

7. Weinabend am Eigerweg 40 - Weine aus den nördlichen Regionen Italiens - Freitag, 11. Oktober 2024

	Name	Jg.	Weingut	Preis	Rang	Lieferant	Region	Rebsorte	Vol. %	Bemerkungen
1	Rossese Riviera Ligure di Ponente DOC 2022	2022	Bruna. Arrsciatal, Region Canei	19.95		Flaschenpost	Ligurien	Rossese	12.0%	Helles Rubinrot, blass am Rand, typische Aromen von Walderdbeeren, Himbeeren und Erdbeersträuchern. Am Gaumen wenig, leicht strukturiert und gut trinkbar, angenehme Mandelnote im Abgang.
2	Rosso Coli di Luni DOC Niccolo V	2019	Cantina Lunae	21.95		Flaschenpost	Ligurien	Sangiovese (Prugnolo Gentile), Merlot, Pollera Nera	14.0%	Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase finden sich Noten von Gewürzen wie schwarzem Pfeffer und Zimt, Moschus, Leder, Tabak, Schokolade und Konfitüre aus roten Früchten. Im Mund ist er energisch und kraftvoll, warm, einhüllend und von großer Substanz.
3	Fumin Vallée d'Aoste COC	2020	La Crotta di Vegneron	28.95		Flaschenpost	Aosta Tal	Fumin	14.0%	Purpurrot mit violetten Reflexen. Das anhaltende Bouquet vereint Noten von Edelgewürzen (weisser Pfeffer, Gewürznelken), dunklen Kirschen und dezente Vanillearomen. Warm und füllig im Gaumen auf frischem Tannin. Ein körperreicher Wein vielschichtig und elegant, langanhaltend im Abgang und Nachklang.
4	Barbera d'Asti Superiore Carlinet	2021	Poderi Rosso Giovanni	29.00		Wyhus Koppigen	Piemont	Barbera	15.5%	Die intensive und tiefe Farbe lässt auf die Dichte dieses Weins schliessen, der von einer Reihe von Geruchseindrücken begleitet wird, die an rote Beeren, Kakao und Gewürze erinnern. Der Geschmack ist intensiv, anhaltend, umfangreich und seidig. Wein für lange Lagerung geeignet. Passt zu Hauptgerichten mit Fleisch
5	Lagrein Riserva Gries Alto Adige DOC	2021	Terlan	28.95	2	Flaschenpost	Südtirol	Lagrein	14.0%	Kräftiges rubin- bis granatrot mit dezent ins violett gehendem Schimmer. Der Duft enthüllt erdig-mineralische Noten, die sehr schön mit fruchtigen Aromen verbunden sind, wobei insbesondere der Duft von Sauerkirschen und Pflaumenmarmelade und Bitterschokolade hervortreten. Spannung erzeugen diese würzigen aber gleichzeitig samtigen Fruchtnoten auch am Gaumen, wo sich dieser Lagrein mit einer vielschichtigen Fülle und äusserst komplex präsentiert. Speisekombination zu Gamsbraten mit Wurzelgemüse oder in Lagrein geschorten Kalbsrücken mit Wurzelgemüse
6	Barbaresco	2021	Cantina Moscone	29.00		Wyhus Koppigen	Piemont	Nebbiolo	14.0%	Charakter: Rubinrote Farbe mit granatrotten Reflexen. Intensiver Duft von roten Früchten, getrockneten Rosen, gefolgt von würzigen Noten von Pfeffer und Lakritze. Eleganter, mittelkräftiger Geschmack, der gut ausbalanciert ist, Frische besitzt und mit samtigen Tanninen im Abgang.
7	Sasso di Licinia	2019	Tenuta Licinia	27.90		Wyhus Koppigen	Toskana	Petit Verdot	14.5%	Brillantes Rubinrot mit fast schwarzem Kern und intensiver Aromatik nach Cassis, dunklen Kirschen und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen viel Zug und gute Frische bei kompakter und dichter Struktur
8	Brunello di Montalcino	2019	Collosorbo	39.00		Wyhus Koppigen	Toskana	Sangiovese	15.0%	1 Stunde dekantieren. 10 - 15 J. lagerfähig. Intensives Rubinrot. Geruch Noten von wilden Kirschen, Unterholz, Leder, Lakritze und Gewürzen. Geschmack im Mund zeigt er eine ausgezeichnete Länge am Gaumen und eine gute Gesamtbalance. Passt zu, Fleisch, Wild, Käse, gereifter Käse, Schweinefleisch
9	Cor di Vin 95 2018	2018	La Giaretta	24.90	1	Wyhus Koppigen	Venetien	Corvina 95%, Marsellan 5% (Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und Grenache)	15.5%	Mittelschwerer Wein. Intensives Rubinrot. In der Nase Duft nach roten Kirschen und schwarzen Beeren. Am Gaumen samtig warm, gut eingebundene Tannine, auch hier intensive Aromen nach Kirschen, Brombeeren und Feigen, angenehme Süsse ohne jedoch aufdringlich zu sein, langes Finale. Passt zu kräftigen Fleischgerichten Rind, Lamm und Wild, Schmorbraten und reifem, rezentem Käse.
10	Gransenu Barbera Appassimento DOC 2019	2019	San Silvestro	18.90	3	Schuler	Piemont	Barbera	14,5%	Sattes rubinrot mit Granatreflexen . In der Nase Brombeerkonfi, Backpflaumen, Tabak, Bitterschokolade. Im Gaumen voll Frucht im Auftakt, zarte gradlinige Fruchtsäure, reife Pflaumen, Brombeeren, langer Abgang. Genussreif bis 2030. Passt zu grilliertem Gemüse, Risotto mit Steinpilzen, reifem Hartkäse.
			Total	248.55						