

# WTC-RESULTATE MIT KOMMENTAR: WWW.VINICUS.CH (ALLE RECHTE VORBEHALTEN)

PUNKTE WERTUNG POLARISAT.	WEINNAME PRODUZENT Jahrgang/ Land/ Region/ Sorte Trauben/ Alkohol %	FARBE KOMMENTAR NASE GESCHMACK	PREIS PREIS/LEISTUNG Händler/ www.
77.1 <b>sehr gut</b> Polarisiert stark	<b>Habla del Silencio</b> Bodegas Shabla 2010 Spanien/ Extremadura <b>Rotwein</b> Syrah/Shiraz, C.S., Temp. 14,5	F: Purpurrot, dunkles Rot Von Stille redet dieser Wein nur dahingehend, als dass man ihn am besten schweigend, quasi meditativ, genießt. Ein wahrer Gaumenfüller, sehr samtig und dicht! Jedoch gefiel er nicht allen, was die Polarisierung zeigt!	Fr. <b>19.90</b> P/L <b>ist Preis wert</b> barr. <b>sehr gutes PL</b> Landolt
74.9 <b>gut</b> Polarisiert mittel	<b>Licina</b> 2008 Spanien/ Madrid <b>Rotwein</b> Temp, Sy, C.S. 14,5	F: Violett Ein opulenter Auftakt mit Röstaromen und Caramell. Im Gaumen sorgten krautige Töne für eine südfranzösische Fülle. Die Vanille- und Brombeeraromen sowie die Lebkuchentöne im Abgang verdichteten das Gesamtbild. Ein Cheminée-Wein.	Fr. <b>39.90</b> P/L <b>jenseits</b> barr. <b>jenseits</b> Globus
73.3 <b>gut</b> Polarisiert stark	<b>Hess Select</b> Hess 2010 USA/ Kalifornien <b>Weisswein</b> Sauvignon blanc 13,5	F: blasses Gelbgrün Wichtige Nase mit Aromen von Stachelbeeren, die sich als sortentypisch herausstellte. Dazu eine exotische Fülle. Im Abgang wirkte er jedoch etwas zu restsüß. Oder wie es ein Degustator ausdrückte: zu "schlampig".	Fr. <b>17.90</b> P/L <b>knapp zu teuer</b> barr. Landolt
73.3 <b>gut</b> Polarisiert nicht	<b>Frau Mayer</b> Pollerhof 2011 Österreich/ Niederösterreich <b>Weisswein</b> Grüner Veltliner 13,5	F: blasses Gelbgrün Einen Wein mit dieser Namensgebung und dem originellen Äusseren kann man fast nicht kritisieren. Doch wir degustieren "blind", und da war der Wein etwas auf Massengeschmack hinkomponiert, wickte im Angang zu plump.	Fr. <b>26.50</b> P/L <b>viel zu teuer</b> barr. Südhang
72.9 <b>gut</b> Polarisiert extrem	<b>Gallinas &amp; Focas</b> 4 Kilos 2009 Spanien/ Mallorca <b>Rotwein</b> Mantonegro, Sy 14	F: Violett Wieder ein Wein, der extrem polarisierte. Ein "like" gaben jene, die füllige Weine mit Lebkuchen- und würzigen Aromen bevorzugen. Wäre der Abgang nicht etwas dünn ausgefallen, hätte er wohl mehr überzeugt.	Fr. <b>32.-</b> P/L <b>jenseits</b> barr. <b>jenseits</b> Casa del Vino
72.8 <b>gut</b> Polarisiert stark	<b>Kumarod</b> Schwarz 2009 Österreich/ Bugendland <b>Rotwein</b> Zweigelt, C.S., Me 13	F: Purpurrot, dunkles Rot Ein Raunen ging durch die Runde, als der Wein aufgedeckt wurde. Der Produzent genießt einen guten Ruf. Doch dieser Wein überzeugte nicht ganz. Untypische Nase, (zu) wenig Körper, sehr adstringent und fragliches Potenzial.	Fr. <b>25.-</b> P/L <b>viel zu teuer</b> barr. <b>viel zu teuer</b> Haus Österreich
72.6 <b>gut</b> Polarisiert stark	<b>12 Volts</b> 4 Kilos 2010 Spanien/ Mallorca <b>Rotwein</b> Callet-Fogoneu, C.S., Me, Sy 14	F: Purpurrot, dunkles Rot Der Strom floss nicht bei allen. Kein Wunder bei 12V. Doch jene, bei denen der Schalter kippte, waren elektrifiziert. Seine Beerigkeit, seine balsamischen Töne und sein Schmelz gefielen, machten ihn füllig. Der Abgang war noch ungestüm. Potenzial!	Fr. <b>26.-</b> P/L <b>viel zu teuer</b> barr. <b>viel zu teuer</b> Casa del Vino
71.4 <b>gut</b> Polarisiert wenig	<b>Clos de los Siete</b> Michel Rolland 2009 Argentinien/ Mendoza <b>Rotwein</b> Malbec, C.S., Me., Sy 14,5	F: Violett Im Auftakt eine interessante Erinnerung an Maggikräuter, dahinter folgte eine schöne Kollektion von tertiären Aromen, die von medizinischen Tönen abgelöst wurde. Wohl nicht jedermanns Sache.	Fr. <b>26.50</b> P/L <b>jenseits</b> barr. <b>viel zu teuer</b> Schuler

# WTC-RESULTATE MIT KOMMENTAR: WWW.VINICUS.CH (ALLE RECHTE VORBEHALTEN)

PUNKTE WERTUNG POLARISAT.	WEINNAME PRODUZENT Jahrgang/ Land/ Region/ Sorte Trauben/ Alkohol %	FARBE KOMMENTAR NASE GESCHMACK	PREIS PREIS/LEISTUNG Händler/ www.
70.3 <b>gut</b> Polarisiert wenig	<b>Uno</b> R. Cambra 2009 Spanien/Valencia <b>Rotwein</b> Monastrell 14,5	F: Purpurrot, dunkles Rot Bei diesem Wein schieden sich die Geister, sodass der Protokollführer rausgestrichen wurde. Ihm mundete der Wein ausserordentlich. Den meisten anderen gefielen seine Krautigkeit und seine Lakritze-Töne weniger.	Fr. <b>24.50</b> P/L <b>jenseits</b> <b>barr. viel zu teuer</b> Casa del Vino
67 <b>gefällig</b> Polarisiert nicht	<b>Mestis</b> Bodegas Mustiguillo 2010 Spanien/Valencia <b>Rotwein</b> Bobal, Sy, Temp. 13,5	F: Purpurrot, dunkles Rot Mag sein, dass es von diesem Typ Wein schlicht zu viele gibt. Weswegen man sich von seiner vordergründigen Fülle nicht mehr blenden lässt. Hinter seinem protzigen Auftreten war er bestensfalls durchschnittlich.	Fr. <b>19.90</b> P/L <b>viel zu teuer</b> <b>barr. viel zu teuer</b> Casa del Vino
64.8 <b>knapp genügend</b> Polarisiert mittel	<b>Zwickelstorfer Carnuntum weiss</b> Zwicklstorfer 2011 Österreich/Carnuntum <b>Rotwein</b> Gr. Veltliner, Muskat., Welschriesl. 12	F: blasses Gelbgrün Ein leichter Stinker irritierte. Seine Hefigkeit wirkte fast wie ein naturtrübes Bier. Dazu kam ein nicht definierbarer Stil-Mischmasch, da sich drei Sorten zur Assemblage einfanden, die im Solo besser schmecken.	Fr. <b>15.20</b> P/L <b>zu teuer</b> <b>barr.</b> Landolt