

Fachweinprobe „Tignanello & Solaia – 1998 bis 2010“



Dienstag, 21. November 2023, 18:30 Uhr.
Linz, Clublokal Stadtbräu Josef, Wintergarten.

Organisator: WB Peter Fritsch, unterstützt von WB Heinz Lehner.
27 Weinbrüder und Gäste.

Euro: 200,00 inkl. Menü (siehe Foto). Dieser Preis – ein wahres Geschenk von Peter Fritsch, wahrscheinlich zu damaligen Einkaufspreisen kalkuliert, und die Preise für Solaia und Tignanello sind seitdem geradezu explodiert. Danke!!

Die Vorfreude auf diese außergewöhnliche Fachweinprobe (FWP) war bereits riesig groß und seit Wochen ein erwartungsfreudiges Diskussionsthema unter uns Weinbrüdern.

Waren doch unsere bisherigen FWPen mit den legendären „*aia-Weinen“ bzw. „Super-Tuscans der ersten Stunde“ stets ein fulminantes Vergnügen: Sehr gerne erinnere ich mich noch an die großartigen FWPen „Sassicaia Vertikale“ mit 15 Jahrgängen zwischen 1980 und 2009 am 21. Oktober 2019 von WB Günter Hager und „Ornellaia – Eine Weinlegende in 20 Jahrgängen (1995-2014)“ am 20. Oktober 2016 von Helmut Fallmann.

Da passte die heutige FWP mit Tignanello (mit Sassicaia und Grattamacco der Super-Tuscan der ersten Stunde) und Solaia (als bei unseren FWPen noch ausständigem Fixstern am Aia-Sternenhimmel) perfekt ins Gesamtbild. So war es kein Wunder, dass sich 27 Weinbrüder und Gäste zu Peter Fritsch' erster FWP einfanden – und soweit sei das eingangs bereits gesagt: Wir wurden nicht enttäuscht, im Gegenteil die ohnedies hohen Erwartungen wurden noch übertroffen.



Organisator Peter Fritsch

Peter präsentierte alle Jahrgänge vom Tignanello und Solaia von 1998 bis 2010, das macht 13 Jahrgänge mit insgesamt 25 Weinen – einer fehlte zwangsläufig: im Jahr 2002 wurde kein Tignanello gekeltert.

Pro Wein gab's zwei Einzelflaschen, somit 50 Bouteillen. Alle Weine/Flaschen wurden von Peter selbst unmittelbar nach ihrer ersten Auslieferung (größtenteils sogar persönlich vom Weingut) gekauft und im eigenen perfekten Weinkeller gelagert.

Serviert wurden die Weine in Gabriel-Gläsern. Die Weine waren samt und sonders in einem perfekten Temperaturfenster, immer gut gekühlt, vom ersten bis zum letzten Flight. Pro Wein wurden zwei Flaschen am Tisch durchgereicht, jeder WB schenkte sich selbst ein, was ausgezeichnet funktionierte. Ein Lob an die Disziplin aller!

Bei einigen Flights gab es durchaus unterschiedliche Weinqualitäten je Flasche. Meine Bewertungen erfassen daher die Weine auf meiner Seite des Tisches. Dementsprechend gab es öfters auch Weinspenden von einer Tischseite an die andere – Danke fürs Teilen und Kostenlassen!

Die Bewertung erfolgt nach dem („mittel-europäischen“) 20-Punkte-System, mit halben Punkten (vgl. die Stilnoten beim Skispringen). Innerhalb der 0,5-Punkte-Kategorien gibt's zur „Feinjustierung“ noch maximal 3 Plus oder Minus. Für Trinkspaß gibt's – unabhängig von den Punkten – auch noch Smileys (😊).

Zur Begrüßung und zum ersten Gang (Italo Tapas) gab's einen Saar Riesling 2017 von Roman Niewodniczański's Weingut Van Volxem, aus der Doppelmagnum – und somit für jeden genug zum Starten und zur Vorspeise.

VAN VOLXEM (Roman Niewodniczański), Saar Riesling 2017 Doppelmagnum

Klare, hellgelbe Farbe. Köstliches exotisch nach hellen Ananas duftendes reintöniges Riesling-Bouquet. Am Gaumen mittlere Dichte, herrliche klare Riesling-Präsenz, reintönig, feingliedrig, feiner Druckpunkt. Ein Wein aus einem Guss, herrlich langer Abgang, mineralisch, süffig. Ein Wein für jede Jahreszeit, sowohl auf der heißen Sommerterrasse als auch zur beschaulichen (Vor-) Adventzeit. Animierende runde Ananas-Säure im Abgang, animiert zum nächsten Schluck und nächsten Glas. Wunderschöner Einstiegswein.

18,0 +++ 😊 / 20,0



Heinz Lehner mit der Doppelmagnum

ITALO TAPAS (1. Menü-Gang), dazu Brot aus dem Körbchen



Kürbiscappuccino

Gschmackiges, feinmaschiges Süsschen, elegante gelb-orange-fruchtige volle samtig-seidige Kürbisfrucht. Ich hätte einen ganzen Topf davon austrinken können!

18,0 ++ 😊 / 20,0

Lauwarme Antipasti mit Meeresfrüchten

Köstlicher Shrimps, am Punkt! (18,5 😊)

Octopus-Tentakel-Stücke: festes sauberes Fleisch, wie's sein soll.

18,0 – 18,5 😊 / 20,0



Prosciutto, Lardo, Wildschweinsalami

Kräftige geschmackige Salami – tolle Qualität. Je ein herzhafter Biss (Salami, Lardo, Prosciutto) – tolles Geschmackserlebnis.

18,5 😊 / 20,0



Der Saar-Riesling passt zu allen drei Tapas, hat hohe Präsenz und ist eine ausgezeichnete kulinarische Tapas-Ergänzung.

SOLAIA 2002 (zum Bistecca alla Fiorentina)

(90 CS – 10 CFr, kein Sangiovese! Zwei verschiedene Flaschen.)

Kaum ein Wasserrand. Dichte Farbe, ganz außen eher ziegelfarben, im Inneren ein klarer dunkelroter Kern. Einladendes präsent und etwas pikantes Bouquet.

Am Gaumen kräftiger Geschmack nach gut gereiften roten Beeren. Angenehm anpackende Tannine. Köstliche wunderbare CS-Würze mit CFr-fleischiger Pikanz. Geschmeidiger rotbeeriger fleischig-würziger Gaumen, ein echtes Trinkvergnügen und eine große Überraschung für den in Italien nicht gerade bestechenden Jahrgang 2002 (vgl. Lucia Altare, Gattin von Elio Altare, *Piemont: 2002 ist „Annata triste“; gilt auch für die Toskana; was auch erklärt, dass es keinen Tignanello 2002 gibt*). Perfekter Speisenbegleiter zum Bistecca!

18,5 – 😊 / 20,0

BISTECCA ALLA FIORENTINA (2. Menü-Gang)

Rosmarinsafterl, Ofenerdäpfel, Rispentomaten, Rotweinschalotten

Enorm zartes feines geschmackiges Bistecca, hat geradezu „Schinken-Qualität“; fein geschnitten, maximal 0,8 cm dick, butterweich („Butterschnitzel-Bistecca“).

Köstliche geschorte „geschälte“ Rispen-Paradeiser, süß, voller Geschmack, für sich alleine schon himmlisch!

Perfekte Schalotten. Mediterranes köstliches stimmiges Gesamterlebnis. Großartiges Geschmackserlebnis. Locker (über) 19 Punkte! Chapeau an den heute für uns operativ kochenden Chefkoch WB Günter Hager und sein Team!



19,0 + 😊 / 20,0

Die eigentliche Verkostung beginnt. Ab jetzt gibt's Zweierflights, im linken Glas der Tignanello, im rechten Glas der Solaia. Vorab noch ein paar Eckdaten zum Tignanello und Solaia.

Erster offizielle Jahrgang vom Tignanello ist 1971 (damit gehört er zum absoluten Anfang des Super-Tuscan-Weinwunders), der erste offizielle Solaia ist von 1978.

Typischer Rebsortenmix ist (jeweils +/- 5 %)

- Tignanello: 80 % Sangiovese – 15 % CS – 5 % CFr,
- Solaia: 20 % Sangiovese – 75 % CS – 5 % CFr.

Damit sind diese beiden Weine aus dem Hause Antinori geradezu spiegelbildlich zueinander zu sehen, was das Verhältnis von Sangiovese und Cabernet anbelangt.

Oder anders, rein „mathematisch“ ausgedrückt: In beiden ist eine Rebsorten-Basis von 20 % Sangiovese, 15 % CS und 5 % CFr. Im Tignanello werden die noch fehlenden 60 % mit Sangiovese, im Solaia mit CS „aufgefüllt“.

Tignanello war der erste in Barriques ausgebaute Sangiovese, der erste moderne, mit nicht traditionellen Rebsorten wie Cabernet assemblierte Rotwein und einer der ersten Rotweine des Chiantis ohne die Nutzung weißer Varietäten. Unter der ursprünglichen Bezeichnung "Chianti Classico Riserva vigneto

Tignanello" wurde er erstmals mit dem Jahrgang 1970 von einem einzigen Weinberg erzeugt; er enthielt damals 20% Canaiolo und 5% Trebbiano und Malvasia und wurde in kleinen Eichenfässern ausgebaut. Mit dem Jahrgang 1971 wurde er "Vino da Tavola di Toscana" und nannte sich Tignanello, und ab dem Jahrgang 1975 wurden die weißen Rebsorten völlig eliminiert. Seit 1982 wurde die Zusammensetzung nicht mehr verändert. Tignanello wird nur in den besten Jahrgängen produziert; er wurde nicht erzeugt in den Jahren 1972, 1973, 1974, 1976, 1984, 1992 und 2002. (Quelle: www.antinori.it/de/vino/tignanello-de)

***Solaia** ist ein Weinberg bei der Tenuta Tignanello von circa 20 Hektar in Südwest-Ausrichtung, zwischen 350 m und 400 m Seehöhe. Die Böden sind felsig und kalkhaltig mit Alberese-Gestein und Galestro. Die Familie Antinori produzierte diesen Wein erstmals mit dem Jahrgang 1978. Die erste Cuvée setzte sich aus 80% Cabernet Sauvignon und 20% Cabernet Franc zusammen, und dabei blieb es auch im Jahrgang 1979. In den folgenden Jahrgängen wurde ein Anteil von 20% Sangiovese hinzugefügt und es wurden Korrekturen am Verhältnis von Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc vorgenommen, bis man zur aktuellen Komposition fand. Solaia wird nur in sehr guten Jahrgängen erzeugt und wurde 1980, 1981, 1983, 1984 und 1992 nicht produziert.*

(Quelle: www.antinori.it/de/vino/solaia-de)

Zu weiteren Fakten und Details von Tignanello und Solaia siehe die sehr informative Verkostunterlage von Peter Fritsch in der Beilage oder die Antinori-Homepage: www.antinori.it/de

Und jetzt geht's zur eigentlichen Vertikal-Verkostung (19:30 Uhr):



TIGNANELLO 1998

(Eine Flasche korkte, somit mussten 27 Personen mit einer einzigen Flasche das Auslangen finden. Und das funktionierte großartig. Chapeau an alle!)

Mitteldichtes Dunkelrot, sauberes klares Farbbild.

Geschmeidiges, anmutiges Bouquet.

Am Gaumen mittelgewichtig, saftig, harmonisch, geschmeidig, nur mittlere Dichte, aber sehr charmant und harmonisch. Aber schon erkennbar überm Höhepunkt, nicht mehr lange lagern, sondern austrinken.

18,0 + 😊 / 20,0

SOLAIA 1998

(Nach dem Sangiovese-losen 2002er ab jetzt wieder der klassische Solaia-Mix: ca. 75 CS – 5 CFr – 20 Sangiovese)

Kräftigere Farbe als der Tignanello 98.

Auch im Bouquet kräftiger, voller und dichter. Modern und sauber. CS-Würze, frisches Liebstöckel, Rosmarin.

Am Gaumen harmonisch, runde Stoffigkeit, voller als der Tignanello, geschmeidig, elegant, stimmig, noch mit einem letzten Ausklang von Saftigkeit, sehr angenehm und wohlig-gut.

Im Abgang schön, gut, unkompliziert, aber mit nur mittlerer Dichte und Länge. Wird später immer würziger.

Ein Wein ohne Fehl' und Tadel, angenehm, nicht laut, stimmig fein – wie das feine Bistecca, zu dem dieser Solaia wohl auch ganz perfekt gepasst hätte.

18,0 +++ 😊 / 20,0

TIGNANELLO 1999

Karminrot. Leichtes Depot. Etwas bläuliche Reflexe. Erkennbarer Wasserrand.

Feines zartes würziges Bouquet.

Klarer rotbeeriger Gaumen, gute saubere Reife, fokussiert, wächst im Glas. Gute rotbeerige Reintönigkeit und Präzision, erinnert mich sogar etwas an einen Ducru-Beaucaillou.

Im Abgang schöne Rückaromen, fleischig, würzig. Deutlich jugendlicher und kräftiger als der 1998er Tignanello – ein toller Jahrgang 1999.

18,5 😊 / 20,0

SOLAIA 1999

Kräftige und dichter als der Tignanello 99, mit ähnlichem Farbbild, aber nichts „Bläuliches“, nur reifes Dunkelrot (Karminrot?). Leicht opaque/trüb.

Im Bouquet eher etwas breiter, nichts „Auffälliges“, aber OK. Rund. Warme, leicht vegetable angenehme Noten, dezent nach Sellerie und Gewürzbüschel.

Am Gaumen vollmundig, modern, international, füllig. Im Vergleich zum Tignanello 99 der größere Wein, aber noch zu „breit und unbeweglich“.

Langer fester Abgang. Sehr OK.

In Summe ein voller Wein, aber mit zu wenig Dynamik. Noch nicht ganz erwachter „kleiner Riese“.

18,5 – – / 20,0

TIGNANELLO 2000

Saubere, klare, perfekte Farbe. Klares, gereiftes Dunkelrot. Kein Wasserrand.

Duftiges, rauchiges, einladendes Bouquet.

An Gaumen süffig, gute Reife, sehr klassisch, aber mit fein herben, beginnenden vegetablen Noten.

Gute Länge im Abgang, etwas Amarenakirschen, rotbeerig mit feinherber Lakritze, nichts Breites.

18,0 ++(+) 😊 / 20,0

SOLAIA 2000

Dichte, etwas unklare Farbe. Volles, sattes Bouquet, ein „Blockbuster“ im Glas.

Am Gaumen vollmundig, stoffig, samtig, rotbeerig-dicht, sehr satter Körper, wenig Finesse. Fester Abgang.

Wiederum der größere Wein, schöner trinkig ist aber der Tignanello.

18,5 – / 20,0

TIGNANELLO 2001

Perfekte Farbe, reintonig, tief, klar. TOP. Kein Wasserrand.

Duftiges Bouquet, hohe Eleganz, feine Reh-/Kitzleber, zartes Wild, violette Beeren/Früchte. Bouquet erinnert an einen klassischen Bordeaux.

An Gaumen enorme Eleganz und Finesse, internationale Qualität, hier steht der Wein als solcher im Vordergrund, nicht die Rebsorte(n) → „Wein vor Rebsorte“. Beginnende „Verzückung“, wie ein großer Ducru, feingliedrige Schwarzwälder-Kirsch (aber ohne Schlag), perfekter eleganter Trinkfluss, feine Graphitnoten.

Eine neue Kategorie vom Tignanello – fast ein Quantensprung. Der bisher beste Wein des Abends!

19,0 😊 / 20,0

SOLAIA 2001

Undifferenzierte Farbe, dicht, OK.

Volles, sattes Bouquet. Dichte, schwere Würze.

Am Gaumen vollmundig, opulent, samtig rotbeerig schön.

Langer sauberer Abgang. Wächst im Glas.

Ich nehme einen vollen, kräftigen Schluck: großartig, genau dieses „Trinkvolumen“ braucht dieser Wein.

Ein toller, fester opulenter Solaia. Wahrscheinlich in zwei Stunden noch viel besser.

18,5 ++ 😊 (→ **19,0**) / 20,0

TIGNANELLO 2003

Bläulich-Rot, leichter Wasserrand.

Bouquet wie ein Grenache. Süd-Rhône-Würze, südländisch, aber auch Schwarzwälder-Kirsch.

Vollmundiger Gaumen, opulent, satt. Himbeer (-sirup). Grenache aus der südlichen Rhône, enorme Fülle und enorme Fruchtsüße. Sehr langer Abgang. Veilchen.

Blind wäre ich niemals auf einen Tignanello gekommen, diese enorme Fülle, schmeckt leicht alkoholisch (hat aber nur 13,5 % Alkohol laut Etikette). Für mich kein Sangiovese. Ein ganz anderer, „neuer Tignanello“, anders als die bisherigen Tignanellos.

18,5 ++ 😊 / 20,0

SOLAIA 2003

Dunkles Violett-Rot, zart trüb/opaque.

Am Gaumen vollmundige Geschmeidigkeit, anschniegsame Größe, zarte feine Power, satter voller Trinkgenuss, großer Wein. Nicht aufdringlich. Gute Präsenz am Gaumen und sehr langer Abgang. Wächst im Glas und braucht viel Luft. Wird mit Luft klare 19+ Punkte erreichen können.

18,5 +++ 😊 (→ **19,0 +**) / 20,0

TIGNANELLO 2004

Intensives Bouquet nach Wild und Animalik. Blind wäre ich bei einem klassischen Bordeaux, linkes Ufer (Deuxieme Grand Cru).

Am Gaumen elegant, tieffruchtig, strukturiert, feinledrig, zartwürzig, sogar besser als der vom Jahrgang durchaus vergleichbare großartige 2001er Tignanello. Ein hedonistischer animalischer TOP/Weltklasse-Wein, nicht nur für Bordeaux-Liebhaber! Für mich der beste Tignanello des Abends!

19,0 ++ 😊 / 20,0

SOLAIA 2004

Klare wunderschöne Farbe, ein einheitlicher farblicher Guss, wie alle Solaia bisher immer etwas opaque. Im Bouquet eine reife tolle Würze, rotbeerig-tief.

Am Gaumen rotbeerig, sauber, klare Frucht, mineralisch, fokussiert, lebendig.

19,0 – 😊 / 20,0

TIGNANELLO 2005

Klare, reintönige Farbe.

Im Bouquet höchste Eleganz und noble Reintönigkeit.

Im Gaumen elegant, sauber, geradlinig. Frische rotbeerige perfekte Frucht. Nobler Wein! Höchste Eleganz. Im Abgang wieder: fast perfekter Wein – nichts Fetttes, nur Finesse. Zeigt Klasse und Nobilität.

19,0 😊 / 20,0

SOLAIA 2005

Perfekte, undurchdringliche, satte Farbe.

Warmes und wohliges Bouquet. Kastanien. Hedonistik. Ruhiges, sattes TOP-Bouquet.

Am Gaumen unglaubliche Opulenz, Kirschen, Würze, Kräuter, internationale Stilistik.

Opulente stimmige Weltklasse. Ein Kaleidoskop aus rechtem Ufer Bordeaux, Napa Valley CS und einem Schuss rotbeeriger klassischer Barolo-/Brunello-Fruchtsäure.

19,0 ++(+) 😊 / 20,0

TIGNANELLO 2006

Rot mit leichten orangen Reflexen.

Angenehme hedonistische Nase, satt, rund, süße Nuss, ein Hauch von „Badedas“.

Am Gaumen rund, süffig, vollmundig. Gute Lebendigkeit, noch schöne „Frische“. Vielschichtiger voller Gaumen. Gute Komplexität, aber weniger „Finesse“. Gute Länge.

18,5 + 😊 / 20,0

SOLAIA 2006

Rot-blau-schwarze Farbe. Tiefere Farbe als Tignanello 06. Kein Wasserrand. Sauberes, rundes perfektes Farbbild, verspricht Großes.

Bouquet ist sauber, aber noch zurückhaltend und steht nicht im Vordergrund → „noch nicht offene Weltklasse“.

Am Gaumen ausgewogen, balanciert. Feines Kokos mit Schwarzwälder-Kirsch. Höchste Eleganz. Ein Guss. Ganz großer Stoff, jetzt aber noch zu jung, noch nicht ganz geöffnet.

Gute Länge. Hält Perfektion im Finale – ganz groß! Rotbeerige Reintönigkeit. Ein konsistentes Gesamtbild. Für mich der beste Solaia des Abends und mit Potenzialwertung „Best of Show“!

→ 19,5 ++(+) 😊 / 20,0

TIGNANELLO 2007

Rot-zartdunkle, saubere klare typische Tignanello-Farbe.

Rotbeeriges einladendes klassisches Bouquet.

Rotbeeriger Gaumen, sehr süffig, geradezu „sexy“, warm-fruchtig feminin, weich-würzig rund, sehr saftig. Typische 07er-Leichtigkeit und Zugänglichkeit (erinnert mich ein wenig an viele zugängliche, feminine, feinsamte, süffige 07er Barolo).

18,5 ++(+) 😊 / 20,0

SOLAIA 2007

Perfekte Farbe, wie ein großer St. Julien.

Leicht überreifer Oxy-Ton im Bouquet? Elegantes feinmaschiges Liebstockel. Etwas überreif, fehlerhaft?

Am Gaumen fast schlank, aber gut trinkbar. Glatter schöner Trinkfluss. Am Gaumen keine Überreife und kein Oxy-Problem mehr. Mittengewichtig, schön, sehr zugänglicher Trinkfluss.

Schöner, jetzt sogar „reintöniger“ langer Abgang.

18,5 +/- – 😊 / 20,0

TIGNANELLO 2008

Reinfarbiges, etwas helleres Bordeaux-Rot.

Warm-würziges Bouquet. Kühle Kastanien.

Reintöniger, saftiger, genussreicher Gaumen. Enorme tiefgründige Eleganz – für mich geradezu klassisch.

Erinnert mich an den Ornellaia 2008 mit seiner zwei Mal genossenen rot-blauen, geradezu klassischen Reintönigkeit und Tiefgründigkeit, aber auch an den 2008er Opus One. So rot-blau-beerig tiefgründig kann die TOP-Toscana 2008 und der Tignanello sein. Ein Klassiker, fast 19 Punkte!

18,5 +++ 😊 / 20,0

SOLAIA 2008

Ähnlich perfekte Farbe wie beim Tignanello 08, nur etwas fester und dichter.

Anfangs überreifes, überhitztes Bouquet, Oxy, Madeira-Touch. Vergeht aber beim Schwenken und wird mit der Zeit reintönig, fast nach Schwarzwälder-Kirsch.

Am Gaumen eine perfekte Textur, geschliffene noble Eleganz. Wären da nicht diese „nach feuchtem Blätterlaub schmeckenden“ Oxy-Zwetschken-Töne.

18,5 ++ / 20,0

TIGNANELLO 2009

Perfekte Farbe. Kein Wasserrand.

Klare saubere tiefe reintonige Nase.

Am Gaumen klassisch klar. Mit noch deutlicher Adstringenz. Noch 5+ Jahre zuwarten.

Klarfruchtiger, klassischer, reintoniger Abgang.

Für WB Max Nirnberger von burgundischer Eleganz und damit TOP!

18,5 + 😊 / 20,0

SOLAIA 2009

Schwarz-Rot. Klar.

Extrem offene würzige warme Kastanien im Bouquet. Überhitzt?

Am Gaumen geschmeidig, feiner Babyspeck, ausgewogen. Nichts Überhitztes mehr, wird mit Luft immer reintoniger und klarer. Nase und Gaumen sind sehr unterschiedlich. Auch hier: mindestens noch 5 Jahre zuwarten.

18,5 ++(+) 😊 / 20,0

TIGNANELLO 2010

Fruchtig frischer rotbeerig-klarer Gaumen.

Schöner sauberer rotfruchtiger langer Abgang.

18,5 ++ 😊 / 20,0

SOLAIA 2010

Perfektes Farbbild – dicht und jugendlich, kein Wasserrand.

Geschliffenes, glattes, nobles Bouquet, kühl und dunkelbeerig.

Geschmeidiger perfekter Gaumen, feinmaschig, elegant, nobel.

Diese enorme Eleganz und Geschliffenheit setzen sich im langen Abgang fort. Köstlich. Tiefgründig und glatt zugleich.

19,0 ++ 😊 / 20,0

ITALIENISCHES KÄSEBRETT (3. Menü-Gang)

Ciabatta

Fünferlei Käse. Hab' jeden einzelnen nur kurz gekostet, mehr ging für mich einfach nicht mehr. Jeder der drei war großartig, aber hier ohne separate Bewertung.

Erinnerlich 18,5 😊 / 20,0



Mein **Resümee**: Eine großartige Verkostung. Es macht einfach Sinn, renommierte, weltbekannte Weine in Vertikalverkostungen in ihrer beeindruckenden Bandbreite näher kennenzulernen. Kein Wein unter 18 Punkten, 7 Weine mit 19 Punkten und mehr, zwei weitere mit Potenzial auf 19 Punkte.

Überraschung für mich war der Tignanello (3 mal 19 Punkte, oft 18,5 und mehr). Hätte nicht geglaubt, welch vielschichtiges Gesicht er zeigen kann – einmal klassischer Zentral-Toskaner, dann Elemente von

Bordeaux und Burgund, traditionell, klassisch und modern zugleich. Immer spannend und enorm trinkfreudig, ein echter Genusswein. Leichtfüßiger als der Solaia. Trinkfreude hat mir heute der Tignanello fast mehr gemacht.

Vom Solaia war ich schon vor der Verkostung mehr als überzeugt. Auffallend aber seine oft (nur) opaque Farbe. Meist hätten ihm wohl noch mehr Luft u/o Jahre gut getan. Ein opulenter Wein der Weltklasse, der es mit den ganz Großen aufnehmen kann, egal ob aus Bordeaux oder Napa Valley. 4 mal 19 Punkte, zweimal Potenzial darauf. Solaia ist halt ein echter Wein-„Flugzeugträger“, im Vergleich dazu der Tignanello der etwas wendigere Wein-„Großkreuzer“.

Ein großer Dank gilt wie immer der ausgezeichneten Mannschaft vom Restaurant Josef. Die Menü-Bewertungen zeigen, wie sehr sie uns an diesem Abend kulinarisch verwöhnt haben. Säckelwart WB Christian Asen übergibt unseren vom Herzen kommenden „Anerkennungs-Obolus“.



Die Josef-Mannschaft mit Patron WB Günter Hager

Offizielles Ende: ca. 22:15 Uhr.

Nach einigen Nachverkostungen und guten Gesprächen über Gott und die Welt, Kunst und Kulinarik, Tignanello und Solaia, lehrte sich unser Clublokal, mit einer breiten Zufriedenheit und Glückseligkeit, die an diesem wunderbaren Abend aus unseren Gesichtern strahlte.

Danke an Peter, Heinz, Günter und sein Team!

Das alles meint: WB Thomas Rainer

Beilage