



# Neues aus aller Welt

Hier geben wir den Importeuren Gelegenheit, uns pro Ausgabe maximal drei Weine zur Verfügung zu stellen, die unser Degustationspanel verkostet. Wir bewerten allerdings nicht absolut, sondern das Preis-Leistungs-Verhältnis.

und medizinisch, dahinter likörig und rumtopfig; viel Stoff, viel Schmalz, aber wenig Struktur und kaum Charme, sperrig im Ausklang.

## NEUSEELAND

★★★★★ 2005 MOUNT NELSON SAUVIGNON BLANC, LODOVICO ANTINORI, MARLBOROUGH, 13,5%, DV, Morandell, € 12,40 Feine, saubere, klare Sauvignonfrucht, mit dem ganz zarten Kaugummihrauch der Neuseeländer; saftiger Biss, viel Schmalz, dabei saftig und knackig, ausgezeichnet.

★★★★ 2006 CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH, 13,5%, DV, Moët-Hennessy, € 24,99 Wunderschön tiefe, feine, klare, ausdrucksstarke Aromatik; mineralischer Tiefgang, viel Substanz, dezente Rosen-Veilchen-Aromatik, wunderschön konturiert, feiner Schmelz, ausgezeichnet – aber nicht ganz billig.

## PORTUGAL

★★★★★ 2005 VINHA DO MOURO TINTO, VR ALENTEJANO, 14%, NK, Bruckner, € 9,80 Wow! Wunderschön dichte, fein-schokige Dun-

kelfrucht; feine Cassisnoten, verwobene und attraktive Frucht, ein ausgezeichneter Wein um wenig Geld.

★★★★★ 2004 DONA MARIA TINTO, JÚLIO BASTOS, VR ALENTEJANO, 14,5%, NK, Bruckner, € 12,70 Dunkelfrucht und Kräuterwürze; weiche, warme, mollige Fülle, viel Schmalz und Schmelz, jetzt schon mit Vergnügen zu trinken, kann aber durchaus mit Gewinn noch liegenbleiben.

★★★ 2004 PASSA DOURO, QTA. DO PASADOURO, DOC DOURO, 14%, NK, Bruckner, € 10,- Erste Flasche verhalten und extrem austrocknend, Kork. Dichte Dunkelfrucht; geradlinige, sehr vierschrotige und noch sehr eckige Frucht, sehr kernig in der Tanninstruktur, abwarten.

## SPANIEN

★★★★★ 2003 NORTE, BODEGAS INURRIETA, DO NAVARRA TINTO, 13,5%, NK, Schulz, € 6,49 (Vom Importeur wegen des 6-monatigen Barriqueausbaus „Semicrianza“ genannt.) Feine, dichte Dunkelfrucht, Hauch Marmelade, ein wenig plakativ; wunderschön süffig, blitzsau-

ber vinifiziert, extraktsüß, sehr fein, sehr viel Trinkvergnügen um wenig Geld.

★★★★★ 2005 MARQUÉS DE RISCAL SAUVIGNON BLANC, DO RUEDA, 13,5%, NK, Morandell, € 8,40 Zarte Sortennase, diskret, Hauch Marzipan, dezente Nussnote, mineralisch, individuell, ausgezeichnet.

★★★★★ 2003 VALSERRANO, BODEGAS DE LA MARQUESA, DOCA RIOJA CRIANZA, 13,5%, DK, Lamercantile, € 8,78 Feine, weiche Fülle, wunderschön verwoben, modern, aber ohne Überüppigkeit, feiner Wein mit gesicherter (und dank DIAM garantiert korkgeschmacksfreier) Zukunft.

★★★★★ 2002 AALTO, DO RIBERA DEL DUERO, 14%, NK, Schulz, € 26,50 Wow! Wunderschöne Dichte, unglaubliche Tiefe, tolle Substanz andeutend; wunderschöne Frucht, modern und dabei sehr, sehr tiefgründig, gutes Tannin hintendrein, ein toller Stoff mit Zukunft, von Mariano García, dem Ex-Kellermeister von Vega Sicilia vinifiziert.