

**Linzieme Stammtisch Dezember 2010**  
**„Champions League Piemont –**  
**Angelo Gaja, Bruno Giacosa, Elio Altare, Roberto Voerzio“**

Montag, 13. Dezember 2010, 19:00 Uhr,  
im Restaurant Lentos, Linz,  
mit

12 Teilnehmer/innen

Mondkalender:  
12. Vollmond 2010 am 21.12.2010 – Der Christmond

**Kostfolge:**

Weiß:

- A. **Willi BRÜNDLMAYER, Riesling Steinmassel DAC 2008** 17,0 ☺  
B. **Angelo GAJA, Langhe Bianco Rossj Bass 2007** 17,5 ☺

Rot:

1. **Bruno GIACOSA (Az.Agr. Falletto), Barbaresco Asili 1999** 18,5 ++ ☺  
2. **Bruno GIACOSA (Casa Vinicola), Barbaresco Gallina 1996** 18,0 + ☺  
3. **Bruno GIACOSA (Casa Vinicola), Barbaresco Riserva Santo Stefano 1988** 17,0 ++  
4. **Elio ALTARE, Langhe Rosso Larigi 1997** 19,0 + ☺  
5. **Elio ALTARE, Langhe Rosso Arborina 2000** 19,0 ☺  
6. **Elio ALTARE, Barolo Vigneto Arborina 2005** 19,0 ++ ☺  
7. **Angelo GAJA, Langhe Nebbiolo Sperss 1996** 19,0 ☺  
8. **Angelo GAJA, Barolo Sperss 1990** 19,0 +++ ☺  
9. **Giacomo CONTERNO, Barolo Riserva Monfortino 1999** 18,5 ☺  
10. **Roberto VOERZIO, Barolo Cerequio 1993** (18,0 +)  
11. **Bartolo MASCARELLO, Barolo 2001** 18,0 +++ ☺  
12. **Elio GRASSO, Barolo Ginestra „Vigna Casa Maté“ 2004** 17,5 – ☺ (↑)  
13. **VIETTI, Barolo Castiglione 2004** 17,5 +++

Weiß:

- X. **Franz HIRTZBERGER, Riesling Smgd. Singerriedel 2009** 19,5 ☺!

## Weinbeschreibungen:

---

Weiß:

### A. **Willi BRÜNDLMAYER, Riesling Steinmassel DAC 2008** 17,0 ☺

Ort/Region: Langenlois / Kamptal / NÖ / Österreich.  
Rebsorten: 100 % Riesling.  
Alkohol: 12,0 % vol.  
Web: <http://www.bruendlmayer.at/>

Bewertungen: ThR-, (P/WAdv), WJ-, (WS), G/WW-, F: L92.

Nicht verdeckt: Frisch, fein, dezente Kraft, schöne Fruchtsüße, zarte Kraft, herrliche leichte frisch-anregende Exotik, prägnante aber animierende Säure. 17,0 ☺ Punkte.

[http://www.bruendlmayer.at/weine/aeltere\\_jahrgaenge/kn\\_rsstein.php](http://www.bruendlmayer.at/weine/aeltere_jahrgaenge/kn_rsstein.php)

„Riesling Steinmassel 2008: Feine Noten von Steinobst Blüten und Kräutern, am Gaumen, erfrischend fruchtig mit dezenter Exotik und zarter Würze, geradlinig und elegant, feinnervige Struktur, sehr ausgewogen, dezenter aber langer mineralischer Abgang.“

### B. **Angelo GAJA, Langhe Bianco Rossj Bass 2007** 17,5 ☺

Ort/Region: Barbaresco / Piemont / Italien.  
Rebsorten: Chardonnay mit etwas Sauvignon Blanc.  
Alkohol: 14,0 % vol.  
Web: <http://www.gaja.com/> – nur Logo, keine Inhalte ☹☹

Bewertungen: ThR-, P/WAdv-, WJ-, WS92, G/WW-, GR-, F-.

Nicht verdeckt: Gutes helles frisches limoniges Holz. Am Gaumen sehr konsistent und enorm klar, frisch, fruchtig, erfrischend, sehr stimmig! Sehr schön! 17,5 ☺ Punkte.

*Im Nachhinein gesehen – auch im Vergleich zum Bründlmayer Riesling Steinmassel 2008 – wohl etwas unterbewertet.*

---

Rot:

Die Rotweine wurden ab 16:00 Uhr dekantiert, vom Depot befreit und in die Flasche rückgefüllt.

Flight Nr. 01: **Barbaresco von Bruno Giacosa**

### 1. **Bruno GIACOSA (Az.Agr. Falletto), Barbaresco Asili 1999** 18,5 ++ ☺

Ort/Region: Neive / Piemont / Italien.  
Lage: Asili in Barbaresco.  
Rebsorten: 100 % Nebbiolo.  
Alkohol: 13,5 % vol.  
Flasche: # 7569 von 13866.  
Web: <http://www.brunogiacosa.it/>

Bewertungen: ThR-, P-, WAdv89 [2001/2005: WAdv95], WJ-, WS90 [2001/2005: WS93], G/WW-, **GR YYY**, F-.

Verdeckt: Erdbeeren. Am Gaumen intensiv, gereift, fast schon ‚braunbeerig‘, enorme Stoffigkeit, viel Stoff und Extrakt, großer Stoff! 18,5 ++ ☺ Punkte.

Aufgedeckt: Keine weiteren Notizen. Gleichbleibende Punkte.

## 2. Bruno GIACOSA (Casa Vinicola), Barbaresco Gallina 1996

18,0 + ☺

Ort/Region: Neive / Piemont / Italien.  
Lage: Gallina in Neive.  
Jahrgang: 1996 – der vorletzte Gallina von Giacosa, der letzte war 1998.  
Rebsorten: 100 % Nebbiolo.  
Alkohol: 14,0 % vol.  
Flasche: # 4552 von 7200.  
Web: <http://www.brunogiacosa.it/>

Bewertungen: ThR–, P/WAdv– [1978: P94, 1990: WAdv94], WJ–, WS–, G/WW–, GR–, F–.

Verdeckt: Noch gereifere Nase (als der B.Giacosa, Barbaresco Asili 1999), Dörrpflaumen. Am Gaumen etwas ‚leerer‘, mittlere Tiefe. Guter reifer zart-adstringenter und trotzdem füllig-weicher Abgang. 18,0 Punkte.

Aufgedeckt: Wächst mit der Luft, wird klarer und intensiver. Auf 18,0 + ☺ Punkte aufgewertet.

## 3. Bruno GIACOSA (Casa Vinicola), Barbaresco Riserva Santo Stefano 1988 17,0 ++

Ort/Region: Neive / Piemont / Italien.  
Lage: Santo Stefano in Neive.  
Etikette: Rotes Etikette (= Riserva).  
Rebsorten: 100 % Nebbiolo.  
Alkohol: 14,0 % vol.  
Flasche: # 4660 von 9710.  
Web: <http://www.brunogiacosa.it/>

Bewertungen: ThR–, P– [1985: P96, 1990: P95], WAdv92 [1978: WAdv98, 1985: WAdv96/97/98, 1990: WAdv96/97], WJ88, **WS95**, G/WW–, GR?, F–.

Verdeckt: ‚Medinzialrat‘ (da wusste ich noch gar nicht, dass er aus dem Keller eines Ebensolchigen kommt! ☺), Liebstöckl, frisches gereiftes intensives Maggi. Der Flight geht von jung nach alt! Oxidiert, aber trotzdem sehr schön, nussig! Madeira. 17,0 ++ Punkte.

Aufgedeckt: Keine weiteren Notizen. Gleichbleibende Punkte.

Übersicht über die Barbareschi (Barbarescos, Barbaresco?) von Bruno Giacosa:  
<http://networks.ecse.rpi.edu/~vastola/wine/giacosa/barbaresco/index.html>

Flightabstimmung in der Gruppe:

Wein 1: 9 Stimmen.  
Wein 2: 0 Stimmen.  
Wein 3: 3 Stimmen.

---

Flight Nr. 02: **Elio Altare–Flight**

## 4. Elio ALTARE, Langhe Rosso Larigi 1997

19,0 + ☺

Ort/Region: Annunziata / La Morra / Piemont / Italien.  
Rebsorten: Barbera.  
Alkohol: 14,0 % vol.  
Web: <http://www.elioaltare.com/>

Bewertungen: **ThR19**, P–, WAdv94, WJ–, WS91, G/WW–, **GR YYY**, F–.

Verdeckt: Runde volle dichte köstliche Nase, schwarze Trüffel, Morchel, großartige dunkle runde volle Fruchtsüße. Am Gaumen hedonistische lila-rotbeerige ‚Hi-Class‘, ganz großer Stoff, edler Schmelz, teilweise nur mittlerer Gaumen, rahmiger Gaumen und Abgang, Larigi? 19,0 ☺ Punkte.

Aufgedeckt: Wird im Glas noch runder und fülliger. Auf 19,0 + ☺ Punkte leicht angehoben.

Thomas Rainer, (11/2007): 19,0 ++ ☺

„(Magnum) Total jugendliche balancierte perfekte Barbera, rot-blaubeerig, total integriertes lebendiges Säure-Tannin-Gerüst, enorme Frische, feinmaschige Textur, tolle Fruchttiefe, enorm konsistenter Trinkfluss, aus einem Guss, füllt den Gaumen spielerisch aus, im Abgang legt sie noch zu, enorme frische harmonische Länge! **Weltklasse!** Nach 10 Minuten: Warmes Napa (CS) – artiges Bouquet, warmer Tabak, süße Würze, Edelhölzer.“

Thomas Rainer, (04/2007): 18,5 + ☺

„Feinbeerig, geschliffene Eleganz, dezente Fruchtsäure im Hintergrund, feine klarfruchtige Zwetschke, elegant feingliedrige Kraft, harmonisch, balanciert, rund, dezentes Fruchtsäurespitzerl im langen Abgang, hat seinen Höhepunkt erreicht – jetzt langsam austrinken.“

Thomas Rainer, (02/2007): 18,5 +++ ☺

„Tiefe rot-schwarz-beerige Frucht, enorm füllige weiche ja sogar opulente runde Tannine, (N.N.: Ribisel!), „Ribisel-Einkoch“, Anklänge einer Portwein-Konzentration - allerdings ohne den dazugehörigen alkoholischen Touch, durchgängig leicht ‚angebrannte‘ Nuancen, dazwischen aber auch sogar feine Rosentöne und Anklänge nach ‚fülligem Lavendel‘, für 19 Punkte fehlt ein bisschen der ‚Pepp‘ – von der Substanz her könnte er’s haben.“

## 5. Elio ALTARE, Langhe Rosso Arborina 2000

**19,0 ☺**

Ort/Region: Annunziata / La Morra / Piemont / Italien.  
Rebsorten: Nebbiolo.  
Alkohol: 14,5 % vol.  
Web: <http://www.elioaltare.com/>

Bewertungen: ThR18 (bisher), P–, WAdv– [2007: WAdv96], WJ–, WS91, G/WW–, **GR YY**, F–.

Verdeckt: Gehaltvoll, frische Tannennadeln, köstlicher Barolo. Rotbeerig-rund, gute Frische, viel Tiefe und Struktur, Arborina? 1997? Großer Wein – großer Jahrgang! Frischer und klarer als der Vorgänger [Altare Larigi 1997]. 19,0 ☺ Punkte.

Aufgedeckt: Rund, stoffig, harmonisch, Marzipan im Abgang. Gleichbleibende Punkte.

Thomas Rainer, (05/2007): 18,5 – – ☺

„Modern, gute vielversprechende Nase, feine Schoko-Würze, etwas alkoholische Töne, trotzdem etwas hintergründige Strenge, nach dem Altare Barolo Arborina 1999 (19,0–☺) doch zu wenig Finesse und Tiefe, Gesichtschreme-Töne, zu wenig Frucht(tiefe), im Abgang etwas ‚zu kurz‘ bzw. ‚zu einfach und säurebetont‘.“

## 6. Elio ALTARE, Barolo Vigneto Arborina 2005

**19,0 ++ ☺**

Ort/Region: Annunziata / La Morra / Piemont / Italien.  
Rebsorten: Nebbiolo.  
Alkohol: 14,5 % vol.  
Web: <http://www.elioaltare.com/>

Bewertungen: **ThR19**, P–, WAdv94, WJ94, WS94, G/WW–, (GR), F–. (3 x die 94/100 Punkte!!)

Verdeckt: Köstlicher hedonistischer Rumtopf, hintergründig australische Noten, blaubeerige Minze, tolle Nase! Herrlicher TOP-kühler Körper, perfekte Struktur, klar, groß, modern und traditionell zugleich. In einem großartigen Dreierflight der (knapp) Beste. 19,0 ++ ☺ Punkte.

Aufgedeckt: Gehaltvoll, Weltklasse! Nougat, klassisch, TOP!!! Gleichbleibende Punkte.

Thomas Rainer, (01/2009): 18,0 +++

„Leider nur eine Miniprobe ins Glas bekommen: ☹. Kräftig, würzig, mit Rückaromen, Nougat, hat Potenzial, jetzt zu hart.“

Thomas Rainer, (10/2008): 19,0 + ☺ (Fassprobe)

„(60 jährige Rebstöcke) Zugängliche Nase, Lavendel, Wildkräuter. Am Gaumen wunderschön ausgewogene ‚kultig‘-animierende jungerdbeerige Frucht! Junge Süße, Erdbeer!“

Leider gekorkt und nicht ausgeschenkt:

Elio ALTARE, Barolo Vigneto Arborina 2000 (WAdv92, **WS96**)

Flightabstimmung in der Gruppe:

Wein 4: 0 Stimmen.

Wein 5: 1 Stimme.

Wein 6: 11 Stimmen.

---

Flight Nr. 03: **Gaja – Sperss**

## 7. Angelo GAJA, Langhe Nebbiolo Sperss 1996

**19,0** ☺

Ort/Region: Barbaresco / Piemont / Italien.

Rebsorten: Nebbiolo (mit je nach Jahrgang bis zu ca. 6 % Barbera).

Alkohol: 13,5 % vol.

Sperss: 1996 ist der erste Jahrgang „Langhe Nebbiolo Sperss“, bis 1995 gab's „Barolo Sperss“!!

Web: <http://www.gaja.com/> – nur Logo, keine Inhalte ☹☹

Bewertungen: **ThR19, P(94-96), WJ–, WS92, G/WW–, GR YYY, F–.**

Verdeckt: Dunkle runde köstliche Nase, harmonisch – rund – dicht, fette dunkle köstliche Beeren, gut integrierte Edelhölzer, kalifornische Anklänge. Am Gaumen blaubeerig-gereift, großer klarer blaubeerig-nobler fast kalifornischer Stoff. 19,0 ++ ☺ Punkte.

Aufgedeckt: Teer. Wird etwas härter und trockener. Auf 19,0 Punkte zurückgesetzt.

Thomas Rainer, (11/2005): 19,0 – – (→ 19,5)

„(100% Nebbiolo, 3 Std. dekantiert) Blaubeerig, viel Biss! Harte enorme Konzentration, Bittermandel, blaubeerige Kerne im Abgang, toller Barolo! 19,0 – – Punkte mit Potenzial auf 19,5 Punkte.“

Thomas Rainer, (09/2005): 17,5 – – ???

„(Über 5 Stunden dekantiert) Geranien, zart floral, feine Kohl-Töne, ‚gute‘ / fortgeschrittene Reife, enorme extreme Säure, zieht Zunge und Gaumen zusammen, wie Landbirn! Primärfrucht ist weg, nur mehr Tannin-Säure-Gerüst da, wird da noch einmal was kommen? In 5-10 Jahren?

Später: → grüne Nuss, Kastanien, tannennadeliges Liebstöckl. Noch später: → kräftige Erdbeeren.

Noch etwas später: → Zwetschke. Im Nachhinein betrachtet: eine maskierte Flasche?!“

## 8. Angelo GAJA, Barolo Sperss 1990

**19,0** +++ ☺

Ort/Region: Barbaresco / Piemont / Italien.

Rebsorten: 100% Nebbiolo.

Alkohol: 13,5 % vol.

Web: <http://www.gaja.com/> – nur Logo, keine Inhalte ☹☹

Bewertungen: ThR18– (bisher), **P95, WJ94, WS– [1989: WS96], G/WW19, GR YYY, F–.**

Verdeckt: Klare Barolo-Nase, rotbeerig, klassisch, gute aber nicht-spektakuläre Nase. Dafür großes Kino am Gaumen und im Abgang, öffnet im Finale sein großes ‚Pfauenrad‘ an Aromen ☺! 19,0 + ☺ Punkte.

Aufgedeckt: Steigert sich mit der Luft vom Bouquet bis zum wahnsinnigen großartigen Finale! Auf 19,0 ++ ☺ Punkte angehoben.

Thomas Rainer, (09/2001): 17,5 ++

„Überreif, fein alkoholisch, letztlich zu leer, von 18,5 Punkte auf 17,5 ++ Punkte zurückgestuft.“

Flightabstimmung in der Gruppe:

Wein 7: 3 Stimmen. (Auch mit meiner Stimme, noch bevor ich den 90er über den 96er stellte.)

Wein 8: 9 Stimmen.

---

Flight Nr. 04:

**9. Giacomo CONTERNO, Barolo Riserva Monfortino 1999**

**18,5 ☺**

Ort/Region: Ornati / Monforte d'Alba / Piemont / Italien.  
Rebsorten: Nebbiolo.  
Alkohol: 14,5 % vol.  
Web: <http://www.conterno.it/> – nur Logo, keine Inhalte ☹☹

Bewertungen: ThR–, P–, **WAdv98**, **WJ94**, WS– [1996: WS97, 2000: WS96], G/WW– [2002(!?): WW19], **GR YYY**, F–.

Verdeckt: Klassischer pflaumiger Nebbiolo, Paradebeispiel eines klassischen traditionellen Barolo! Enorm saftig und geschliffen, Flieder, Zwetschken. 18,5 – ☺ Punkte.

Aufgedeckt: Floral-pflaumig, mittlere Dichte, ein Klassiker!!! Das Minus entfernt: 18,5 ☺ Punkte.

**10. Roberto VOERZIO, Barolo Cerequio 1993**

**(18,0 +)**

Ort/Region: La Morra / Piemont / Italien.  
Rebsorten: Nebbiolo.  
Alkohol: 13,5 % vol.  
Web: ??

Bewertungen: ThR–, P–, WAdv– [2006/2004: WAdv97], WJ–, WS– [1997/1998: WS96], G/WW–, GR YY, F–.

Verdeckt: Leider oxidiert. Hätte sogar noch gute 18 Punkte.

Aufgedeckt: Rotbeerig – gereift – maderisiert, wäre ein großer Wein, zeigt sensationelle Ansätze (besonders für einen 1993er!).

Flightabstimmung in der Gruppe:

Wein 9: 6 Stimmen.

Wein 10: 6 Stimmen.

---

Flight Nr. 05: **Sonstige Winzer**

**11. Bartolo MASCARELLO, Barolo 2001**

**18,0 +++ ☺**

Ort/Region: Barolo (im Ortszentrum) / Piemont / Italien.  
Rebsorten: Nebbiolo.  
Alkohol: 14,0 % vol.  
Web: ??

Bewertungen: ThR–, P–, WAdv92, WJ–, WS84, G/WW–, **GR YYY**, F–.

Verdeckt: Helle Farbe. Klassische Zwetschken-Nase, typischer Nebbiolo, zarter Kaffeeschleier im Hintergrund. Am Gaumen köstlicher Trinkfluss, Eistee! 18,0 ☺ Punkte.

Aufgedeckt: Floral – süß – weich – gut, klassischer schöner Barolo. Auf 18,0 +++ ☺ Punkte angehoben.

## 12. Elio GRASSO, Barolo Ginestra „Vigna Casa Maté“ 2004

17,5 – ☺ (↑)

Ort/Region: Monforte d'Alba / Piemont / Italien.  
Rebsorten: Nebbiolo.  
Alkohol: 14,0 % vol.  
Schreibweise: Am Etikett „Maté“, auf der Homepage „Matè“.  
Web: <http://www.eliograsso.it/>

Bewertungen: ThR18, P–, WAdv94, WJ–, WS91, G/WW–, **GR YYY**, F– [2006: F93].

Verdeckt: Warme blaubeerige schmelzig-klare Nase, Kakao, ‚argentinischer Piemonteser‘, relativ ‚beliebiger‘ Abgang. 17,5 – ☺ Punkte.

Aufgedeckt: Rot-blaubeeriger Schmelz, Nougat, besser als Blaufränkisch-Zweigelt-Cuvée. Gleichbleibende Punkte.

*Nachbemerkung: Andere Jahrgänge dieses Weines hab ich meist zwischen 18 und 19 Punkten bewertet. Ich glaube nachträglich fast, den 2004er etwas unterbewertet zu haben. Daher: (↑)*

Thomas Rainer, (10/2008): 18,0 ++ ☺

„Weich, leicht, kräftiges Finale.“ (U.a. alle Piemonteser YYY-Weine verkostet.)

<http://www.eliograsso.it/tedesco/vini/barolo-ginestra.htm>

„**Barolo Ginestra Vigna Casa Maté:**

Herstellungsort: Monforte d'Alba.

Rebsorte: Nebbiolo.

Erstes Produktionsjahr: 1978.

Jährlich produzierte Menge in Flaschen: 14,000.

Anbaufläche: 3 Hektar.

Hanglage und Höhe: Südlage, 300-350 Meter Höhe ü.M.

Bodeneigenschaften: kalkhaltige, fast lehmartige Böden.

Anbausystem und Dichte der Bepflanzung: Guyot, 4500 Rebstöcke pro Hektar.

Durchschnittsalter der Rebstöcke: 20 Jahre

Ertrag pro Hektar geernteter Trauben: 50 Zentner

Zeitraum und Art der Ernte: Ab der zweiten Hälfte Oktober; die Trauben werden mit der Hand gelesen.

Die Herstellung des Barolo Ginestra Vigna Casa Maté sieht eine 12-16 tägige Gärung in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur mit täglichem Überpumpen des Tresterhutes mit gärendem Wein vor. Nach Abschluss des Gärprozesses im Stahlbehälter reift der Wein noch zwei Jahre in slowenischen Eichenfässern à je 25 Hektoliter nach. Nach der Abfüllung in Flaschen, die normalerweise im August erfolgt, bleibt der Wein noch etwa 8-10 Monate im Weinkeller, bevor er auf den Markt kommt.“

## 13. VIETTI, Barolo Castiglione 2004

17,5 +++

Ort/Region: Castiglione Falletto/ Piemont / Italien.  
Rebsorten: Nebbiolo.  
Alkohol: 14,0 % vol.  
Web: <http://www.vietti.com/>

Bewertungen: ThR–, P–, WAdv92, WJ–, WS90, G/WW– [2006: WW18], **GR YY**, F–.

Verdeckt: Unspezifische Nase, Küchenrollen-Papier-Duft, Zellulose. Am Gaumen angenehm, fruchtig-perlierend, ‚Nebbiolo-Prosecco‘-Gaumen. 17,5 Punkte.

Aufgedeckt: Keine weiteren Notizen. Auf 17,5 +++ Punkte angehoben.

[http://www.vietti.com/pagine/eng/vini\\_vietti\\_wines/11\\_barolo\\_castiglione/vietti\\_barolo\\_castiglione\\_anno2004.lasso](http://www.vietti.com/pagine/eng/vini_vietti_wines/11_barolo_castiglione/vietti_barolo_castiglione_anno2004.lasso)

„**Barolo Castiglione 2004**

Designation: Estate-bottled, Barolo DOCG

Region: Barolo, Piedmont, Italy

Grapes: 100% Nebbiolo

Winemaking: The grapes are selected from vineyards located in Castiglione Falletto, Monforte, Morra

and Novello where the vines are planted an average of 5,000 vines per hectare. The vines are 30 to 35 years old with yields of 40 hl/ha, grown using the Guyot system. After harvesting, the grapes are gently pressed. Fermentation in stainless steel occurs over 15 days, with daily cap submersion for extraction of flavor and color.

Aging: The wine is then aged for 30 months in casks. The wine was blended in stainless steel tanks 2 months before bottling, unfiltered and bottled in late September 2003.

Description: Pale ruby color with garnet hues and powerful aromas of rich, ripe cherries with intricate complexities of spice, tea leaves and rose petals. With strong, rich tannins, crisp acidity and masculine structure, this age-worthy Barolo shows incredible finesse with excellent balance, integration and a long, lingering finish.

Food Pairings: Hearty stew, wild game, roasted red meats and sharp, aged cheeses

Alcohol: 14% Alc. by vol.

Total Acidity: 6.4g/l

Bottles: 9,980“

Flightabstimmung in der Gruppe:

Wein 11: 8 Stimmen.

Wein 12: 3 Stimmen.

Wein 13: 1 Stimme.

---

**Wahl des Gesamtsiegers des Abends:**

1. Angelo GAJA, Barolo Sperss 1990 – 5 Erstnennungen.
2. Elio ALTARE, Barolo Arborina 2005 – 3 Erstnennungen.
2. Giacomo CONTERNO, Barolo Riserva Monfortino 1999 – 3 Erstnennungen.
4. Bartolo MASCARELLO, Barolo 2001 – 1 Erstnennung.

---

Nachtrunk:

**X. Franz HIRTZBERGER, Riesling Sngd. Singerriedel 2009**

**19,5 ☺!**

Ort/Region: Spitz a.d. Donau / Wachau / NÖ / Österreich.

Alkohol: 13,5 % vol.

Lese: 13./14./15./28. Oktober 2009.

Web: <http://www.hirtzberger.com/>

Bewertungen: **ThR19**, (P/WAdv), WJ-, (WS), G/WW-, **F(94-96)**.

Nicht verdeckt: Helle klare intensive hedonistische Nase. Extraktsüße Ananas am Gaumen, hellweiß-fruchtig, saftig – intensiv – klar, hellfruchtige Power, großer Wein, sehr präzise, wenig Botrytis (?). 19,5 ☺ Punkte! Super!

Thomas Rainer, (10/2010): 19,0 – ☺

„Sattes Gelb, viel dunkler als der FX Pichler Riesling Kellerberg 2009. Im Bouquet heller Tabak, helle gelbe Frucht. Am Gaumen satt, gelbfruchtig, fruchtsüß, toller opulenter Riesling.“

**Ein höchst gelungenes und anspruchsvolles Piemont-Thema mit ganz phantastischen hedonistischen Weinen der absoluten Weltklasse!!**

**So ein Champions-League-Hochgenuss verlangt nach „Verlängerung und Elfmeterschießen“ im nächsten Jahr!**

**© Thomas Rainer, 12/2010**

Legende:

F – Falstaff Magazin, Ö (max. 100 Punkte): <http://www.falstaff.at/>

G – René Gabriel, CH (max. 20 Punkte)

GR – Gambero Rosso, I (max. 3 Gläser)

P – Robert Parker, USA (max. 100 Punkte): <http://www.erobertparker.com/> (kostenpflichtiges Abo)

WAdv – WineAdvocat (max. 100 Punkte) – Weinzeitschrift von R.Parker: <http://www.erobertparker.com/> (s.o.)

WJ – WineJournal (max. 100 Punkte) – Weinzeitschrift von N.Martin (in <http://www.erobertparker.com/>, s.o.)

WS – Winespectator, USA (max. 100 Punkte) : <http://www.winespectator.com/> (kostenpflichtiges Abo)

WW – WeinWisser, CH/D (max. 20 Punkte – ehem.Weinzeitschrift von R.Gabriel: <http://www.weinwisser.com/> (kostenpflichtiges Abo)

ThR – Thomas Rainer, Ö (max. 20 Punkte)

Meine generelle Weinbewertung:

20 Punkte – Absolute Weltspitzenweine („Weine des Jahrzehnts“)

19,5 Punkte – Absolutes Weltklasseniveau

19 Punkte – Beginnendes Weltklasseniveau

18 Punkte – Internationale Klasse

17 Punkte – Ausgezeichnete Weine

16 Punkte – Sehr gute Weine

15 Punkte – Gepflegte schöne Weine

14 Punkte – Gute Weine (Mittelklasse)

13 Punkte – Einfache Weine

12 Punkte – Sehr einfache Weine

Unter 12 Punkten – Unsaubere, fehlerhafte, ausdruckslose bzw. verzichtbare Weine

Meine Einzelflaschenbewertung (bei Verkostungen):

Analog zur generellen Weinbewertung (s.o.), aber mit durchgängiger Halbpunkte-Bewertung (20,0 / 19,5 / 19,0 / 18,5 / 18,0 / 17,5 u.s.w.).

+++ / ++ / + / - / -- / --- : Feinabstufungen innerhalb der Halbpunkte-Bewertung, auch um Verkostunterschiede zwischen den einzelnen Flaschen besser transparent zu machen; sind aber nicht ‚punkterelevant‘.

o.B. – ohne Bewertung (z.B. wegen Korkgeschmack)

☺ – Smiley: Diese Flasche macht einfach Trinkspaß (unabhängig von den Punkten)

☺☺ – 2 Smileys: Eine „singende“ Flasche. Größter Trinkspaß (unabhängig von den Punkten)

Verwendete externe Links:

Übersetzungen aus dem Englischen siehe: <http://www.dict.cc/>

Mondkalender: [http://www.mondkalender-online.de/vollmond\\_neumond.htm](http://www.mondkalender-online.de/vollmond_neumond.htm)