

2 0 1 9

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 2019 ist ein Beispiel für einen strukturierteren Jahrgang, der einiger Jahre Geduld bedarf, um sein volles Potenzial zu entfalten

Unter Dülte von roten Kirschen und Himbeeren mischen sich Noten von Rosenblättern und Lakritz, gekrönt durch eine Idee von Pfeffer. Am Gaumen ist er mittelschwer und schön strukturiert, mit Eindrücken von roten Kirschen und Brombeeren. Beim Verkosten fällt seine SüÙe auf, die jedoch nicht ins Klebrige abrutscht – dieser Wein spricht sacht und doch gewaltig. Seine Tannine sind weich, reif und delikat trotz ihrer starken Struktur. Der langanhaltende, trockene Abgang endet in einer mineralischen Note.

## Weinjahr 2019

Ein Niederschlagreicher Winter und vorgezogener Frühling füllten die Wasserreserven und der Austrieb fand im späten März zum normalen Zeitpunkt statt. Die Sommerhitze setzte nach der Blüte gegen Ende Juni ein, was für den Fruchtansatz von Vorteil war. Der Rest des Vegetativen Zyklus' war kühler als im Durchschnitt mit Ausnahme weiterer 10 Tage moderater Hitze vor dem Farbumschlag. Sporadische Regenfälle während des gesamten Sommers erfrischten die Pflanzen und die Bodenvegetation.

Ein Starkregen am 5. September brachte im Barolo- und Barbaresco-Gebiet Hagelschlag, wobei unsere Weinberge zum Glück verschont blieben: der Hagel machte 500 Meter vor der Lage Baudana in der Gemeinde Serralunga d'Alba halt.

Ab dem 6. September und bis zum Ende der Erntezeit waren die Wetterbedingungen mit warmen, trockenen Tagen und kühlen, belebenden Nächten perfekt. Die Weinberge, wo Trauben für Barbera und Valmaggiore gedeihen, befreiten sich vom überschüssigen Regen, trockneten vollständig innerhalb weniger Tage und setzten zügig ihre Reise Richtung Reife fort. Solche Bedingungen kommen sowohl Barbera als auch Nebbiolo zugute, da sie für ein optimales Gleichgewicht zwischen Frucht und Säure sorgen.

Die Lese fand vom 3. – 10. Oktober statt.