratapfel, sehr ansprechend; zeigt am Gaumen viel klare und konzentrierte Frucht, nach getrockneten Birnen, langer Nachhall, im Finale nach Pfirsich, mineralisch. **Bezug:** Grohs, Wien



MOSCATO PASSITO DI PANTELLERIA
Von Donnafugata
- geboren aus
Wind und Sonne



TAL LUC VON LIS NERIS
Hoch konzentrierter
Verduzzo
mit einem
Schuss Riesling



VIN SANTO VON BINELLA
Beeindruckt mit
leuchtender Bernsteinfarbe und
feinem Aromenspiel



FLORIOS TARGA RISERVA
Zeigt, dass Marsala
nicht ohne Grund
einst hoch geschätzt war

