

Falstaff

Wein. Essen. Reisen.

www.falstaff.at

VIP GOURMETclub*

ÖSTERREICH HAT GEWÄHLT

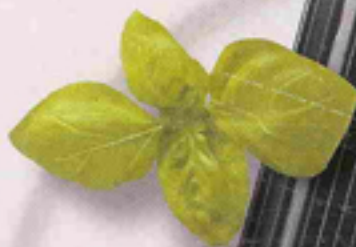
900 RESTAURANTS BEWERTET

88 Vitanza - Rosso di Montalcino 2005

Funkelndes Rubin mit leichtem Granatrand; fein gezeichnete Nase mit viel reifer Beerenfrucht, nach Kirsche, Himbeere und Zwetschke; zeigt in Ansatz und Verlauf gute Fülle, viel feine Fruchtsüße, weich und geschmeidig, im Finale rosine Noten, hat aber auch die nötige Säure.
Bezug: Südwein Import, München, € 17,90

87 Vitanza - Brunello di Montalcino 2002

Sattes, funkelnendes Rubin; zeigt in der Nase betont frische Noten, nach frischen, roten Kirschen, etwas nach Veilchen; auch am Gaumen sehr frisch, zeigt feine Frucht, entfaltet sich mit feinkörnigem Tannin, im Finale gute Länge, gut gemachter Wein, gleicht in seiner Art aber mehr einem Rosso als einem Brunello.
Bezug: Südwein Import, München, € 24,50



Gäste bewerten die besten 900
Restaurants des Landes. In allen Kategorien.
Mit neuen Geheimtipps

