

DIE BESTEN GRÜNEN VELTLINER 2000 IM VERGLEICH

Falstaff

MAGAZIN

ESSEN · TRINKEN · REISEN

Ausgabe 4/2001 Juli / August AT\$ 80,- € 5,80



FALSTAFF-BIERFEST

am 3. August 2001

in Brandauer's Schlossbräu

KULINARISCHE INSELWELT:

MALLORCA A LA CARTE

ÜBER 2500 AKTUELLE WEINE BEWERTET.

DER
IST
Jetzt

Brunello di Montalcino Riserva 1997

Herkunft: Tenuta Vitanza

Beurteilung: Glänzendes, sattes Rubin; intensive Nase, viel Pflaumen, Holunderbeeren, etwas alkoholische Noten; dunkelbeerige Frucht im Ansatz, dicht gewobenes Tannin, im Finale aber recht kurz, harsches, austrocknendes Finale.

Email: tenutavitanza@hotmail.com

87 Punkte

87 Rosso di Montalcino 1999 - Vitanza

Sattes Rubin-Violett; viel Himbeerfrucht, ansprechend, sehr klar gezeichnet; cremig in Ansatz und Verlauf, süße Frucht, sehr ausgewogen und weich.

Eckart Witzigmann

DER WENDEKOCH

ÖSTERREICHISCHE WEINGÜTER • WEINGÜTER • WEINGÜTER • ERNÄHRUNGSPASS

WEINGUIDE
2001/2002
ÖSTERREICH
SÜDTIROL

2000 AKTUELLE WEINE BEWERTET
800 BEZUGSQUELLEN



www.falstaff.at