

Tabelle 1

	besondere Empfehlung	Kurznotiz
<b>Chianti Classico 2021</b>		
Castello Vicchiomaggio - Guado Alto	x	nachverkostet, siehe Blogbeitrag
Fèlsina - Berardenga	x	nachverkostet, siehe Blogbeitrag
I Fabbri - Lamole		holt mich nicht so ab, allerdings sehr ‚mineralisch‘
Il Poggolino - Il Classico	x	nachverkostet, siehe Blogbeitrag
Istine		bissig, leicht grün
Ricasoli - Brolio		tolle Säure, sehr trocken, karg, interessant
Rocca di Montegrossi		eher dünn als elegant
San Fabiano Calcinaia		noch etwas ruppig, aber sehr gute Anlagen
Tregole	x	nachverkostet, siehe Blogbeitrag
Triacca / La Madonnina - Bello Stento	x	sehr klassisch auf der gerbstoffreichen Seite, gut
<b>Chianti Classico 2020</b>		
Belvedere Campòli/Guicciardini - Belvedere Campòli		okay, alles drin, alles dran, typisch
Caparsa		klassisch, mittlerer Druck, einfach, aber elegant
Carpineta Fontalpino - Fontalpino		etwas gekocht, dann aber schöne Säure, okay
Carpineto		das ist ein schönes Gesamtpaket, vielleicht etwas süßlich in der Frucht
Castello di Gabbiano		sehr ordentlich, ganz bisschen flach
Castello di Verrazzano		Sehr fruchtig, dabei enorm harmonisch
Castello La Leccia		ein bisschen viel Kokos, sonst toll
Cinciano		etwas einfach
Conti Capponi / Villa Calcinaia - Villa Calcinaia	x	neben den klassischen Eigenschaften hat das vor allem tolle Würze!
Fattoria della Aiola	x	Old school (also mit Gerbstoff), dabei aber sehr elegant. Sehr schön
I Sodi		weich, sehr fruchtig, dann kommt sehr feines Tannin, schön
Il Contadino Cusano - Poggio Torselli		satte Frucht, gefällig
Istine - Vigna Casanova dell'Aia		eher klassisch, okay
La Sala del Torriano	x	nachverkostet, siehe Blogbeitrag
Poci	x	nachverkostet, siehe Blogbeitrag
Quercia al Poggio		sattfruchtig, spaßig
Querciabella	x	das strahlt enorm, ist aber noch etwas holzig
Rocca delle Macie		etwas süßlich, vanillig, aber sehr schön
Rocca delle Macie - Tenuta Sant'Alfonso		klassische Nase, etwas gekocht, insgesamt gut
Tenuta San Vincenti		gefällt mir sehr gut, ist sehr klassisch und der Beweis, dass 15% Merlot im Chianti Classico auch spurlos bleiben können
Terre di Perseto - Albore		dünn
Terreno		fruchtig, lecker
Torcilacqua	x	Kommt erst sehr über die Säure und schließt mit feinem Gerbstoff ab. Schöner Spannungsbogen
Vignamaggio - Terre di Prenzano	x	nachverkostet, siehe Blogbeitrag
Villa Mangiacane		In der Nase Reifetöne, am Gaumen guter Start und dann bricht er weg
Viticcio	x	Säurebiss ohne Ende, spannend
<b>Chianti Classico 2019</b>		
Le Fonti Panzano		im Abgang süßlich
Tenuta Casenuove		sehr schön, feine Holzwürze
Vecchie Terre di Montefili - Montefili		aromatisch top, aber die Struktur ist unspannend
Villa a Sesta - Il Palei		die Frucht ist für die Säure etwas zu geizig
<b>Chianti Classico 2018</b>		
Carus - Baldero		startet stark, etwas kurz
Tenuta Carobbio - Carobbio		gefällig

	besondere Empfehlung	Kurznotiz
<b>Chianti Classico 2016</b>		
Borgo La Stella		wunderbar gereift, etwas Latte Macchiato, sehr okay, aber aus 2016 gibt es sehr viel Besseres
<b>Chianti Classico Riserva 2020</b>		
Castello Vicchiomaggio - Agostino Petri		ambitioniertes Holz ;-)
Fèlsina - Rancia		viel Kokos, oka
Il Contadino Cusano - Poggio Torselli		sehr krautig, unruhig
Ricasoli - Brolio	x	nachverkostet, siehe Blogbeitrag
Ruffino - Riserva Ducale		einfach
Tenuta San Vincenti		etwas bonbonbunt
<b>Chianti Classico Riserva 2019</b>		
Belvedere Campòli/Guicciardini - Belvedere Campòli		Sehr viel Landluft, mäßig
Capannelle		sehr wenig Tannin, mir zu weich
Caparsa - Caparsino		sehr schön, etwas kurz
Castello di Gabbiano		etwas marmeladig
Castello La Leccia	x	finde ich sehr kompakt, klassisch, hat Potential
Cinciano		viel Kirsche, viel Säure, viel Alkohol
Conti Capponi / Villa Calcinaia - Villa Calcinaia		sehr viel Frucht, sehr in Ordnung
Fattoria della Aiola		mag ich nicht
I Fabbri		Extrem viel Kokos und Latte Macchiato
I Sodi		den finde ich eher einfach
La Sala del Torriano (18, nicht 19)	x	nachverkostet, siehe Blogbeitrag
Le Fonti Panzano		sehr belegt
Poci	(x)	eigentlich sehr empfehlenswertes Mon-Cherie-Pralinchen, allein die Basis vom gleichen Winzer bedient das Modell schon wundervoll, weswegen man prima bei der Basis bleiben kann
Querciabella		auch ziemlich belegt. Ganz okay
Terre di Perseto - Primo Sole		klarer, aber auch dünner, ich bin unsicher
Terreno	x	nachverkostet, siehe Blogbeitrag
Triacca/La Madonnina - La Madonnina		etwas marmeladig, etwas oxidiert
Villa a Sesta		eigentlich gut, aber mir fehlt das Strahlen guten Chiantis
Villa Mangiacane		recht holzig
<b>Chianti Classico Riserva 2018</b>		
Carpineto		sehr üppig und gekocht
Castello di Verrazzano		süßlich-plump
Tenuta Casenuove		auch sehr süß und gekocht
Vignamaggio - Gherardino		sehr einfach
Viticcio	x	sehr klassisch, so soll das eigentlich sein
<b>Chianti Classico Riserva 2016</b>		
Tenuta Carobbio - Carobbio		bonbonbunt und dropsig