

2 0 1 8

VALMAGGIORE

SANDRONE

NEBBIOLO D'ALBA

Eine mutige Interpretation des Nebbiolo

Der Nebbiolo im Roero. Im Roero ist die Lage Valmaggiore im Gemeindegebiet von Vezza d'Alba einer der besten Garanten für Ursprung und Qualität im Weinberg. Schon im 19. Jahrhundert bestimmten die hier gewonnenen Nebbiolo-Trauben den Preis für sämtliche Trauben des Gebietes. Als Luciano, Luca und Barbara in den 90er Jahren den Valmaggiore kennen lernten, war es Liebe auf den ersten Blick. Und das nicht nur aufgrund der weit zurückreichenden Geschichte und Tradition, sondern vor allem auch wegen der einzigartigen Verbindung von Mikroklima und Beschaffenheit des sandigen Bodens.

Der Nebbiolo von hier steht für Eleganz! In voller Überzeugung, stolz und mit dem Gedanken an die Tradition, möchten wir heute mit unserem Valmaggiore die ganze Feinheit und Raffinesse des Nebbiolo zum Ausdruck bringen.

„**Alles von Hand**“. Unser Valmaggiore ist ein Amphitheater mit perfekter Ausrichtung vom Westen über Süden nach Osten. Die Natur ist hier reich und üppig, der Boden weich und sandig, die Hänge extrem steil. Schon bei der Anlage des Weinbergs waren der Respekt für die Natur und die Tradition ausschlaggebend. So ist es bis heute jeden Tag, wenn wir die Reben von Hand pflegen, Reihe für Reihe, und auch wenn wir die reifsten Trauben lesen.

Bekanntermaßen geben Nebbiolo-Weine erst nach Jahren langsamer, ruhiger Reifung ihre besten Eigenschaften preis. Daher zählt auch unser Valmaggiore zu den Protagonisten des Projekts „*sibi et paucis*“.

- Nebbiolo d'Alba DOC
- Nebbiolo 100 %
- Spontangärung
- Mazeration und Gärung in offenen Stahl-Bottichen
- Malolaktische Gärung und Reifung in französischen Eichenfässern von 500 Litern
- Flaschenreife mind. 9 Monate
- Erster Jahrgang: 1994
- Weinberg in der Gemeinde Vezza d'Alba im Roero: Valmaggiore
- Alkoholgehalt: 13,5 %
- Optimale Trinkreife: 2022 – 2032

Verkostungsnotiz

Der Valmaggiore Nebbiolo d'Alba 2018 ist ein Wein von durchdringender Intensität und ausgewogener mittelschwerer Struktur.

Die etwas kühleren Wetterbedingungen brachten einen Duft von roter Frucht und Aromen wie Lakritz, Hibiskus und nassen Steinen.

Am Gaumen evoziert der Wein Himbeeren und Kirschen, mit einem Hauch von Gewürzen und Rosenblättern, die sich perfekt an die mittelschwere Struktur und die Süße der Tannine sowie die frische Säure binden. Im Nachhall gehen mineralische Noten mit süßen Früchten einher.

Weinjahr 2018

Nach der drückend heißen Saison 2017 begann der Jahrgang 2018 mit viel Schnee im Winter und Frühlingsregen und füllte so den ausgedörrten Boden wieder auf. Das nasse Wetter hielt bis April an, was die Arbeit in den Weinbergen erschwerte und einen etwas späteren Knospenansatz bewirkte.

Die Blüte verlief unter normalen Bedingungen. Die gelegentlichen Regengüsse zu Beginn des Sommers führten in unserem Weinanbaugebiet zu einer hohen Luftfeuchtigkeit. Intensive Pflege war nötig, um gesunde Reben zu erhalten, da Peronospora überall dort grassierte, wo nicht regulär kontrolliert wurde und die entsprechenden Behandlungen stattfanden.

Bei fast allen Rebsorten waren Ausdünnungsarbeiten nötig, um den Ertrag so zu begrenzen, wie es die einzelnen DOC- und DOCG-Produktionsvorschriften vorgeben. Die Frucht entwickelte sich im Sommer graduell bei Temperaturen, die ab Mitte Juli deutlich anstiegen. Eine lange Periode konstanten guten Wetters förderte dann die Reifung der Beeren, ohne die Lese vorziehen zu müssen.

Die Lese fand im Vergleich zu vorangehenden Jahren im normalen Zeitraum statt und die Barbera-Reben zeichneten sich durch einen guten Gesundheitszustand aus.

Abschließend können wir sagen, dass es sich um einen Jahrgang mit traditioneller Prägung handelt, der vonseiten der Winzer bei den Arbeiten im Weinberg große Sorgfalt verlangte und dessen Resultate die Erwartungen Anfang des Jahres übertreffen konnten.

Die Lese fand vom 3. – 10 Oktober statt.