PRINCIPE CORSINI

2020 TENUTA MARSILIANA - BIRILLO COSTA TOSCANA ROSSO IGT

VERKOSTUNGSNOTIZEN

91 **Tasting vom 16.10.2023: Othmar Kiem, Simon Staffler**

Schimmerndes Rubinrot mit dunklem Kern. Intensiv in der Nase, nach dunkler Pflaume, Eichenholz, und schwarzem Pfeffer, dabei leicht rauchig. Am Gaumen mit üppiger Frucht, breitem, leicht zehrendem Tannin, saftig-würzig bis ins anhaltende Finale.

MEHR ZUM TASTING »WEIN GUIDE ITALIEN 2024«

2019 VILLA LE CORTI - CORTEVECCHIA CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

VERKOSTUNGSNOTIZEN

92 **Tasting vom 16.10.2023: Othmar Kiem, Simon Staffler**

Elegant funkelndes Rubin mit ziegelrotem Rand. Einladendes Bouquet, nach saftiger Pflaumen, Süßholz, Leder, und einem Touch Tabak. Schmeichlerisch am Gaumen, ohne Ecken und Kanten, mit herzhaftem Fruchtkern, und langem Abgang.

MEHR ZUM TASTING »WEIN GUIDE ITALIEN 2024«

2021 VILLA LE CORTI - LE CORTI CHIANTI CLASSICO DOCG

VERKOSTUNGSNOTIZEN

92 **Tasting vom 16.10.2023: Othmar Kiem, Simon Staffler**

Leuchtendes Rubinrot mit schmalem, aufhellendem Rand. Zeigt sich fruchtig-würzig in der Nase, nach saftiger Kirsche und Paprikapulver. Beim Gaumeneintritt geschmeidig, mit feinem Fruchtschmelz, samtigem Tannin, rund und ausgewogen, sehr saftig.

MEHR ZUM TASTING »WEIN GUIDE ITALIEN 2024«

2019 TENUTA MARSILIANA - MARSILIANA COSTA TOSCANA ROSSO IGT

VERKOSTUNGSNOTIZEN

93 **Tasting vom 16.10.2023: Othmar Kiem, Simon Staffler**

Leuchtendes Rubinrot mit granatrotem Rand. In der Nase nach reifen Brombeeren und satten Sauerkirschen, dann etwas erdige Noten und nach schwarzem Pfeffer. Am Gaumen mit geschmeidigem Gerbstoff, saftig, trinkig, mit lang anhaltendem Finale.

MEHR ZUM TASTING »WEIN GUIDE ITALIEN 2024«

PRINCIPE CORSINI

2019 VILLA LE CORTI - ZAC CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG

VERKOSTUNGSNOTIZEN

93 **Tasting vom 16.10.2023: Othmar Kiem, Simon Staffler**

Schimmerndes Granat mit feinem ziegelrotem Rand. Grazil gezeichnete Nase, zunächst nach Wacholder und Feuerstein, dann auch Eukalyptus, unterlegt von Röstaromen, komplex. Mit eleganter Balance am Gaumen, merklicher, gut integrierter Holznote, anhaltend im Abgang.

MEHR ZUM TASTING »WEIN GUIDE ITALIEN 2024«

2019 DON TOMMASO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG

VERKOSTUNGSNOTIZEN

94 **Tasting vom 16.10.2023: Othmar Kiem, Simon Staffler**

Helles, leuchtendes Rubinrot, mit granatrotem Schimmer. In der Nase nach saftiger Schwarzkirsche und reifen Zwetschgen, im Hintergrund ein Touch Waldboden und etwas Würze. Am Gaumen mit feinem Fruchtschmelz und feinkörnigem Gerbstoff, im Finale noch etwas zehrend, hat noch viel Reifepotential.

MEHR ZUM TASTING »WEIN GUIDE ITALIEN 2024«