

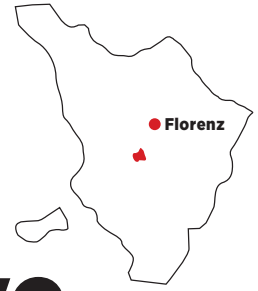
# Vinum

**EXTRA**



## TOP OF TOSKANA 2017

Mehr als 600 Weine, die Lust auf Italien machen  
Supertuscans, Brunello Riserva, Chianti Classico und mehr  
Unsere Favoriten fürs Essen und Übernachten



## Vernaccia di San Gimignano DOCG

# Die weisse Alternative

Durch die grossen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht und die hervorragende Belüftung ist San Gimignano sehr gut für weisse Trauben geeignet – eine Besonderheit in der weitgehend «roten» Toskana.

**R**und um San Gimignano liegen Rebberge eingebettet in einer hügeligen Landschaft, deren ausgewogenes Klima durch die Einflüsse des toskanischen Inlands im Osten und durch das Meer im Westen geprägt ist. Gerade mal 25 Kilometer ist die tyrrhenische Küste von manchen Rebbergen entfernt und sorgt selbst in heissen Jahren für eine gute Belüftung. So kann die uralte Rebsorte Vernaccia, deren Trauben gegen Ende September gelesen werden, auch in schwierigen Jahren optimal ausreifen. 2016 gab es für die Winzer der Vernaccia di San Gimignano einiges zu feiern: Am 6. Mai 1966 erhielt der Vernaccia di San Gimignano als der erste italienische Wein, die kontrollierte Ursprungsbezeichnung DOC (Denominazione di Origine Controllata), seit 1993 hat er den DOCG-Status.

Charakteristisch sind die Gerbstoffe, die aus Vernaccia so etwas wie den Roten unter den Weissen machen. In Kombination mit einer spürbaren Säure ergibt das einen Wein mit Charakter und Eleganz. Dabei gefällt die Rebsorte besonders in ausgewogenen Jahren – wie 2015. Wenn auch 2014 einige sehr elegante Bouteillen hervorgebracht hat. Als Riserva ist sie überraschend lagerfähig, gerade in Jahrgängen wie 2012 oder auch dem opulenten 2013.

### Zahlen und Fakten

**Anbaugebiet:** Rund um die Stadt San Gimignano im Herzen der Toskana

**Rebfläche:** 720 ha

**Produzenten:** 76

**Wichtigste Rebsorte:** Vernaccia (muss zu mindestens 85% verwendet werden)

**Infos:** [www.vernaccia.it](http://www.vernaccia.it)



**Montenidoli, San Gimignano**  
**Tradizionale 2014**  
**17 Punkte | 2017 bis 2020**

Superbe Nase nach exotischen Früchten, Lindenblüten; geschmeidig, rund, viel Schmelz, die Säure ist belebend, ein Wein mit Struktur und dem Vernaccia-typischen feinerben Charakter, Länge und Fülle. Gefällt uns in diesem Jahr sogar einen Hauch besser als der Fiore.

**Cesani, San Gimignano**

**Riserva Sanice 2013**

**16.5 Punkte | 2017 bis 2019**

Verführerisches Bouquet mit Noten von exotischen Früchten, auch Blüten; kompakt im Mund, saftig, die Säure ist gut eingebunden, schöner Schmelz. Wein, der auch noch reifen kann.

**Il Colombaio di Santa Chiara, San Gimignano**

**L'Albereta 2013**

**16.5 Punkte | 2017 bis 2018**

Biowein mit betörender Nase nach Lindenblüten und Rosen, dazu weisse Äpfel; kompakter Ansatz mit gut eingebundener Säure und viel Saft, angenehmes, anhaltendes Finale. Zu gebratener Forelle.

**Il Palagione, San Gimignano**

**Riserva Ori 2014**

**16.5 Punkte | 2017 bis 2019**

Wird kurz im Holz ausgebaut, was ihm noch mehr Komplexität verleiht: einladende Nase, knackig und frisch am Gaumen, geschliffenes salzig-mineralisches Finale, auch dezente Herbe. Zuverlässig.

**Montenidoli, San Gimignano**

**Fiore 2014**

**16.5 Punkte | 2017 bis 2020**

Das verführerische Ergebnis der ersten Pressung, des Mosto Fiore: feinzisierte Fruchtnase, auch Lindenblütennoten; im Mund saftig mit einer perfekt eingebundenen Säure, besitzt Schmelz, Saft und grosse Länge. Eleganter Vernaccia, der noch reifen kann.

**Panizzi, San Gimignano**

**Riserva 2012**

**16.5 Punkte | 2017 bis 2018**

Einladende Nase mit Blumen- und Zitrusnoten; saftig und fruchtig mit belebender Säure; harmonisches Fruchtfinale mit einem Touch von balsamischen Noten und Macchia. Elegant.

---

**Il Colombaio di Santa Chiara,  
San Gimignano  
Selvabianca 2015**

**15.5 Punkte | 2017 bis 2018**

Knackig-frische Nase mit schönen Blütennoten, saftig, gut, feinerherbes Finale. Ein Spargelrisotto würde gut dazu passen.

---

**Il Palagione, San Gimignano  
Hydra 2015**

**15.5 Punkte | 2017 bis 2018**

Superbe Fruchtaromatik; im Ansatz kompakt, mit schönem Schmelz und guter Säure, endet auf Noten von Zitrusfrüchten und Mandeln. Zuverlässig.

---

**Panizzi, San Gimignano  
Vernaccia di San Gimignano 2015**

**15.5 Punkte | 2017 bis 2018**

Schöne mineralische Nase mit guter Struktur; präsenre, reife Säure, rassig, mineralisch, endet auf Stein- und Pfirsichnoten. Knackig.

---

**Podere Casale Primo – Falchini,  
San Gimignano**

**Vigna a Solatio 2015**

**15.5 Punkte | 2017**

Klare Blütennase; saftig am Gaumen mit belebender Säure und Noten von Steinobst und Blüten. Macht jetzt schon Spass, kann aber auch noch etwas reifen.

---

**Poggio Alloro, San Gimignano  
Riserva Le Mandorle 2014**

**15.5 Punkte | 2017 bis 2018**

Duftet nach frischen Pfirsichen, dazu mineralische Komponenten; frischer Ansatz, reife, saftige Säure, lang und auf Noten von grünen Äpfeln und frisch gemäßigtem Gras endend. Gelungener, eleganter Wein.

---

**Rampa di Fugnano, San Gimignano  
Alata 2015**

**15.5 Punkte | 2017 bis 2018**

Duftet nach exotischen Früchten, frisch-saftige Textur am Gaumen, belebende Säure, das Finale ist fruchtig und ausgewogen. Zu gegrilltem Fisch oder Meeresfrüchten.

---

**Tenute Cuicciardini Strozzi,  
San Gimignano**

**Cusona 1933 2014**

**15.5 Punkte | 2017**

Verführerisch-frische Nase mit feinen Aromen von Blüten und Pfirsichen; zeigt Schliff und Frische bis ins Finale.

---

**Signano, San Gimignano  
Poggiarelli 2015**

**15 Punkte | 2017**

Cru mit kompakter Frucht; am Gaumen frische Säure sowie Schliff und Länge.

---

**Abbazia di Monte Oliveto, San Gimignano  
Vernaccia di San Gimignano 2015**

**15 Punkte | 2017**

Gras- und Apfelnoten; kompakter Bau mit gut integrierter Säure, frisch und jugendlich, endet auf Noten von Pfirsichen, auch angenehm mineralisch.

---

**Cantine Guidi, San Gimignano  
Vernaccia di San Gimignano 2015**

**15 Punkte | 2017**

Pfirsiche und weissen Beeren; harmonische Textur mit frischer Säure, frisches Finale mit feinen Aromen von Steinobst und exotischen Früchten.

---

**Cappella San'Andrea, San Gimignano  
Vernaccia di San Gimignano 2015**

**15 Punkte | 2017**

Knackiger Auftritt, saftiger Verlauf, auch mit feiner Frische und Länge.

---

**Casa alle Vacche, San Gimignano  
I Macchioni 2015**

**15 Punkte | 2017**

Einzellagenwein, der nach frischem Kernobst duftet; am Gaumen kompakt, mit vifer Säure, viel Saft, frischfruchtiges Finale.

---

**Casa Lucii, San Gimignano  
Vernaccia di San Gimignano 2015**

**15 Punkte | 2017**

Knackige Nase, kompakt, gute Säure, endet auf Noten von Kernobst. Erfrischend.

---

**Fattorie Melini, Poggibonsi  
Le Grillaie 2015**

**15 Punkte | 2017**

Frische Blütenaromatik; im Mund kompakt, ausgewogen, klare Saftigkeit.

---

**La Mormoraia, San Gimignano  
Ostrea 2015**

**15 Punkte | 2017**

Verführerische Nase mit Noten von Aprikosen und Holunderblüten; saftiger Ansatz mit einer gut integrierten Säure, feine salzige Nuancen. Erfrischend.

---

**Palagetto, San Gimignano  
Santa Chiara 2015**

**15 Punkte | 2017**

Duftet nach Steinobst und Kräutern; kompakter Bau mit gut eingebundener Säure, frisches Holunderblütenfinale. Zu Fisch-Antipasti.

---

**Poderi Arcangelo, San Gimignano  
Terra del Lago 2015**

**15 Punkte | 2017**

Holunderblütenaromen in der Nase, auch frische Gräser; saftiger Ansatz und gut eingebundene Säure, kompakt.

---

**Poggio Alloro, San Gimignano  
Il Nicchiaio 2015**

**15 Punkte | 2017**

Exotische Fruchtaromen, dazu feine Würze; kompakt am Gaumen mit vifer Säure, feinziseliert und doch mit Schmelz.

---

**Tenute Cuicciardini Strozzi,  
San Gimignano**

**Titolato Strozzi 2015**

**15 Punkte | 2017**

Saftiger Ansatz, wirkt reif und rund, die Säure ist gut eingebunden, feines exotisches Finale.

---

**Teruzzi & Puthod, San Gimignano  
Vernaccia di San Gimignano 2015**

**15 Punkte | 2017**

Feinwürziger Duft, dazu Pfirsichnoten; kompakt am Gaumen, im Finale Blütenaromen.

---

## Vernaccia gereift und gut

Ihren Spitznamen als die «Weisse unter den Roten» bestätigt Vernaccia in Vertikalen und bei Verkostungen alter Jahrgänge. Einige unserer Favoriten haben wir im schon gereifteren Alter nochmals probiert.

**Montenidoli  
Vernaccia di San Gimignano DOCG  
Carato 2008**

**17.5 Punkte | 2017 bis 2019**

Musterbeispiel für die Alterungsfähigkeit eines Vernaccia, reift ein Jahr in Holz, was ebenfalls zu seiner Langlebigkeit beiträgt. Der Jahrgang 2008 präsentiert sich noch mit einer finessenreichen Nase nach getrockneten Blüten, Früchten und Mandeln, am Gaumen ist der Wein geschliffen und elegant, anhaltend das Finale.

---

**Il Colombaio di Santa Chiara  
Vernaccia di San Gimignano DOCG  
Selvabianca 2008**

**16 Punkte | 2017 bis 2018**

Duftet nach Zitrusfrüchten, Honig und Koriander; perfekt ausbalanciert am Gaumen, saftig und doch mit Charakter fruchtig mit dezenten Tertiäraromen das Finale. Auch das ein perfekt gereifter Jahrgangs-Vernaccia eines zuverlässigen Produzenten.

---

**Il Palagione  
Vernaccia di San Gimignano  
DOCG Hydra 2007**

**15.5 Punkte | 2017 bis 2018**

Zeigt, welches Potenzial auch eine klassische Annata der Vernaccia aufweist: sehr saftig, gute Säure, elegant und lang. Immer noch mit Potenzial.

