

# SIRO PACENTI

Toscana • Italien



FALSTAFF (Ausgabe 2/2011) verkostete und bewertete 150 Brunello di Montalcino aus dem Jahrgang 2006.  
Siro Pacenti erreichte mit seinen Brunello die viertbeste Wertung: 94 Punkte!

94



## SIRO PACENTI – BRUNELLO DI MONTALCINO 2006

Sattes dunkles Rubin. Präsentiert sich zunächst mit dezent rauchigen Noten, nach würzigem Holzfeuer, dann klare, präzise Frucht, sehr ansprechend. Begeistert am Gaumen durch wunderbar süßen Schmelz, entfaltet sich mit dichtmaschigem Tannin, sehr gut ausgewogen zwischen Kraft und Eleganz, langer Nachhall.

Bezug: Gawein, Wien

		exkl. Mwst. /	inkl. Mwst.
2008 Rosso di Montalcino	0,75	€ 18,30 /	€ 21,96
2008 Rosso di Montalcino	0,375	€ 10,30 /	€ 12,36
2005 Brunello di Montalcino	0,75	€ 42,30 /	€ 50,76
<b>2006 Brunello di Montalcino</b>	<b>ab Juni 2011 0,75</b>	<b>€ 48,70 /</b>	<b>€ 58,44</b>
Olio Extravergine di Oliva	0,75	€ 16,70 /	€ 18,57

[www.siropacenti.it](http://www.siropacenti.it)

[www.gawein.at/Produzenten/Siro-Pacenti.html](http://www.gawein.at/Produzenten/Siro-Pacenti.html)

# HENRI GIRAUD

Champagne • Frankreich



FALSTAFF (Ausgabe 1/2011) verkostete und bewertete anlässlich seiner Champagner Gala die besten Champagner am Markt.

Henri Giraud's Code Noir wurde mit 93 Punkten bewertet: Bester Champagner ohne Jahrgang!

Die "kleinen Brüder" Esprit und Esprit Rosé wurden mit ähnlich guten Wertungen bedacht!

93

## ● Henri Giraud Code Noir

12 Vol.-%, kräftiges Gelb mit Orangetouch, sehr feine Perlage. Sehr vielschichtiges Bukett, nach Brioche, gerösteten Mandeln, nussig unterlegte Apfelfrucht, zart nach Gewürzen, Zimt, Sternanis, ein Hauch von Honig. Sehr stoffig, von einer zarten Holzstütze geprägter, vinöser Stil, perfekte Balance, eigenständig und nobel, feine zitronige Nuancen im Abgang, faszinierender Speisenbegleiter.

[www.gawein.at](http://www.gawein.at)

89

## ● Henri Giraud Esprit

12 Vol.-%, kräftiges Gelbgrün, zarte Perlage. Reife gelbe Fruchtklänge nach Apfel und Mango, feiner Blütenhonig, reif und zugänglich, ein Hauch von Orangenzesten. Stoffiger Körper, zeigt eine gewisse Opulenz, angenehme Frische, apfelige Nuancen im Abgang, mittlere Länge.

[www.gawein.at](http://www.gawein.at)

91

## ● Henri Giraud Esprit Rosé

12 Vol.-%, leuchtendes Pink mit Orangereflexen, feines, konstantes Mousseux. Einladende Nuancen von roten Waldbeeren, feine Hefenuancen, zart nach Orangenzesten, etwas Brioche, zarte Kräuterwürze. Komplex, stoffig-cremige Textur, zart nach Himbeerfrucht, lebendig strukturiert, mineralischer Touch, fruchtiges Finish, lange anhaltend.

[www.gawein.at](http://www.gawein.at)

Esprit

Esprit

Esprit Rosé

Esprit Blanc de Blancs

Ay Grand Cru *Hommage Francois Hémart*

Code Noir

2000 Fut de Chene

exkl. MwSt. / inkl. MwSt.

0,75 € 23,80 / € 28,56

0,375 € 13,80 / € 16,56

0,75 € 29,30 / € 35,16

0,75 € 25,40 / € 30,48

0,75 € 32,- / € 38,40

0,75 € 65,- / € 78,-

0,75 € 113,60 / € 136,32

[www.champagne-giraud.com](http://www.champagne-giraud.com)

[www.gawein.at/Produzenten/Henri-Giraud.html](http://www.gawein.at/Produzenten/Henri-Giraud.html)

Gawein Bruckner Weinhandel • Althanstraße 12 • A-1090 Wien • Tel +43 664 435 48 70

Fax +43 1 374 71 19 • [gawein@gawein.at](mailto:gawein@gawein.at) • [www.gawein.at](http://www.gawein.at)