



Come Enologo tedesco in viticoltura e gestione di cantina, Klaus Gundel accompagna il vino dalla sua creazione al suo completamento ed è soddisfatto solo quando sviluppa il suo aroma a pieno e delizia il cliente. Per Klaus, un buon vino può essere creato solo attraverso l'interazione tra natura e competenza, con l'obiettivo di offrire al consumatore un vino creato nel rispetto della sua natura. Per queste ragioni tratta vini caratteristici di alta qualità, una qualità su cui i fornitori e gli intenditori possono sempre fare affidamento.

## Klaus Gundel

Weinhaus Klaus Gundel

Heimatshauer Str.24, 82319 Starnberg, AT - tel +39 004901714208652 - info@klausgundel.de - www.klausgundel.de - Responsabili della produzione: Klaus Gundel (Enologo) - Anno avviamento: 1990 - Vini prodotti: 15 - €30.000 - Ettari: d.n.f. - Uve acquistate: d.n.f. - ☉no - 🏠no

### IL MIGLIOR VINO

**L'Infinita - Piemonte 2018** **96**

Consistenza: 31 - Equilibrio: 33 - Integrità: 32

**Sensazioni:** stupenda morbidezza, gran dolcezza e maestoso spessore in questo grande vino potente, avvolgente e suadente. Sviluppiamo il significato sensoriale di queste tre qualificanti virtù. La potenza è nella ricchezza, nel vigore, nella continuità della sua emissione. Avvolgente è il perfetto equilibrio acido/morbido del suo sapore; suadente il suo gusto-aroma: un bagaglio di polpa e di fragranze acide mirabilmente giustapposte in intensità, quindi nitidamente fuse. Le doti allora d'un polposo e solare campione, con una veste olfattiva la cui fragranza, la cui integrità d'aroma è di ossidativo, inintaccato turgore. Un gran vino, fra i più espressivi bianchi italiani testati quest'anno, che rifugge della sua nativa ricchezza estrattiva, della sua luminosità floreale e speziata enologicamente splendente. Chapeau.



**Informazioni:** ☉ - 📅30/01/20 - 🏠d.n.f. - 🍷d.n.f. - 🍷Arneis

**Impressioni del produttore:** denso, concentrato, liscio e profondo - ma molto elegante. Coltivato su viti di oltre 48 anni. Affinamento per un anno in barrique nuove. Affascinante.

### GLI ALTRI VINI

**MAGIA DEL SENSO - PIEMONTE 2017** **IP: 96**

C: 33 - E: 32 - I: 31 - 🍷 - 🍷: d.n.f. - 🍷: Barbera, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon

**CALCINAIA CHIANTI RISERVA CASALBOSCO - TOSCANA 2016** **IP: 94**

C: 32 - E: 31 - I: 31 - 🍷 - 🍷: d.n.f. - 🍷: Uve rosse

**BLAUER STEIN - MOSEL GERMANY 2015** **IP: 94**

C: 31 - E: 32 - I: 31 - 🍷 - 🍷: d.n.f. - 🍷: Riesling

**IN CAPO AL MONDO 2015** **IP: 94**

C: 32 - E: 32 - I: 30 - 🍷 - 🍷: d.n.f. - 🍷: Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

**EL TOSCANO - TOSCANA 2014** **IP: 94**

C: 33 - E: 31 - I: 30 - 🍷 - 🍷: 1.500 - 🍷: Cabernet Sauvignon

**MAGIA DEL SENSO - PIEMONTE 2016** **IP: 94**

C: 33 - E: 31 - I: 30 - 🍷 - 🍷: 4.000 - 🍷: Barbera e Nebbiolo

**FACCIA A FACCIA - TOSCANA 2015** **IP: 94**

C: 33 - E: 31 - I: 30 - 🍷 - 🍷: 900 - 🍷: Syrah 80%, Sangiovese 20%

**SALTI DI GIOIA - PIEMONTE 2018** **IP: 94**

C: 30 - E: 32 - I: 32 - 🍷 - 🍷: d.n.f. - 🍷: Arneis

**CHARDONNAY 2019** **IP: 93**

C: 30 - E: 32 - I: 31 - 🍷 - 🍷: d.n.f. - 🍷: d.n.f.

**RIESLING - MOSEL GERMANY 2018** **IP: 93**

C: 30 - E: 32 - I: 31 - 🍷 - 🍷: d.n.f. - 🍷: Riesling

**ODI ET AMO 2013** **IP: 92**

C: 32 - E: 30 - I: 30 - 🍷 - 🍷: d.n.f. - 🍷: Merlot

**SANGIOVESE 2017** **IP: 92**

C: 32 - E: 30 - I: 30 - 🍷 - 🍷: d.n.f. - 🍷: Sangiovese

**LO SPUMANTE 2018** **IP: 90**

C: 30 - E: 31 - I: 29 - 🍷 - 🍷: 2.400 - 🍷: Chardonnay

**COSE DA PAZZI - MARCHE 2015** **IP: 90**

C: 31 - E: 30 - I: 29 - 🍷 - 🍷: 790 - 🍷: Verdicchio

**SOGNI D'ORO - LOMBARDIA 2018** **IP: 90**

C: 29 - E: 31 - I: 30 - 🍷 - 🍷: d.n.f. - 🍷: Turbiana di Lugana

segue *Klaus Gundel***Commento Conclusivo**

*Tutti di alto livello qualitativo i vini selezionati e presentati da Klaus Gundel. Una rassegna di grandi vini regionali italiani tutti caratterizzati da un alto tenore dei tre parametri qualitativi basali. Il Magia del Senso - Piemonte 2017 (questo un gran vino anche per la contemporanea suadanza mirabile e per il suo inossidato e limpidissimo profilo), il Faccia a Faccia - Toscana 2015 e l'El Toscano - Toscana 2014 svelano anzitutto una concentrazione estrattiva massima. Un ammontare di estratto favoloso che rende il colore, il profumo e il sapore di questi fuoriclasse di una consistenza rara ed eccezionale. Da un punto di vista enologico, la pulizia inossidata dei profumi qualifica il Salti di Gioia - Piemonte 2018 di una nitidezza d'aroma eccellente, ciò mentre il In Capo al Mondo 2015 sfoggia una souplesse morbido-tannica palatale di pressochè perfetta rotondità espressiva. Il migliore in assoluto è L'Infinita - Piemonte 2018, un Arneis di eccezionale morbidezza, che al palato e all'olfatto carezza con le sue note di frutto speziato di suadanza e balsamicità sovrana. Uno fra i migliori vini bianchi dell'anno, chapeau.*

**Indici Qualitativi Complessivi:**

*IP complessivo: 93,12; QQT: 5,15*

*Indici complessivi: C: 31,37 - E: 31,31 - I: 30,43*