

Chianti Classico 2012
Montesecondo, Toscana
#1879, kr 230.00

80 % sangiovese, 15 % canaiolo og 5 % colorino. Frisk og tiltalende chianti classico med kjølig frukt og innslag av kirsebær, moreller, blomster og et streif av fat på duft. Pent fyldig og saftig vin med fin syre, god konsentrasjon og lengde og stram, fast og tørr finish. Biodynamisk dyrket.

★★★★

Chianti Classico 2012
Isole e Olena, Toscana
#32952, kr 235.00

Frisk, ungdommelig og tiltalende chianti med kjølig frukt og innslag av kirsebær, blomster og et streif av krydder på duft. Pent fyldig og saftig vin med kjølig frukt også i munnen, fin syre, god lengde og et streif av tørstoffer i finish. Elegant stil.

★★★★

Meria 2010
Serpaia di Endrizzi, Toscana
#18466, kr 239.00

40 % merlot, 30 % cabernet sauvignon, 25 % sangiovese og 5 % petit verdot. Mørk maremmavin med flott frukt innslag av mørke bær, plommer, lær og fat på duft. Pent fyldig, rund og strukturert vin med flott frukt også i munnen, god lengde og fast, tørr og lett fatpreget finish.

★★★★

Rosso di Montalcino 2012
Casanova di Neri, Toscana
#53041, kr 239.00

Frisk og ungdommelig rosso di montalcino med innslag av moreller og et streif av lær og edeltre på duft. Fyldig, rik og strukturert vin med fin syre, stor lengde, markante tanniner og fast og tørr finish.

★★★★

Altrovini 2011
Duemani, Toscana
#18798, kr 259.00

50 % merlot og 50 % cabernet franc. Mørk og frisk toscansk bordeauxmikts med kjølig frukt og innslag av

mørke bær, plommer, lærer og et streif av paprika og fat på duft. Pent fyldig og rik vin med myk inngang, god frukt i midtpartiet og fast og tørr finish. Biodynamisk dyrket.

★★★★

Montecucco Rigoletto 2012
Castello Colle Masari, Toscana
#59899, 150 cl , kr 280.70

70 % sangiovese, 15 % cilieggiolo og 15 % montepulciano. Frisk og korrekt montecucco med innslag av røde bær, plommer, lær og et streif av fat på duft. Pent fyldig og rund vin med flott frukt i munnen, god lengde og varm og tørr finish.

★★★★

Chianti Classico San Marcellino 2009
Rocca di Montegrossi, Toscana
#43442, kr 329.00

100 % sangiovese. Frisk og tiltalende chianti classico med flott frukt og innslag av kirsebær, plommer, fat og et streif av edeltre på duft. Fyldig, kraftig og lett syrlig vin med flott frukt også i munnen, stor lengde og fast, tørr og lett syrlig finish.

★★★★

Brunello di Montalcino 2009
Talenti, Toscana
#46254, kr 365.00

Lys og tiltalende brunello med flott frukt og innslag av kirsebær, lær og et streif av edeltre på duft. Fyldig, rik, strukturert og pent syrlig vin med god lengde og fast og tørr finish. God for årgangen.

★★★★

Brunello di Montalcino 2009
Casanova di Neri, Toscana
#53041, kr 398.00

Frisk og tiltalende brunello med innslag av kirsebær, plommer, edeltre, lær og tobakk på duft. Fyldig, kraftig og strukturert vin med imponerende munnfølelse, stor lengde og fast og tørr finish.

★★★★