

**MARKTSCHAU
AMARONE**
18.5 bis 17.5 Punkte

**Cà dei Frati, Lugana di Sirmione
Pietro Dal Cero 2016**
18.5 Punkte | 2023 bis 2034

Kühle Brombeernoten, Schattenmorellen, kühler Zigarrenrauch und feinbitteres Kakaopulver in der herrlich eleganten und seidig wirkenden Nase. Zwar sehr druckvoller, doch auch trockener und nicht plumper Stil des Gaumens, der trotz der Power diese auch auf den Gaumen bringt, grosse Klasse zeigt und dabei Frische und Balance mit im Gepäck – ja, fast schon eine gewisse Rasse und Mineralität hat. Reifes, softes Tannin, die Aromen der Nase plus eine leicht ätherische Note. Das hat schon wirklich grosse Qualität!

100 Franken | www.gastrovin.ch

**Massimago, Mezzane
Conte Gastone 2017**
18 Punkte | 2023 bis 2026

Die Nase mit kaltem Stein, Menthol, etwas Sternanis, etwas angetrockneter Erdbeere und Kirschen. Und allerersten Reifenoten, die wunderbar elegant und samtig wirken. Ungemein tolle Säurefrische mit rassischer und mineralischer Note, die ihn schlank und ausbalanciert machen und die Kraft bestens einpacken. Ein «Drink now»-Amarone auf hohem Niveau, der zudem fordert mit seinem langen, kraftvollen Abgang.

39.50 Franken | www.boucherville.ch

**Allegrini, Fumane
Classico 2019**
18 Punkte | 2026 bis 2036

Sehr verhalten mit erdig-steinigen Noten, durchaus mineralisch und an nasse Steine erinnernd. Viel Frische und Gradlinigkeit zeigend, wenn rote, dann knackige und feste Beeren. Straff und gradlinig. Nicht anders am Gaumen, der Power hat, aktuell noch kantig und unfertig ist und sehr fordernd daherkommt. Braucht noch Jahre auf der Flasche, denn die Komponenten stehen noch nebeneinander, aber in ganz hoher Qualität. Aktuell ist es die Periode Sturm und Drang. Typischer 2019er! Wertung für die Zukunft. Kann noch zulegen.

75 Franken
www.moevenpick-wein.com

**Fidora, Cona
Monte Tabor 2015**
18 Punkte | 2023 bis 2032

Feingliedrige Nase mit Brotkrumen, nicht süsslichem Zimt, herrlich würzigen und kühlen Noten. Rotschwarze frische Beerenfrucht, aber auch Noten wie Wiesenchampignons und Grüntee. Enorm dicht und kompakt mit Struktur und geschliffenen, doch wunderbar runden Tanninen. Alles ist abgestimmt, spricht bestens ausbalanciert. Die feine und saftige Säure zieht

sich wie der rote Faden durch. Pure Trinkfreude, und das bei der Kraft.

46 Franken
www.kueferweg.ch

**Speri, S. Pietro in Cariano
Classico Sant'Urbano 2018**
17.5 Punkte | 2023 bis 2032

Enorm dunkle Frucht mit etwas Holunderbeeren, reifer Brombeere, aber auch Trüffel und der berühmte Pferdesattel. Dabei reife, durchaus konzentrierte und auch kühle und frische Noten, immer animierend. Nie der zarte Amarone am Gaumen, Richtung üppig, eher Sophia Loren. Zugleich saftig mit sattem Grip, guter Säurefrische, recht feinen, wenn auch satten Tanninen. Es trinkt sich gut mit der Sophia.

49 Franken | www.casadelvino.ch
49 Franken | www.fischer-weine.ch

**Albino Armani, Dolce
Classico 2017**
17.5 Punkte | 2023 bis 2028

Sehr komplexe und reife Frucht mit Zimt, angetrockneten Pflaumen, etwas Pflaumenmus und Bitterschokolade. Mit Luft ist da noch mehr. Dezent, aber greifbar sind warmer Rauch und geräucherte rote Paprika. Saftig, sehr gute Frische, schlanker Bau, dabei eine recht konzentrierte und minimal süssliche Frucht. Leicht