

FWP Piemont

WB Gerhard Aichinger



WB Aichinger stellte die Verkostungsliste unter Mithilfe der Weinarchive mehrere Weinbrüder und der Komturei zusammen.

1995 **Roero Arneis** Az. Agr. Malvira, Canale d'Alba: Samtig, immer noch deutliche Frucht, sehr trinksam.

1999 **Dolcetto d'Alba "Solatio"** (Magnum), Brovia, Castiglione Faletto: Große Frucht, intensive Weichselnase, frisches Tannin- und Säurespiel, durchaus noch jugendlicher Eindruck. Dichter Körper, mittellanger Abgang.

2003 **Barbera d'Alba "Maggiur"**, Casc. Luisin, Barbaresco: etwas vordergründig, leichtgewichtig, aber ehrliche frische Frucht.

2001 **Barbera d'Asti "Titon"**, L'Armangia, Canelli: Beginn Hundefürzchen, dann aber durchaus freundlichere Beerentöne, fruchtig;

1982 **Barolo "Rocche Riserva"**, A. Settimo, La Morra: klassisches Ziegelrot; anfänglich etwas Kohlstinkerl, dann Erdbeertöne. Trotz einer gewissen Härte auch am Gaumen Frucht.

1985 **Barolo "Rocche"**, A. Settimo, La Morra: Wenig Unterschiede zum Vorwein.

1990 **Barolo Montezemolo**, Monfalletto: Gewürzduft, angedeutet Liebstöckel und getrocknete Steinpilze. Am Gaumen zwar noch Tannin, aber auch schöne, lange anhaltende, süße, abgeklärte Frucht.

1996 **Barolo Montezemolo**, Monfalletto: Fleischig, ein Hauch Banane. Selbige dann auch ganz deutlich am Gaumen, etwas kürzer als sein älterer Bruder.

1993 **Barbaresco**, B. Giacosa, Neive: Anfänglich etwas befremdlich in der Nase, dann Liebstöckel oder Lakritz, fleischig; im Mund süße rote Beeren, immer noch deutliche aber doch eher weiche Tannine.

2004 **Gavi di Gavi**, Tenuta la Giustiniana, Rovereto di Gavi: frischer, delikater "Reparaturwein". Leichte Kräuteranklänge.

1995 **Barolo "Sarmassa"**, Marchesi di Barolo, Barolo: eher dünne Angelegenheit, eher sauer als fruchtig .

1995 **Barolo "Prapo"**, G. Ettore, Serralunga d'Alba: etwas Süße, wenig Charakter, vielleicht Senftöne aufweisend. Am Gaumen auch wenig klare Noten, immerhin etwas mehr Körper,

1996 **Barbaresco "Brich Ronchi"**, A. Rocca, Barbaresco: Kräutertöne, Hauch Kirschen, Walderdbeeren; schlanke rote Beeren am Gaumen, hier sehr lange anhaltend, aber keine wirkliche Länge den Rachen hinunter. Zunge noch recht Tannin-pelzig,

1996 **Barbaresco "Rabaja"**, B. Rocca, Barbaresco: Einerseits Agrumentöne, andererseits etwas dumpfer Marzipananklang, ziemlich kurz. - aber vielleicht doch jetzt zu verschlossen..

1997 **Barolo "Santo Stefano"**, Rocche de Manzoni, Monforte d'Alba: Kirsche und Kaffee, schöne Fruchtsüße, nimmt mit der Zeit noch zu, elegant, leichtfüßig, und doch ziemlich langer Abgang.



1997 **Barolo "San Giovanni"**, G. Alessandria, Monforte d'Alba: Kirschentöne in Nase und am Gaumen, etwas saftiger als der Vorwein, weniger elegant, aber desto nachhaltigerer Abgang.

1998 **Barolo "Carobric"**, P. Scavino, Castiglione Falletto: Anfänglich einfach beerig, dann etwas gebrannt-gummi-artig verschlossen, nach vielleicht 10 Minuten grüner Pfeffer, am Gaumen weiche und lang anhaltende Brombeertöne.

1998 **Barolo "Ciabot Manzoni"**, S. Grasso, La Morra: Zugänglicher als der Vorwein, aber um keinen Deut weniger interessant - Gewicht am Gaumen, Erbeeren und Pflaumen,

1998 **Barbera d'Alba Riserva "Vigneto dell'Annunziate"** (Magnum), R. Voerzio, La Morra: immens teuer, immens dunkel und dicht, jugendliche Farbe, dunkelviolett: wohl mit der Maschine konzentriert, aber eben auf Basis von großartigem Material. Samtige Beerentöne, dunkel bis zu Brombeeren, immenses Gewicht auf der Zunge, ebensolche Frucht. Nach längerem Warten keinerlei Abstriche, die Fruchtintensität nimmt womöglich noch zu.

1998 **Langhe "Costa Russi"**, A. Gaja, Barbaresco: Schlußendlich sieht man, daß der berühmteste und teuerste Meister des Piemont über seinen großen Ruf und seine hohen Preise nicht ohne Grund verfügt; im Grunde haben wir alles das, was uns an den vorherigen Weinen erfreut hat, in intensivster Kombination - dichteste fruchtige Konzentration, dabei aber eher noch eine "piemontesische" relativ helle bräunlich-rote Farbe, Fruchtsüße, unendlich langer Abgang ... letztendlich 19.5, um nicht zu sagen 20 P.

Ein Aromenfeuerwerk zum Finale einer mit Wissen, Geschick und Können gestalteten Probe..

