

Piemont
S 6,10 | 68161 Mannheim
extraprima.com
info@extraprima.com

extraprima[®]

Unsere Weine sind absichtlich gut.

PIEMONTE BAROLO 2016

Blick auf Serralunga d'Alba

Öffnungszeiten Mo. geschlossen
Di.–Fr. 10:00–18:30 Uhr
Sa. 10:00–16:00 Uhr

Weinimport Thomas Boxberger. Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-037

DIESE WEINE FINDEN SIE IN DIESER AUSGABE

Seite

| | | | |
|----|--|---|---|
| 6 | 2019 Dolcetto d'Alba Guido Porro extraprima 90 | 15,73 €/Ltr. | 11,80 € |
| 7 | 2019 Barbera d'Alba S. Caterina Guido Porro extraprima 91 | 18,00 €/Ltr. | 13,50 € |
| 7 | 2019 Langhe Nebbiolo Camilu Guido Porro extraprima 92 | 22,93 €/Ltr. | 17,20 € |
| 8 | 2016 Barolo Gianetto Guido Porro extraprima 93–94 | 43,33 €/Ltr. | 32,50 € |
| 9 | 2016 Barolo Lazzairasco Guido Porro extraprima 96 Parker – Galloni – Suckling – dito Magnum 1,5 Ltr | 48,67 €/Ltr. 55,00 €/Ltr. | 36,50 € 82,50 € |
| 9 | 2016 Barolo Vigna Rionda Guido Porro extraprima 97 Parker – Galloni – Suckling – dito Magnum 1,5 Ltr | 132,00 €/Ltr. 132,67 €/Ltr. | 99,00 € 199,00 € |
| 12 | 2019 Roero Arneis Vietti extraprima 90 | 20,67 €/Ltr. | 15,50 € |
| 12 | 2018 Timorasso Colli Tortonesi Derthona Vietti extraprima 92 | 31,87 €/Ltr. | 23,90 € |
| 12 | 2018 Barbera d'Alba Tre Vigne Vietti extraprima 92 | 22,53 €/Ltr. | 16,90 € |
| 13 | 2018 Barbera d'Alba Vigna Scarrone Vietti extraprima 94 dito Magnum 1,5 Ltr | 52,00 €/Ltr. 62,33 €/Ltr. | 39,00 € 93,50 € |
| 13 | 2018 Barbera d'Alba Vigna Vecchia Scarrone Vietti extraprima 95 | 64,67 €/Ltr. | 48,50 € |
| 14 | 2017 Nebbiolo d'Alba Perbacco Vietti extraprima 92 dito Doppelmagnum 3,0 Ltr dito Jeroboam 5,0 Ltr | 23,27 €/Ltr. 31,67 €/Ltr. 35,00 €/Ltr. | 17,45 € 95,00 € 175,00 € |
| 14 | 2016 Barbaresco Masseria Vietti Parker 96 Galloni 97 dito Magnum 1,5 Ltr | | ausverkauft 152,00 € |
| 15 | 2016 Barolo Castiglione Vietti extraprima 94 Parker 94* Galloni 94 Suckling 95 dito Halbe 0,375 Ltr dito Magnum 1,5 Ltr dito Doppelmagnum 3,0 Ltr dito Jeroboam 5,0 Ltr | 66,00 €/Ltr. 68,80 €/Ltr. 68,33 €/Ltr. 86,33 €/Ltr. 107,80 €/Ltr. | 49,50 € 25,80 € 102,50 € 259,00 € 539,00 € |
| 15 | 2016 Barolo Brunate Vietti extraprima 90 Parker 97 Galloni 98 Suckling 97 dito Magnum 1,5 Ltr | 233,33 €/Ltr. 239,67 €/Ltr. | 175,00 € 359,50 € |
| 15 | 2016 Barolo Lazzarito Vietti extraprima 98 Parker 98 Galloni 98 dito Magnum 1,5 Ltr | 233,33 €/Ltr. 239,67 €/Ltr. | 175,00 € 359,50 € |
| 16 | 2016 Barolo Rocche di Castiglione Vietti extraprima 99 Parker 100 Galloni 99 | 265,33 €/Ltr. | 199,00 € |
| 17 | 2016 Barolo Ravera Vietti extraprima 97 Parker 98 Galloni 97 dito Magnum 1,5 Ltr | 233,33 €/Ltr. 239,67 €/Ltr. | 175,00 € 359,50 € |

Seite

| | | | |
|----|---|---|--|
| 17 | 2013 Barolo Riserva Villero Vietti extraprima 96 Parker 99 Galloni 98 Suckling 98 dito Magnum 1,5 Ltr | 518,67 €/Ltr. 596,67 €/Ltr. | 389,00 € 895,00 € |
| 20 | 2019 Chardonnay Educato Elio Grasso extraprima 92–93 | 26,00 €/Ltr. | 19,50 € |
| 20 | 2019 Dolcetto d'Alba Dei Grassi Elio Grasso extraprima 90 | 17,93 €/Ltr. | 13,45 € |
| 21 | 2019 Langhe Nebbiolo Gavarini Elio Grasso extraprima 91 | 26,00 €/Ltr. | 19,50 € |
| 21 | 2017 Barbera d'Alba Vigna Martina Elio Grasso extraprima 94 | 34,00 €/Ltr. | 25,50 € |
| 22 | 2016 Barolo Gavarini Vigna Chiniera Elio Grasso extraprima 97 Parker 98 Galloni 96* Suckling 95 dito Magnum 1,5 Ltr | 118,67 €/Ltr. 118,67 €/Ltr. | 89,00 € 178,00 € |
| 22 | 2016 Barolo Ginestra Casa Matè Elio Grasso extraprima 99 Parker 97 Galloni 97 Suckling 97 dito Magnum 1,5 Ltr | 118,67 €/Ltr. 118,67 €/Ltr. | 89,00 € 178,00 € |
| 23 | 2013 Barolo Riserva Rùncot Elio Grasso extraprima 98 Parker 100 Galloni 97* Suckling 95 dito Magnum 1,5 Ltr | 261,33 €/Ltr. 261,33 €/Ltr. | 196,00 € 392,00 € |
| 26 | 2019 Dolcetto d'Alba Luciano Sandrone extraprima 90 | 16,67 €/Ltr. | 12,50 € |
| 26 | 2018 Barbera d'Alba Luciano Sandrone extraprima 90 Parker 94 | 27,87 €/Ltr. | 20,90 € |
| 26 | 2018 Nebbiolo d'Alba Valmaggione Luciano Sandrone extraprima 94 Parker 94* dito Magnum 1,5 Ltr. | 36,67 €/Ltr. 41,67 €/Ltr. | 27,50 € 62,50 € |
| 27 | 2016 Barolo Le Vigne Luciano Sandrone extraprima 97 Parker 100 Galloni 98* dito Magnum 1,5 Ltr. dito Doppelmagnum 3,0 Ltr. | 130,67 €/Ltr. 130,67 €/Ltr. 133,00 €/Ltr. | 98,00 € 196,00 € 399,00 € |
| 27 | 2016 Barolo Aleste Luciano Sandrone extraprima 98 Parker 98 Galloni 98 dito Magnum 1,5 Ltr. dito Doppelmagnum 3,0 Ltr. | 132,00 €/Ltr. 132,67 €/Ltr. 140,00 €/Ltr. | 99,00 € 199,00 € 420,00 € |
| 28 | 2015 Nebbiolo d'Alba Valmaggione Sibi et Paucis Luciano Sandrone extraprima 94 | 52,00 €/Ltr. | 39,00 € |
| 28 | 2010 Barolo Cannubi Boschis Sibi et Paucis Luciano Sandrone extraprima 98–99 Parker 97 Galloni 97 dito Magnum 1,5 Ltr. | 172,00 €/Ltr. 176,67 €/Ltr. | 129,00 € 265,00 € |
| 28 | 2010 Barolo Le Vigne Sibi et Paucis Luciano Sandrone extraprima 97 Parker 96 Galloni 100 dito Magnum 1,5 Ltr. | 166,67 €/Ltr. 170,00 €/Ltr. | 125,00 € 255,00 € |
| 29 | 2014 Barolo Vite Talin Luciano Sandrone extraprima 98 Parker 96 Galloni 97 | 480,00 €/Ltr. | 360,00 € |

Sofern nicht anders angegeben gelten die Preise für 75-cl-Flaschen.



Sehr verehrte Kunden, liebe Genießer,

in diesem Herbst kommt endlich der Barolo des großen Jahrgangs 2016 auf den Markt. Bereits im Vorfeld hatten diese Weine für viel Aufsehen gesorgt. Bei ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE wurden im vergangenen Juli alleine 16 Barolo 2016 mit 98 und mehr Punkten bewertet, fünfmal gab es 100 Punkte. Von diesen 16 Spitzenweinen haben wir stolze sechs in unserem Sortiment. Ähnlich bei ANTONIO GALLONI, er vergab auf *vinous.com* ebenso elf mal 98 Punkte und mehr, davon viermal 100 Punkte und wieder sechs Weine davon führen wir auch regelmäßig bei extraprima.

Im vergangenen Jahr konnte ich schon einige Ausblicke auf den 2016er Barolo nehmen und punktuell mit Bewunderung verkosten. Einige Weine erinnerten mich an die legendären 1989er, nur entsprechend feiner und detaillierter, wie man eben heute dazu in der Lage ist. Da ich in diesem Frühjahr nach dem Besuch der MILLESIME BIO in Montpellier und der alljährlichen Verkostungswoche in der Toskana meine Reisetätigkeit jäh einstellen musste, war nun die Neugierde groß und die Termine für Ende August schnell fixiert. Nun möchte ich Ihnen im Folgenden diese großen Weine gerne persönlich vorstellen. Die Voranfragen sind rege, daher möchte ich Sie ganz herzlich einladen, sich diesen Newsletter über Barolo 2016 und die anderen Weine unserer Erzeuger in Ruhe anzuschauen. Denn es gibt in allen Preisklassen großartige Qualitäten, die das Zeug dazu haben legendäre Raritäten zu werden ...

BAROLO 2016 – GANZ GROSS



Der Jahrgang 2016 geht in die Geschichtsbücher der Langhe als einer der ausgewogensten Wachstumszyklen ein. Nicht zu heiß und nicht zu kalt, die Ernte und Vinifikation verlief weitgehend unkompliziert. So ist es wie so oft bei den ganz großen Jahrgängen dieses Ausgewogene, dieses Gleichgewicht von Witterung und Wachstum, das am Ende auch Harmonie und Tiefgründigkeit in den Weinen schafft. Die 2016er wirken manchmal sanft und vielfach zart, zeigen aber immer große Konzentration und häufig eine machtvolle, unglaublich langlebige und doch schon bald zugängliche Struktur. Denn ihre innere Balance leistet keinen Widerstand, sondern lädt ein zum schwelgerischen Genuss.



GLÄSLEIN, GLÄSLEIN IN DER HAND

Wichtiger Hinweis zum Glas: Alle Barolo wurden mit dem Glas **Veritas Old World Pinot Noir** von Riedel verkostet. Bei den Proben auf den Weingütern habe ich auch immer wieder die gleichen Weine aus anderen Gläsern probiert und bin mit den Winzern einhellig übereingekommen, dass dieses Riedel-Glas, das ich für die Verkostungen gezielt mitgeführt hatte, eindeutig das beste war. Mal waren die Weine in anderen Gläsern wesentlich gerbstofflastiger, mal deutlich weniger fokussiert oder vielschichtig. Daher erlaube ich mir hier nochmals diesen Hinweis. Probieren Sie es auch mit verschiedenen Gläsern aus, am besten eben auch mit dem Old World Pinot Noir, Sie werden staunen!



GUIDO PORRO

Barbera d'Alba

V. S. Caterina



ESTATE BOTTLED BY/EMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA
AZIENDA AGRICOLA GUIDO PORRO
SERRALUNGA D'ALBA - ITALIA

ALC. 13% BY VOL. L. 379

GUIDO PORRO

BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Nigra Rionda



Imbottigliato all'origine da/Estate bottled by Az. Agr. Guido Porro
Serralunga d'Alba - Italia

750 ML L. 319 AC 14/9/95

GUIDO PORRO

Barolo

V. Lazzarisco



ESTATE BOTTLED BY/EMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA
AZIENDA AGRICOLA GUIDO PORRO
SERRALUNGA D'ALBA - ITALIA

ALC. 14.5% BY VOL. L. 259



GUIDO PORRO

STILLE GRÖSSE

GUIDO PORRO ist ein sympathischer Winzer. In diesem Kleinbetrieb arbeitet die ganze Familie mit, um bestmögliches Traubenmaterial zu erzeugen. Das gepflegte Weingut liegt oberhalb der bekannten Lage Lazzarito am Ortseingang von Serralunga d'Alba. Hier aus Serralunga kommen die schwersten und mächtigsten Barolo des gesamten Anbaugesbietes. Hier hat ANGELO GAJA seine besten Barolo-Lagen und auch der *Monfortino* von GIACOMO CONTERNO ist in Serralunga beheimatet, anders als der Name suggeriert. Der VIGNA RIONDA ist die berühmteste Lage von Serralunga. Sie bringt legendäre Barolo hervor und ist im Besitz von mehreren Erzeugern. Mitten im VIGNA RIONDA war eine steinige Verwerfung, die die Bewirtschaftung deutlich erschwerte. GUIDO konnte der Versuchung nicht widerstehen, kaufte 2010 das Stück und ließ es mit schwerem Gerät begradigen, 2011 pflanzte er dann seinen eigenen Weinberg im VIGNA RIONDA. Was seither aus dieser Junganlage erwächst, zeigt die unglaubliche

Charaktere des VIGNA RIONDA, mit großem Zug und viel Biss. Zuvor war der *Lazzairasco* aus einer Kernparzelle des Lazzarito der beste Barolo von GUIDO PORRO. Er ist auch heute noch der mit Abstand preiswerteste Spitzen-Barolo des gesamten Barolo-Gebietes! Glücklicherweise fliegen die Weine von GUIDO PORRO offensichtlich unter dem Radar von PARKER & CO., die sich auf die bekannten Namen der Gegend konzentrieren. Der grandiose *Lazzairasco* fiel uns bei einer breit angelegten Verkostung, bei der eben auch die kleineren Betriebe vorgestellt wurden, sofort auf. Schnell hatten wir mit GUIDO noch einen Verkostungstermin am Abend vereinbart. Seither führen wir bei extraprima die leidenschaftlich erzeugten Weine von GUIDO PORRO und seiner Familie mit wachsender Begeisterung. Seine 2016er Barolo sind ein absolutes Highlight des Jahrgangs und auch die kleinen Weine wie Dolcetto, Barbera und der hochfeine *Nebbiolo Camilu* leisten unglaublich viel für kleines Geld.





■ 2019 Dolcetto d'Alba Guido Porro

15,73€/Ltr. **11,80€**

extraprima 90 Der 2019er Dolcetto besitzt eine dunkle, konzentrierte Farbe. Satt, mit schöner Fülle und feiner Kräuterwürze, duftet dieser äußerst gelungene, sofort zugängliche Dolcetto. Er besitzt eine satte, rassige Art im Mund, mit sehr guter Fülle und ausgezeichnetem Spiel. Ein einfacher, unkomplizierter piemontesischer Rotwein mit viel Herz, großer Saftigkeit und Rasse, sowie sehr guter Länge. 13,5% Alkohol.



■ 2019 Barbera d'Alba S. Caterina Guido Porro 18,00€/Ltr. **13,50€**



extraprima 91 Der Vigna S. Caterina aus dem dieser ausgezeichnete Barbera erzeugt wird, liegt innerhalb der berühmten Barolo-Lage Lazzarito in Serralunga. Nur wenige Barberas in der Langhe werden in derart qualitativ hochstehenden Lagen angebaut, und das merkt man auch. Dunkler Farbkern. Satt, rasant und voluminös duftet der 2019er Barbera hochkonzentriert und mit fein gereifter, voller Frucht. Vergoren und ausgebaut wird der S. Caterina ausschließlich in Stahltanks, um die Frische und Frucht zu erhalten. Sehr generös und üppig im Mund, enorm körperreich und klar, besitzt dieser ausgezeichnete Lagen-Barbera eine sehr tiefgründige Terroir-Prägung. Sehr festfleischig, lang und intensiv, zeigt er sehr geschliffene Gerbstoffe, die tief und vielschichtig am Gaumen verankert sind, mit Fleisch und Rasse. Großartiger, preiswerter Barbera mit viel Würze und Wucht. 14,5 % Alkohol.

■ 2019 Langhe Nebbiolo Camilu Guido Porro 22,93€/Ltr. **17,20€**

extraprima 92 Der Camilu Nebbiolo wird aus drei verschiedenen Parzellen in Serralunga erzeugt. Eine liegt gleich beim Weingut, die beiden anderen sind in illustrierter Nachbarschaft zu Angelo Gaja und der berühmten Lage Vigna Rionda. Der Camilu besitzt eine leuchtende Farbe. Ganz duftig, feingliedrig und elegant, spannt er seinen tiefgründigen Duftfächer auf, mit satter, generöser Frucht und viel Barolo-Charakter. Dezent fein konfierte Kirschnoten im Obertonbereich des Geruchsbildes, ätherische Nuancen mit Agrumen im Hintergrund. Satt und klar auf der Zunge, besitzt der Camilu ein sehr verdichtetes Mittelstück, das mit noblen Gerbstoffen umspült ist, die sich sehr fein am Gaumen auflösen und mit der saftigen Frucht verschmelzen. Der Camilu besitzt sehr viel Serralunga-Charakter, ist tiefgründig, enorm würzig, süß und einladend, mit feingliedriger, lebendiger Säure und sehr geschliffener, feinkörniger Struktur, edel und mit großer Harmonie. Tatsächlich ein kleiner Barolo.





■ 2016 Barolo Gianetto Guido Porro

43,33 €/Ltr. **32,50€**



extraprima 93–94 Der Gianetto ist ein beherzter, runder und auch für Nicht-Piemont-Liebhaber unkomplizierter, sofort zugänglicher Barolo. Er reifte 36 Monate in vorwiegend großen Holzfässern von 25hl aus slawonischer Eiche, und agiert daher eben in klassischer Ausrichtung. Leuchtende Farbe mit dichtem Kern. Sehr feine, würzige Nase, ganz frisch und klar, mit viel Spiel und seidiger, rotbeerig-kirschiger Frucht, bei der feine ätherischen Noten, Kräuter und Agrumen mit-schwingen. Tiefgründig, mächtig und einladend, besitzt er die typischen Teer-Noten eines großen Nebbiolo und ein schmackhaft-saftiges Finale mit fein abgerundeten Gerbstoffen.



■ **2016 Barolo Lazzairasco** Guido Porro
dito Magnum 1,5 Ltr

48,67€/Ltr. **36,50€**
55,00€/Ltr. **82,50€**

extraprima 96 | Parker – | Galloni – | Suckling –
extraprima 96 Der Lazzairasco kann sich in jedem Jahrgang mit den großen Namen des Barolo-Gebietes auf Augenhöhe messen, der 2016er ist nun nochmals über sich hinausgewachsen. Dunkle, leuchtend satte Farbe. Unglaublich tief und satt, mit großer Komplexität und feinsinniger ätherischer Würze, zeigt der Lazzairasco ein beeindruckend weittragendes Duftbild mit Teer und Lakritze. Ganz süß und extratreich, besitzt er dabei enorme Finesse und legt immer noch mit schwelgerischer Fülle. Dicht und klar am Gaumen, zeigt er sich mit weit verteilten, edlen und hochfeinen Gerbstoffen, die echte Klasse besitzen und ganz straff im Verlauf ihre Bahnen ziehen. Immer frisch und feinkörnig seidig, mit delikater changierendem Fruchtspiel von frisch bis süßlich konfiert. Feinste Kirsche, leicht beerige Nuancen, etwas rauchig und mit feinem, getrocknetem Tabak, tiefgründig, ganz leicht karamellig im Nachhall, hochkomplex und lang hält er lange nach. In Anbetracht seines erschwinglichen Preises ist dieser Barolo ein absolutes Must have! 36 Monate Ausbau in klassischen großen Fässern von 25hl aus slawonischer Eiche, durchschnittliches Alter der Reben ist 60 Jahre, 14,5% Alkohol. Kaufen!



■ **2016 Barolo Vigna Rionda** Guido Porro
dito Magnum 1,5 Ltr.

132,00€/Ltr. **99,00€**
132,67€/Ltr. **199,00€**

extraprima 97 | Parker – | Galloni – | Suckling –
extraprima 97 Die großartige Lage Vigna Rionda besitzt schon absolute Extraklasse. Das beweist sich allein daran, dass die erst 2011 gepflanzte Neuanlage von Guido Porro bereits in diesem jugendlichen Stadium ganz große Aromen und tiefgründige Struktur freisetzt, welche sich mit zunehmendem Alter Jahr für Jahr steigern. Beim 2016er kommt noch ein Ausnahmejahrgang hinzu! Massive, dunkle, satte Farbe. Ganz tief und feinwürzig ist der Vigna Rionda unfassbar differenziert und mit feinem Holz angereichert, denn dieser Cru reifte über 30 Monate in einem nagelneuen 25hl-Fass aus slawonischer Eiche der Spitzenküferei Garbelotto. Süß und weit gefasst im Geruch, erscheint er in sich sehr geschlossen, wie aus einem Stück gearbeitet. Satt, weit, massiv und jugendlich, beeindruckt er im Mund mit tiefgründiger Struktur, großem Schmelz und hoher Konzentration sowie mit feinwürziger Extrakt Süße. Deutlich ätherischer und verschlossener als der Lazzairasco, zeigt der Vigna Rionda rassige Gerbstoffe mit viel Stil und Charakter, engmaschig, lang, vielschichtig und süß im Nachhall. Der 2016er Vigna Rionda ist ein faszinierender, dichter Barolo von großer Authentizität und männlicher Erdung. Ganz schwer und doch elegant, ein großartiger, aufrechter Serralunga-Barolo.





06-11-2019
BR-CA 2018
L-08

06-11-2019
BR-CA 2018
L-08
14

06-11-2019
BR-CA 2018
L-08
19

06-11-2019
BR-CA 2018
L-08
14

06-11-2019
BR-CA 2018
L-08
14

06-11-2019
BR-CA 2018
L-08
14



VIETTI GRANDIOSES PORTFOLIO

Als der traditionsreiche Betrieb VIETTI in Castiglione Falletto vor einigen Jahren an amerikanische Investoren verkauft wurde, waren die Befürchtungen groß, dass sich etwas zum Negativen wenden könnte. Von einem Ausverkauf der piemontesischen Weinbautradition wurde gesprochen. Tatsächlich halten sich die neuen Eigentümer weitgehend zurück und überlassen den früheren Besitzern weiterhin das Sagen. Lediglich einiges Geld wurde in die Hand genommen, beispielsweise um den Vertrieb zu verbessern und vor allem um großartige, neue Lagen zu kaufen: wie den Cerequio aus La Morra oder auch ein Stück vom Monvigliero bei Verduno und sogar den grandiosen Rabajà und den berühmten Roncaglio aus

Barbaresco, aus letzterem produziert ANGELO GAJA seinen *Sori Tildin*. So wächst das bereits zuvor außergewöhnliche Lagenportfolio bei VIETTI weiter an. Vinifikation und Ausbau bleiben klassisch ausgerichtet, mit langer Reifezeit in großen Holzfässern.

Das diesjährige Angebot mit den großen Barolo aus dem Jahrgang 2016, der klassischen *Riserva Villeros* von 2013 und den vielen, preiswerten und hochinteressanten Einstiegsweinen wie dem *Roero Arneis*, dem *Barbera Tre Vigne* oder dem phantastischen *Nebbiolo Perbacco* ist atemberaubend. Hinzu kommt in diesem Jahr der weiße *Timorasso Derthona*, einem der interessantesten und rassisten Weißweine des Piemont. Lassen Sie sich verführen und überzeugen ...





Luca Corrado



■ 2019 Roero Arneis Vietti

20,67 €/Ltr. **15,50€**



extraprima 90 Dieser reinsortige Arneis wird von ausgesuchten Weinberglagen in Santo Stefano Roero, im Herzen des Roero-Gebietes erzeugt. Die Reben, im Durchschnitt 25 Jahre alt, stehen auf Kalkmergel, einem Gemisch von Muschelkalk in Kombination mit Ton und Sand. Der 2019er Arneis von Vietti ist ungemein

stimmig und gelungen. Nach etwa 24 Stunden Maischestandzeit wurde er ausschließlich in Stahl vergoren und ausgebaut und erreichte 13,5% Alkohol. Frisch und knackig, zeigt er sich etwas voluminöser als der 2018er, recht körperreich und füllig, dennoch nicht zu schwer. Sehr intensiv und dicht am Gaumen, besitzt der 2019er Roero Arneis ausgezeichneten Zug, ist dabei fein abgerundet, saftig und mineralisch. Ein toller, satter Roero, der sehr anspruchsvoll ist, ohne anstrengend zu sein. Ein Wein, der gleichermaßen für den hedonistischen Genießer und erfahrenen Kenner geeignet ist.

■ 2018 Timorasso Colli Tortonesi Derthona Vietti

31,87 €/Ltr. **23,90€**



extraprima 92 Der 2018er Derthona ist der erste Jahrgang eines Timorasso aus dem Hause Vietti. Timorasso ist die anspruchsvollste Weißweinsorte des Piemont, denn sie bringt unglaublich vielschichtige und rassig-würzige Weine hervor. Der Derthona wurde als Erstlingswerk in verschiedenen Gebinden vergoren und

ausgebaut, um experimentelle Erkenntnisse zu gewinnen: Aus Edelstahl, Keramik, großen Holzfässern und zwei Barriques wurden insgesamt 75hl Timorasso erzeugt und in einer Abfüllung vereint. Der 2018er Derthona besitzt eine tolle, tiefe Nase mit der erwarteten, intensiven Würze, ganz differenziert, vibrierend, voll und kernig. Mit viel Spannung und frischen Kräutern, die für Timorasso so typisch sind, sowie cremiger, extraktreicher Struktur und ausgezeichneter Länge. Etwas Maischestand gibt der feinen Fruchtkomponente eine sehr engmaschige Festigkeit, mit delikat unterlegten Gerbstoffen, die viel Grip auf der Zunge erzeugen. Citrusfrüchte, Kumquats, gelbe Kiwi und etwas Litchi im Nachhall. Ein ausgezeichnete Weißwein aus dem Piemont!

■ 2017 Barbera d'Alba Tre Vigne Vietti

22,53 €/Ltr. **16,90€**



extraprima 92 Das Traubenmaterial für den ›Tre Vigne‹ kommt hauptsächlich aus Barolo-Lagen in den Gemeinden Castiglione Falletto, Monforte d'Alba und La Morra. Das Alter der Rebstöcke variiert zwischen 25 und 40 Jahren, die Böden sind kalkhaltiger Lehm. Die Gärung erfolgt im

Edelstahl und der Ausbau variiert wiederum von mittleren und großen Holzfässern, Barrique und Stahl. Der 2017er hat eine etwas hellere Farbe und verfügt über einen satten,

dichten Ansatz im Geruch, mit intensiver, fülliger Frucht, ganz würzig und tief. Dicht und kernig auf der Zunge, zeigt er viel Volumen, mit frischer, drahtiger Struktur. Tiefgründig und saturiert, kraftvoll, lang und jugendlich, mit viel innerer Spannung und Frische bis ins lange Finale. Ein toller Einstiegs-Barbera mit viel Charakter und Biss. 14 % Alkohol.

■ 2017 Barbera d'Alba Vigna Scarrone Vietti 52,00€/Ltr. **39,00€**
dito Magnum 1,5 Ltr. 62,33€/Ltr. **93,50€**



extraprima 94 Der Weinberg Scarrone ist eine Barolo-Cru-Lage und liegt unterhalb des Weingutes in Castiglione Falletto in südöstlicher Ausrichtung. Nach einer Kaltmazeration und etwa zweiwöchigen Gärung verbrachte dieser Barbara noch einige Tage auf den Schalen im Edelstahltank. Für den Äpfel-Milchsäure-

abbau kam er dann in Barriques und reifte anschließend über 18 Monate in Stahltank, Barriques und großen Holzfässern. Auch im warmen Jahrgang 2017 erreichte er stolze 15 % Alkohol, dennoch verfügt er über die Barbera-typische Säure, die ihm große Lebendigkeit und Frische verleiht. Dunkle Farbe, satt und konzentriert. Hochintensiv und würzig im Geruch besitzt der 2017er Scarrone eine besondere Lockerheit vom unbändigen Extraktreichtum, tiefgründig und satt. Im Mund besitzt er eine generöse, dichte Struktur, ist enorm vielschichtig, wirkt fest und eher kühl am Gaumen, mit hoher Konzentration, tiefgründig und lang. Seine stimmige Aromatik erinnert an einen hochwertigen Grenache aus dem Collioure von den Ausläufern der Pyrenäen, satt, rund und kernig, mit großer Gerbstoffausbeute und knackiger Säure.

■ 2018 Barbera d'Alba Vigna Vecchia Scarrone 64,67€/Ltr. **48,50€**
Vietti



extraprima 95 Der Weinberg Scarrone ist eine Barolo-Cru-Lage und liegt unterhalb des Weingutes in Castiglione Falletto in südöstlicher Ausrichtung. Die Reben für den Vigna Vecchia Scarrone wurden 1918 gepflanzt und sind um die 100 Jahre alt mit entsprechend niedrigem Ertrag und hoher Konzentration in den Trau-

ben. Nach einer Kaltmazeration und etwa zweiwöchigen Gärung verbrachte dieser Barbara noch einige Tage auf den Schalen im Edelstahltank. Für den Äpfel-Milchsäureabbau kam er dann in Barriques und reifte anschließend über 18 Monate in Barriques, großen Holzfässern und Stahltanks. Im warmen Jahrgang 2018 erreichte auch der Vigna Vecchia stolze 15 % Alkohol mit einer dunklen, satten Farbe. Jugendlich verhalten, erscheint das Duftbild des Vigna Vecchia sehr massiv, intensiv und kernig, mit großer Wucht im Hintergrund. Satt und kraftvoll, breitet er sich tiefgründig, kühl und mit unglaublicher Wucht im gesamten Mundraum aus. Dabei wirkt er trotz satten 15 % Alkohol enorm balanciert und harmonisch. Durch sein außergewöhnliches Gewicht und die Barolo-artige Struktur erinnert er an die großen Jahrgänge des legendären Barbera Pian Romualdo von Prunotto, wie etwa dem 1985er. Dies ist ein maximal intensiver Barbera der absoluten Extraklasse.





14

| | |
|--|----------------------------|
| ■ 2017 Nebbiolo d'Alba Perbacco Vietti | 23,27€/Ltr. 17,45€ |
| dito Doppelmagnum 3,0 Ltr. | 31,67€/Ltr. 95,00€ |
| dito Jeroboam 5,0 Ltr. | 35,00€/Ltr. 175,00€ |



extraprima 92 Der »Perbacco« ist einer der besten und preiswertesten Nebbiolos des gesamten Piemont und zudem ein Leckerbissen auch für Liebhaber von Pinot Noir! Der Langhe Nebbiolo »Perbacco« wird aus Lagen erzeugt, die zum größten Teil in den Gemarkungen von Barolo und zu einem kleinen Teil in Barbaresco beheimatet sind. Nach einer drei- bis vierwöchigen Gärung und Maischestandzeit vollzieht er den Äpfel-Milchsäureabbau in Stahl und Barriques. Danach reiften die separat vinifizierten und ausgebauten Partien etwa zwei Jahre in Holzfässern unterschiedlicher Größe. Zarte Farbe. Süßlich und duftig im Geruch, zeigt der Perbacco 2017 feine Noten von getrocknetem Tabak, Agrumen, delikate Zitronenschale, Teer und eine unglaublich anziehende, tiefgründige Würze. Satt, rund und schmelzig im Mund, besitzt er tief verankerte, sehr druckvolle und feinwürzige Gerbstoffe mit ganz leicht rauem Antlitz, sehr schön strukturiert, ungemein tief, fruchtig und lang. Ein großartiger kleiner Nebbiolo mit authentischer Barolo-Charaktere.

| | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| ■ 2016 Barbaresco Masseria Vietti | ausverkauft |
| dito Magnum 1,5 Ltr. | 101,33€/Ltr. 152,00€ |



Parker 96 | Galloni 97

Parker 96 »Der Barbaresco Masseria 2016 stellt ein eigenes Kapitel im Portfolio von Vietti dar. Der Masseria ist immer zart und fein, und dies gilt umso mehr bei einem klassischen Jahrgang wie diesem. Die Trauben kommen aus der Unterzone Neive in der Appellati-

on Barbaresco, was man an den straff polierten und glänzenden Tanninen bemerken kann. Tatsächlich täuscht der Wein dadurch, dass er langsam anfängt, aber schnell Kraft und Schwung in der Mitte des Gaumens aufnimmt. Die Produktion beträgt 3.479 Flaschen und 300 Magnum. Dies ist ein herausragender Jahrgang von Vietti's Barbaresco Masseria.«

Galloni 97 »Der Barbaresco Masseria 2016 gehört ohne Frage zu den Weinen des Jahrgangs. Kraftvoll und explosiv mit atemberaubendem Auftrieb, der 2016er ist einfach umwerfend. Getrocknete Blumen, Minze, Blutorange, rote Kirsche und Kreide verleihen dem 2016er markante Nuancen, aber es ist die Ausgewogenheit des Weins und der totale Sinn für Harmonie, die den tiefsten Eindruck hinterlassen. Agil, kraftvoll und wunderbar lebendig im Glas, wird der Masseria die Leser begeistern, die das Glück haben, ihn zu besitzen. Der 2016er ist ein solch atemberaubender Wein. Der Masseria ist eine Mischung aus mehreren Lagen, dessen Kern von Giaccone in Treiso sowie Pora und Faset in Barbaresco stammen. Ich kann nur sagen: Wow!«

| | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| ■ 2016 Barolo Castiglione Vietti | 66,00€/Ltr. 49,50€ |
| dito Halbe 0,375 Ltr. | 68,80€/Ltr. 25,80€ |
| dito Magnum 1,5 Ltr. | 68,33€/Ltr. 102,50€ |
| dito Doppelmagnum 3,0 Ltr. | 86,33€/Ltr. 259,00€ |
| dito Jeroboam 5,0 Ltr. | 107,80€/Ltr. 539,00€ |



extraprima 94 | Parker 94+ | Galloni 94 | Suckling 95
extraprima 94 Das Sortiment von Vietti ist mit mehreren Barolos aus historischen, berühmten Lagen gespickt. Der Barolo Castiglione ist die bemerkenswerte Einstiegsqualität, die aus vielen kleinen Parzellen dieser Lagen

komponiert wird, mit einem durchschnittlichen Rebenalter zwischen acht und 41 Jahren. Dabei wird jede Lage separat vinifiziert und nach den jeweiligen Bedürfnissen ausgebaut. Nach etwa 30 Monaten Ausbau in großen Holzfässern und einigen Barriques wird der Castiglione in einer Assemblage zusammengestellt, um ein möglichst ausgewogenes Geschmacksbild zu erhalten. Der ausgezeichnete 2016er Castiglione erreichte stolze 14,5% Alkohol, die man keinesfalls schmeckt. Satte, gereifte Farbe. Delikat und tief im Geruch, mit feiner gereifter Frucht, dezenter Würze und ausgezeichneter Klarheit. Duftig, anziehend, enorm charmant und vielschichtig, besitzt der Castiglione eine sanft an La Morra angelehnte Typizität im Geruchsbild. Sehr vielschichtig, zart und finessenreich im Mund, zeigt er wieder eine tolle Würze, grandiose Spannung und viel Kern, mit feinem Spiel von getrocknetem Tabak, Teer und gereifter, zart konfierter Frucht. Ewig lang, mit grandios weit gefasster Gerbstoffstruktur, besitzt er auch am Gaumen diese schwebende La Morra-Charakteristik von den Höhenlagen. Auf Nachfrage ist tatsächlich viel Ravera aus Novello in der Cuvée, welches ähnliche Merkmale aufzeigt.

| | |
|------------------------------|-----------------------------|
| ■ 2016 Barolo Brunate Vietti | 233,33€/Ltr. 175,00€ |
| dito Magnum 1,5 Ltr. | 239,67€/Ltr. 359,50€ |



extraprima 97 | Parker 97 | Galloni 98 | Suckling 97
extraprima 97 Die historische Lage Brunate schaut von La Morra aus in südlicher Richtung auf Barolo. Die Reben sind im Durchschnitt 51 Jahre alt und wachsen auf kalkhaltigem Lehm. Der Brunate verweilte etwa drei Wochen

auf den Traubenschalen im Edelstahltank. Nach der alkoholischen Gärung erfolgte die malolaktische Gärung (Äpfel-Milchsäureabbau) in Barriques. Der anschließende Ausbau fand über 32 Monate in großen Holzfässern und einigen Barriques statt. Leuchtende, dichte Farbe. Süßlich, anziehend, sehr feingliedrig und tiefgründig riecht der Brunate mit seiner La Morra-typischen Duftigkeit und Delikatesse. Seine klare Fruchtkomponente wirkt wie aus einem Guss gehoben, unglaublich würzig, satt und brillant, er wächst mit jeder Minute der Belüftung, faszinierend und endlos tief. Dicht, satt, straff und klar im Mund, zeigt er sich hier als großartig kompakter Barolo mit beeindruckender Struktur und feinen Gerbstoffen. Seine grandiose Fleischigkeit und Fülle besitzen zudem einen Ausdruck von tiefgründiger Würze mit feinen, nachhaltigen Agrumen, von schwebender, unsichtbarer Extrakt Süße getragen, die im langen Abgang mit Schwaden wollüstiger Frucht wiederkehrt und den Gaumen reichhaltig bespielt. Ganz frisch und jugendlich, zeigt er im Nachhall wenig Süße, nur intensive Aromen und Gerbstoffstränge, die wie von einer Zuckerschicht umhüllt zu sein scheinen.



Galloni 98 »Der 2016er Barolo Brunate ist ein kraftvoller, vertikaler Wein, der mit enormer explosiver Energie und Intensität ausgestattet ist. Zerquetschte Blüten, Minze, Gewürze und Trockenblumen öffnen sich im Glas, aber es ist die Energie des Weins, die ihn wirklich in die Stratosphäre hebt. Im Glas ist der 2016 dunkel, düster und voll von den sepia-artigen Nuancen, die so typisch für diesen großen Barolo-Weinberg sind. Dies ist der erste Jahrgang, der Vietti's neueste Parzelle in Brunate umfasst. Vielleicht noch wichtiger ist jedoch, dass der 2016er der erste Jahrgang ist, in dem die französische Eiche minimal ist. Dies ist ein beeindruckender Jahrgang für den Brunate.«

| | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| ■ 2016 Barolo Lazzarito Vietti | 233,33€/Ltr. 175,00€ |
| dito Magnum 1,5 Ltr. | 239,67€/Ltr. 359,50€ |

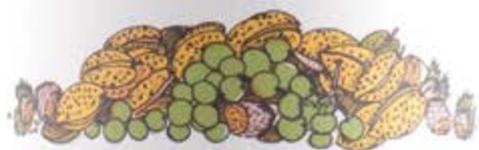


extraprima 98 | Parker 98 | Galloni 98
extraprima 98 Die Reben der Lage Lazzarito in Serralunga d'Alba haben ein Alter von etwa 37 Jahren. Diese Kessellage ist in südwestlicher Ausrichtung mit kalkhaltigen Lehm Böden. Der Lazzarito verweilte etwa vier Wochen auf den Traubenschalen im Edelstahltank. Nach der alkoholischen Gärung erfolgte die malolaktische





IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA VIETTI - CASTIGLIONE (ALBA) - BAROLO



Vietti.

2015

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ROCHE DI CASTIGLIONE

Volume: 1,5 l (50,7 fl. oz.) - 14% vol.

16

Gärung (Äpfel-Milchsäureabbau) in gebrauchten Barriques. Der anschließende Ausbau fand über 30 Monate in großen Holzfässern und einigen Barriques statt. Dunkler Farbkern. Tief, süß und wuchtig, präsentiert sich der Lazzarito noch jugendlich verschlossen mit enorm komprimierter Terroirwürze und großer Extraktsüße im Hintergrund. Dabei wirkt er direkt nebeneinander deutlich frischer als der Brunate, der schon wesentlich offener und etwas gereifter erscheint. Massive, dichte Fruchtkomponente mit enormer Intensität und grandiosem Tiefgang im Geruch. Im Mund brilliert der Lazzarito mit feinstkörnigen Gerbstoffen, die hochedel, weit verteilt und distinguert sind. Er wirkt derzeit noch sehr in sich verwunden und jugendlich trocken, doch der große Extraktpuffer ist bereits fest installiert und enorm weit aufgespannt. Bei all seiner Kraft und Intensität wirkt er ganz unangestrengt und bringt eine enorm feine, dichte Frucht im ewig langen Abgang hervor. Ein großer Serralunga mit blendender Zukunft.

98
GALLONI



Galloni 98 »Der Barolo Lazzarito 2016 ist ein weiterer atemberaubender Wein im diesjährigen Portfolio von Vietti. Der 2016er ist der erste Jahrgang des Lazzarito an den ich mich erinnern kann, bei dessen Verkostung intensive mineralische Noten die herzhafteren, erdigen Noten begleiten, die so typisch sind für diese Lage. Graphit, Salbei, Trockenblumen, zerstoßenes Gestein, Menthol, getrocknete Rosenblütenblätter, Minze, Lakritze und Blutorange bersten aus dem Glas in einem atemberaubenden, hoch aufragenden Barolo, der vom Anfang bis zu seinem ziselierten, auffallend detaillierten Abgang alle richtigen Noten trifft. Der Lazzarito 2016 ist einer der klassischsten und strengsten Weine dieser Verkostungsreihe. Mit einem Wort: Herrlich.«

■ 2016 Barolo Rocche di Castiglione Vietti 265,33€/Ltr. **199,00€**



extraprima 99 | Parker 100 |

Galloni 99

extraprima 99 Der Rocche di Castiglione ist eine der historischen Lagen des Barolo-Gebietes, denn der 1961er von Vietti war einer der ersten Barolo, die reinsortig aus einer Lage ausgebaut und mit Lagenbezeichnung etikettiert wurden. Der Weinberg

besteht heute aus Anpflanzungen von 1940, 1950 und 1968 in süd-östlicher Ausrichtung. Der Rocche di Castiglione verweilt etwa vier Wochen auf den Traubenschalen im Edelstahltank. Nach der alkoholischen Gärung erfolgt die malolaktische Gärung (Äpfel-Milchsäureabbau) in gebrauchten Barriques. Der anschließende Ausbau findet über 30 Monate in einem großen Holzfass statt. Dunkle, dichte Farbe. Tiefgründig und unglaublich intensiv im Geruch, besitzt der Rocche di Castiglione eine anziehende, ungemein differenzierte, likörig-hypnotisierende Kopfnote mit grandioser Tiefe, die einen dazu veranlasst minutenlang einfach immer wieder hineinzuriechen und in den Aromenstrudel einzutauchen. Im Mund zeigt er einen größeren Rahmen an als der Brunate und Lazzarito. Sehr expansiv am Gaumen, dabei ganz locker und intensiv, ist er im gesamten Mundraum verdichtet, ohne jegliche Lücken zu lassen. Der 2016er Rocche di Castiglione ist ein delikater, grandios ätherischer Barolo, der die Noblesse und den Charakter der Rebsorte in exemplarischer Weise ausdrückt. Salzig, beissend, mineralisch und fordernd, ewig lang und mit enormer Spannung. Würde man ihn mit Burgundern vergleichen, käme er einem Richebourg gleich.

100 PARKER



Parker 100 »Der Vietti 2016 Barolo Rocche di Castiglione ist ein vollendeter Wein, der ein präzises Maß an Reinheit, Intensität, Frische und Struktur bietet. Es handelt sich um den 360-Grad-Barolo von Vietti, dessen Ursprung am nächsten zum Weingut in Castiglione Falletto liegt. Die Lage Rocche di Castiglione bekommt mehr Schattenstunden, und das ist ein wichtiger Faktor in den heißesten Jahrgängen und den längsten Wachstumsperioden. Sie schafft Verschnaufpausen, die sich positiv auf die Reinheit und Brillanz der Frucht auswirken. Von allen Gemeinden des Barolo-Gebietes hat Castiglione Falletto in diesem klassischen Jahrgang in allen Bereichen außergewöhnliche Ergebnisse erzielt. Dunkle Früchte, gepresster Flieder, Blutorange, Lakritzpulver, Balsamkräuter, Gewürze, Eisenerz und Anis passen perfekt zusammen wie Puzzleteile. Wenn dieses Puzzle fertig ist, bietet es ein schillerndes Panoramaporträt dieses besonderen Barolo-Gebiets. Es wurden lediglich 3.394 Flaschen und 300 Magnums hergestellt.«

■ **2016 Barolo Ravera Vietti** 233,33€/Ltr. **175,00€**
dito Magnum 1,5 Ltr. 239,67€/Ltr. **359,50€**



extraprima 97 | Parker 98 |
Galloni 100 | Suckling 97

extraprima 97 Der älteste Teil der Reben der Lage Ravera in Novello wurde 1935 angepflanzt, ein weiterer Teil zu Beginn der 1990er Jahre. Diese nach Südwesten ausgerichtete Parzelle unterhalb des Ortes Novello befindet sich auf einer Höhe von rund

400 Metern mit Kalkmergel-Böden mit einem hohen Gehalt an Mineralien. Als Rendlage des Barolo-Gebietes hin zur Tiefebene von Cuneo sind die Reben dem ausgeprägten Einfluss alpiner Winde ausgesetzt. Der Ravera 2016 verweilte etwa fünf Wochen auf den Traubenschalen im Edelstahltank mit einem Ganztraubenanteil von 25%. Danach kommt er als einziger Lagen-Barolo von Vietti direkt in die großen Holzfässer um dort die malolaktische Gärung (Äpfel-Milchsäureabbau) zu absolvieren. Der anschließende Ausbau fand über 32 Monate in den klassischen, großen Botte statt. Etwas hellere Farbe. Feinfruchtig und verführerisch, duftet der Ravera mit vielschichtiger und verschwenderischer, süßlicher, leicht konfierter, rotbeeriger Frucht in brillanter Facettierung mit vibrierender Lebendigkeit. Sehr cremig, rund und schmelzig am Gaumen, verfügt der Ravera über eine anziehende Würze, die die leicht hellere Fruchtkomponente von der höheren Lage widerspiegelt. Seine feinkörnigen Gerbstoffe besitzen sehr gute Tiefe und eine beherrzte, große Struktur. Als Synonym aus dem Burgund könnte man den Ravera mit einem Suchots aus Vosne-Romanée vergleichen.

100 GALLONI



Galloni 100 »Der Barolo Ravera 2016 platzt vor all der Spannung, die das einzigartige Merkmal dieser Lage ist. Frische Schnittblumen, weißer Pfeffer und Minze verleihen diesem Wein Energie, der heute sehr schüchtern und eng gewunden erscheint. Dann kommt wieder der Ravera zum Vorschein. Mazerierte dunkle Kirsche, Lavendel, Minze, zerstoßene Steine und Salbei bersten aus dem Glas in einem kraftvollen, atemberaubenden Barolo, der mit herrlicher Reinheit und Durchsichtigkeit ausgestattet ist. Der 2016 ist ganz einfach ein verblüffender, atemberaubender Barolo. Lassen Sie ihn sich nicht entgehen.«

■ **2013 Barolo Riserva Villero Vietti** 518,67€/Ltr. **389,00€**
dito Magnum 1,5 Ltr. 596,67€/Ltr. **895,00€**



extraprima 96 | Parker 99 |
Galloni 98 | Suckling 98
extraprima 96 Von der raren Riserva Villero wurden nur rund 3.500 Flaschen und einige Großformate erzeugt. Von der großartigen Lage Villero besitzt Vietti einen knappen Hektar in süd-süd-westlicher Ausrichtung.

Der Boden besteht aus weißem und blauem Kalkmergel, das Rebatter beträgt 44 Jahre. Der 2013er wurde etwa 30 Monate in einem großen Holzfass aus slawonischer Eiche ausgebaut. Gereifte Farbe, tief und viskos. Ganz süßlich und generös, klar und mit enormer Fruchtsüße ausgestattet, duftet der Villero in klassischer, fein konfierter Aromatik. Anziehend und hypnotisierend im Duft, mit vielschichtigen, karamelligen Nuancen, etwas Bergamotte, immer schwergerisch konfiert und doch auch wieder frisch und mit eleganter Süße, dabei schwingen auch leicht schokoladige Einsprenkelungen im Duftbild mit. Irgendwie fasziniert diese sehr klassisch ausgerichtete Riserva im Geruch mit feiner, nuancierter Holznote, auch wenn sie im Vergleich mit den 2016er Lagen-Barolo nicht mehr ganz zeitgemäß erscheint. Dicht und verblüffend wuchtig, zeigt sich der Villero sehr gereift im Mund, klar strukturiert, mit großer Rasse, stark verdichtet und engmaschig auf der Zunge, sehr konzentriert und vollmundig, bleibt er dann doch etwas weniger präzise und nicht ganz so lang am Gaumen zurück wie seine frischeren Begleiter aus 2016. Für Liebhaber dieser klassischen Riserva-Kategorie ist der 2013er Villero eine Offenbarung, auf Jünger der frischeren und präziseren Aromenführung wirkt er eher etwas altmodisch. Aber vielleicht ist es eben auch dieser Gegensatz und die Bewahrung der Tradition, die besondere Aufmerksamkeit verdient.

99 PARKER



Parker 99 »Der Vietti 2013 Barolo Riserva Villero ist ein atemberaubender Wein, voller Leben, Energie und schöner Komplexität. Dieser Jahrgang öffnet sich auf so anmutige Weise und kitzelt die Sinne wie eine Feder. Mit der Zeit beginnt diese anfängliche Weichheit zu steigern, und der Wein gewinnt an aromatischem Schwung und an Bedeutung für die Textur, um ein herrliches Fruchtgewicht anzunehmen. Er ist weich, streichelnd und lang. Sieben Jahre nach der Weinlese verkostet, ist diese Riserva perfekt integriert mit lebhafter Primärfucht, spritziger Säure und nicht aufdringlichen Tanninen. Diese Elemente, die die große Gesamtheit des Weins ausmachen, sind sorgfältig zusammengesetzt und auf einen äußerst eleganten und schönen gemeinsamen Nenner gebracht.«





ELIO GRASSO — GESPÜR — FÜR QUALITÄT



Elio Grasso, Thomas Boxberger, Marina Grasso, Urs Vetter

Wie ein Fels in der Brandung, zeigt die Familie GRASSO unbeugsame Beständigkeit und tief empfundene Bescheidenheit, kombiniert mit einer besonders herzlichen Art. In den 28 Jahren unserer Zusammenarbeit wuchs meine Bewunderung für die außergewöhnliche Qualitätsarbeit der GRASSOS immer weiter an, sodass ich heute stolz darauf bin, ein Wegbegleiter sein zu dürfen. Vom ursprünglichen Zweckbau inmitten von Monforte, zum spektakulären Umbau des familieneigenen Anwesens in der Lage Gavarini – vom grandiosen Jahrgang 1989 bis zu den atemberaubenden 2016ern heute, hat sich einiges ereignet. Doch MARINA, ELIO und später GIANLUCA sind sich immer treu geblieben. Den unbedingten Willen der GRASSOS zur Qualität erkennt man am Traubenmaterial, das auch Ende August diesen Jahres wie gemalt an den Rebstöcken heranwächst. Dazu ist detaillierte Weinbergsarbeit und großes Gespür notwendig. GIANLUCA GRASSO hat schon lange die technische Leitung von seinem Vater ELIO übernommen und führt den Betrieb schnörkellos und ohne jegliche angezettelte Re(b)volution der nachfolgenden Generation fort. Die Ausrichtung der Lagen-Barolo *Ginestra Casa Matè*

und *Gavarini Vigna Chiniera* sind weiterhin klassisch, die atemberaubende *Riserva Rincot* reift drei bis vier Jahre in Barriques in einem eigens in den Fels gebohrten Tunnel, um sich bei optimalen Bedingungen langsam entfalten zu können. Auch das Flaschenlager ist am anderen Tunnelende untergebracht, mit garantiert gleichmäßiger Temperatur und perfekter Luftfeuchtigkeit. Und so strahlen auch die Weine Jahr für Jahr eine Ruhe und Harmonie aus, wie es nur bei wenigen anderen Betrieben in dieser ungestörten Kontinuität zu beobachten ist. Mit der aktuellen Kollektion haben sich die GRASSOS noch einmal übertroffen. Alle Weine, vom Chardonnay, den einfachen Dolcetto und Nebbiolo, über den Barbera bis zu den Lagen-Barolo aus 2016 und der Riserva aus 2013, sind absolut überragend und wie immer im Vergleich mit anderen Spitzenerzeugern des Piemont ungemein preiswert. Daher kann ich Ihnen nach meinem begeisternden Besuch, bei dem mich mein alter Freund URS VETTER (jetzt Vertriebsleiter weltweit bei VIETTI) begleitet hat, nur eines empfehlen: Legen Sie sich diese Weine schnell zu, bevor sie ausverkauft sind!

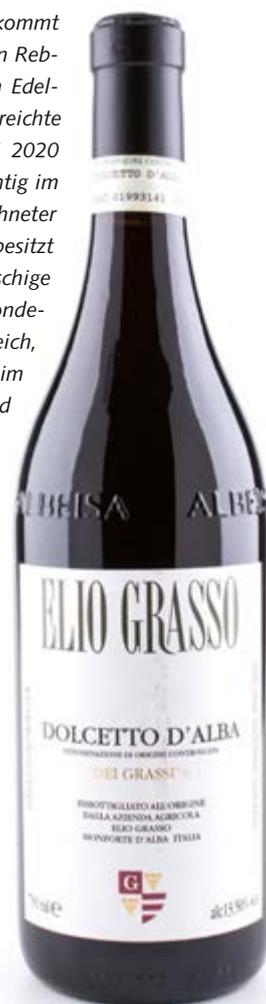


■ **2019 Chardonnay Educato Elio Grasso** 26,00€/Ltr. **19,50€**

extraprima 92–93 Der fruchtig-duftige Chardonnay kann den anteiligen Barriqueausbau wie immer nicht verleugnen. Daher nennt er sich auch schlicht »Educato«, was an das französische »elevage« angelehnt scheint und soviel wie »erzogen« bedeutet. Der Educato ist einer der besten Chardonnays des Piemont. Gianluca Grasso versteht es gekonnt, saftig delikate Frucht mit einer feinen holzigen Note von den Barriques und schmelziger Extraktsüße zu kombinieren. Er nutzt je zur Hälfte Edelstahl und Barriques für die Vinifikation und Ausbau und vermeidet die malolaktische Gärung (Äpfel-Milchsäureabbau), um die frische Säurestruktur und straffe Aromenführung zu erhalten. Der 2019er Educato ist einer der gelungensten Jahrgänge dieses Weins. Tiefgründig, reichhaltig und mit sehr schöner, klarer Aromatik, begeistert er bereits mit der sehr saftigen Nase. Ganz, frisch, mit viel Saft und Fülle auch im Mund, ist der Educato ein anziehender Chardonnay mit großer Persistenz. Fruchtbetont, verdichtet, frisch und knackig, ist der Educato 2019 ein unkomplizierter, tiefer Weißwein mit ausgezeichneter, mineralischer Prägung und guter Länge.

■ **2019 Dolcetto d'Alba Dei Grassi Elio Grasso** 17,93 €/Ltr. **13,45 €**

extraprima 90 Der Dolcetto von Elio Grasso kommt aus der Lage Dei Grassi, die mit etwa 30jährigen Rebstöcken bepflanzt ist. Er wird ausschließlich im Edelstahl vergoren und ausgebaut. Der 2019er erreichte moderate 13,5% Alkohol und wurde im Mai 2020 gefüllt. Leuchtende Farbe. Ganz dicht und fruchtig im Geruch wirkt er sehr einladend, mit ausgezeichneter Tiefe und Intensität. Dicht und satt im Mund, besitzt der 2019er Dolcetto eine satte, fruchtig-festfleischige Struktur mit kalkiger Prägung, was ihm eine besondere Rasse und Vielschichtigkeit verleiht. Extraktreich, kühl und lang, zeigt er sich duftig und fruchtig im Mittelstück, mit feiner, delikater Adstringenz und süßem Nachhall. Ein mustergültiger Dolcetto für unkomplizierten Genuss auch zu einfachen Speisen, gerne leicht gekühlt ...



■ **2019 Langhe Nebbiolo Gavarini Elio Grasso** 26,00 €/Ltr. **19,50 €**

extraprima 91 Der Langhe Nebbiolo wird aus den Lagen Dei Grassi und Bricco San Pietro produziert. In Jahrgängen, in denen keine Riserva Runcot erzeugt wird, gehen diese Trauben ebenfalls in den Nebbiolo Gavarini, der wird immer rein im Stahltank vergoren und ausgebaut. Durch den reduktiven Ausbau behält der Nebbiolo Gavarini seine Frische und Präzision. Er zeigt in wundervoller Weise welche Vielschichtigkeit und Tiefe auch ein »einfacher« Nebbiolo von guten Weinbergslagen erreichen kann. Leuchtend zarte Farbe. Dicht und noch verschlossen im Geruch, konnte er sich Ende August noch nicht von der Abfüllung im Mai erholen. Im Hintergrund zieht bereits eine sehr saftige, feine Aromatik, mit floralen und fruchtigen Akzenten auf. Sehr dicht, tiefgründig, lang und spielerisch, präsentiert er sich im Mund, mit dicht gestaffelten Gerbstoffen, feiner, drahtiger Säure und ausgezeichneter Spannung. Satt, saftig, lang und mit delikater, knackiger, kirsich-rotbeeriger Frucht, setzt sich dieser ausgezeichnete Nebbiolo als junger Edelmann in Szene. 14 % Alkohol.

■ **2017 Barbera d'Alba Vigna Martina** 34,00 €/Ltr. **25,50 €**
Elio Grasso



extraprima 94 Der Barbera Vigna Martina kommt aus der recht steilen Lage Gavarini direkt neben dem Weingut der Familie Grasso. Die Parzellen erstrecken sich von etwa 350 bis 450 Metern Höhe. Oben liegt Sand, weiter unten verdichten sich die Böden mit Lehm. 15 Monate reifte der Vigna Martina 2017 in hälftig neuen Barriquefässern und erreichte in dem heißen Jahrgang stolze 15 % Alkohol, die man jedoch geschmacklich zu keinem Moment bemerkt. Sehr viskose, intensive Farbe. Er besitzt eine massive, superreiche, süße Nase, opulent und ganz fleischig, mit süßem, schwelgerischem Hintergrund und feiner Kräuterwürze. Seine tiefe, likörige Kopfnote im Obertonbereich besitzt auch feine Citrusakzente dabei. Im Mund beginnt er mit schmelzigem Holz und körperreich inszenierten, reichhaltigen Gerbstoffen, vollmundig und massiv, mit groß angelegter Struktur und viel Spiel von seiner würzigen Säure. Weit gefasst am Gaumen, enorm fleischig und mit großer Gerbstoffausbeute, die bis weit in den Rachen präsent ist, bleibt er immer lebendig, kernig und mit likörigem Nachhall. Trotz der hohen Konzentration besitzt er dennoch auch Frische und Spannung, ist nicht zu fett oder breit, vielmehr bemerkt man spätestens im tiefen Nachhall seine wunderbare Balance.



■ **2016 Barolo Gavarini Vigna Chiniera** 118,67 €/Ltr. **89,00 €**
 Elio Grasso
dito Magnum 1,5 Ltr. 118,67 €/Ltr. **178,00 €**

extraprima 97 | 98 Parker | Galloni 96+ | Suckling 95

extraprima 97 Der Vigna Chiniera aus der Lage Gavarini wächst direkt unterhalb, des auf der Hügelkette thronenden Weinguts der Familie Grasso in einer recht steilen Südlage auf 350–400m Höhe. Kalk und Sand sorgen hier für Duftigkeit, Transparenz und Delikatesse. Die traditionelle Vinifikation basiert auf etwa einem Monat Maischestandzeit und 24 Monaten Ausbau im großen Holzfass. Der 2016er besitzt eine helle, leuchtende Farbe bei standesgemäßen 14,5% Alkohol. Ganz tief duftend, weit gefasst und hypnotisierend tiefgründig im Geruch, zeigt er sich mit saftigem Hintergrund, ganz klar und ansprechend, klassisch und differenziert. Dabei besitzt er eine reichhaltig-ätherische Fülle mit Aromen von Leder, Teer, getrocknetem Tabak und eine grandiose Intensität, die den gesamten Duftapparat brachial voran schiebt. Satt, reichhaltig und cremig beginnt der Chiniera im Mund, bleibt dabei ganz transparent, facettenreich und klar, kompromisslos geradlinig, mit frischer-feiner Säure, die den mächtigen Gerbstoffen große Lebendigkeit verleiht. Weit gefächert, wuchtig und lang am Gaumen, explodiert er geradezu im hinteren Mundbereich mit maximal expansiver Kraft und genialem Volumen. Dennoch bleibt der Chiniera immer frisch, elegant und feingliedrig, wie es dem Charakter der Lage eben entspricht. Dieser 2016er Barolo besitzt eine traumwandlerische Balance mit unglaublicher Tiefe und großer Langlebigkeit.

98
PARKER



Parker 98 Der 2016 Barolo Gavarini Chiniera von Elio Grasso ist sofort ausdrucksstark und leuchtend. Der Wein ist schmackhaft und reichhaltig mit einem großzügigen Bouquet von getrockneten Beeren, Gewürzen, zerdrückten Blumen und sogar einem Hauch von marktfrischen Blaubeeren, den wir bei den anderen Weinen nicht finden. Das Bouquet bewegt sich zu Balsamnoten mit Minze und Rosmarin, je länger er im Glas bleibt. Ich bekomme auch Anisblüten und frische Lakritzwurzel als hübsche Signatur im Abgang. Beim Ausbau in großen Fässern aus slawonischer Eiche ist die Tannin-Integration genau richtig, ebenso wie die Frische und Reinheit dieser schönen Nebbiolo-Nuancen. Etwa 20.000 Flaschen wurden erzeugt.

■ **2016 Barolo Ginestra Casa Matè Elio Grasso** 118,67 €/Ltr. **89,00 €**
dito Magnum 1,5 Ltr 118,67 €/Ltr. **178,00 €**

extraprima 99 | Parker 97 | Galloni 97 | Suckling 97

extraprima 99 Der Casa Matè aus der Lage Ginestra wächst auf der vom Weingut aus benachbarten Hügelkette auf Lehm und Kalk und verfügt daher über mehr Kraft und Fülle, während Kalk und Sand beim Gavarini Vigna Chiniera für Duftigkeit und Delikatesse sorgen. Die Vinifikation ist bei beiden Weinen mit etwa einem Monat Maischestandzeit und 24 Monaten Ausbau im großen Holzfass von 25hl Fassungsvermögen sehr traditionell. Der Casa Matè kam im grandiosen Jahrgang 2016 auf stolze 15% Alkohol und steht dunkel, satt und leuchtend im Glas. Intensiv, satt und süß, mit ätherischer Prägung, präsentiert sich der Casa Matè extrem weit aufgespannt im Geruchsbild, sowie anziehend und likörig süß im Obertonbereich. Dicht, enorm konzentriert, tiefgründig und mit satter Spannung, projiziert er eine kathedralenhafte Gerbstoffarchitektur an den Gaumen mit grandioser Vielschichtigkeit und endloser Süße. Fein abgestimmt, in sich geschlossen und wie aus einem Guss gearbeitet, zeigt sich der Casa Matè dabei immer fruchtig präsent und mit großer Saftigkeit. Wie üblich ist er fülliger als der Chiniera, besitzt mehr Schmelz und Breitschultrigkeit, ist ewig lang und weit im Rückaroma, generös und immer intensiv nachhallend.

Galloni 97 Der Barolo Ginestra Casa Matè 2016 ist reichhaltig und cremig am Gaumen, mit enormer Tiefe, und ist schon in der Anfangsphase super beeindruckend. Neben dem Gavarini Chiniera ist der Ginestra Casa Matè ein Barolo von struktureller Resonanz und Volumen. Schwarze Kirsche, Pflaumen und eine Reihe von Balsamnoten verleihen dem 2016er tonnenweise Charakter. Das ist einer der herausragendsten Barolos des Jahrgangs.



97
PARKER



■ **2013 Barolo Riserva Rùncot Elio Grasso** 261,33 €/Ltr. **196,00 €**
dito Magnum 1,5 Ltr 261,33€/Ltr. **392,00€**

extraprima 98 | Parker 100 | Galloni 97+ | Suckling 95

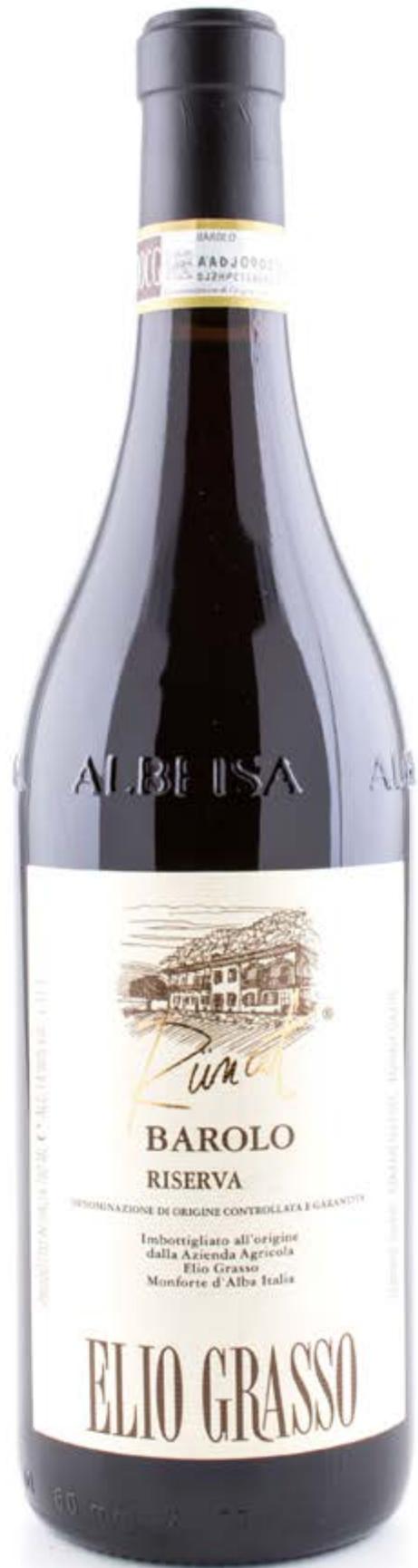
extraprima 98 Die Riserva Rùncot wird nur in den besten Jahrgängen produziert. In diesem Jahrzehnt waren dies 2010, 2013, 2015, 2016 und 2019, ansonsten gelangen die Trauben in den einfachen Langhe Nebbiolo Gavarini. Der 2013er Rùncot reift ganze 48 Monate in 100 % neuen Barriques der Tonnellerie Boutes aus Bordeaux. Etwa 5.000 Flaschen wurden abgefüllt. Er besitzt eine dichte, satte Farbe. Süß, tief und fein abgeschmolzen, mit grandios anziehender, cremiger Süße, feiner, schokoladiger Holznote und großer Würze, präsentiert er sich gereifter und weniger intensiv als die 2016er Lagen-Barolo. Satt, süß und üppig im Mund, besitzt er enorme Kraft und eine ganz feinkörnig differenzierte Gerbstoffstruktur, weit getragen, intensiv und mit tertiären, nachhaltigen Aromen. Der 2013er ist ein großer, verdichteter Rùncot mit beeindruckender Fülle und echtem Riserva-Charakter. Dabei besitzt er auch nach vier Jahren Barriqueausbau immer noch eine enorme Frische, was sicher auf die Reifung im kalten Felsentunnel zurückzuführen ist. Ewig süß und salzig-nachhaltig am Gaumen, zeigt er im Rückaroma großen Schmelz, tiefgründige Würzigkeit und eine cremig-füllige Süße, die einen kaum loslässt.

100
PARKER



Parker 100 Wenn ein italienischer Wein aus diesem Jahrzehnt unbestreitbar als Riserva bezeichnet werden kann, dann ist es der 2013 Barolo Riserva Rùncot. Dieser Wein wurde weder 2011, 2012, 2014, 2017 noch 2018 hergestellt. Gianluca Grasso hält die kostbare Flasche, aus der ich gekostet habe, wie ein Neugeborenes in

der Hand. Dieser Jahrgang hatte eine relativ lange Vegetationsperiode, und er bietet eine größere Fruchtdichte, Struktur und Säure als die letzte Ausgabe, die gemacht wurde, der 2010er. Hier ist mehr Lebendigkeit zu spüren und ein wahres Gefühl von Energie, das direkt unter der Oberfläche brodelt. Der Wein durchläuft nach der Gärung 45 Tage lang eine ausgedehnte Mazeration und dann eine solide siebenjährige Reifung zwischen Eiche und Flasche. Der daraus resultierende Riserva Rùncot hat ein umwerfendes Bouquet, das von Veilchen und Pflaumen geprägt ist, gefolgt von einem klassischen Geschmack von Mineralien, Kräutern, Zimt und einem zarten Hauch von weißem Trüffel. Dieser Wein erzählt eine Geschichte von der Nase bis zum Ende, wie eine blitzende Filmrolle. Weniger als 5.000 Flaschen wurden hergestellt. Dies ist ein krönender Erfolg für die hart arbeitende und leidenschaftliche Familie Grasso, die von Vater Elio und Sohn Gianluca geführt wird. Herzlichen Glückwunsch.



23





2014

SANDRONE

Vite
Talin

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

PRODOTTO E BOTTIGLIATO DA SANDRONE LUIGI BAROLO-ITALIA - PIEMONTE

LUCIANO SANDRONE DER GROSSE BAROLISTA

LUCIANO SANDRONE ist einer der großen, verdienten Barolista, der die Weine dieses berühmten Anbaugebietes deutlich geprägt hat. Mehr noch, er hat eine Ikone geschaffen. Seinen *Cannubi Boschis* erkannte man schon vor Jahrzehnten von Weitem, anhand des bereits damals ultramodernen Etiketts mit dem dunkelblauen Quadrat in der Mitte. Es war das erste Designer-Etikett überhaupt in der Region. Seine Weine wollte LUCIANO immer rund und geschmeidig machen, denn in seinen Anfängen waren alle Barolo in der Jugend hart und abweisend, so hatte er es gelernt als Kellermeister der Marchesi di Barolo. Seine eigenen Weine sollten immer anders sein. Ich kann mich gut an den ersten Keller unten am Ortseingang von Barolo erinnern, einen halben Kilometer von LUCIANOS Wohnhaus entfernt. Dort hatte er als erster Winzer der Region 500-Liter-Tonneaux verwendet, um seine Weine darin auszubauen. Die damals bei Modernisten gängigen nagelneuen 225-Liter-Barriques hatten ihn nicht überzeugt, denn er wollte seine Nebbiolo nicht mit frischem Holz maskieren. LUCIANO setzte darauf, dass die Weine im größeren Holzfass mehr von ihrer eigenen Identität bewahren. Auch wollte er nie nur neue Fässer verwenden, immer war ein Großteil gebrauchte Tonneaux mit von der Partie. Zusammen mit minutiöser Weinbergsarbeit, die vollreifes Lesegut hervorbrachte, dem richtigen Erntezeitpunkt und einer sanften Vinifikation, vollbrachte LUCIANO das früher undenkbare: Er rundete die Kanten seines Barolo, verlieh ihm vollmundige Frucht und Frische, die mit dessen Intensität und Extraktreichtum in einen großen, einzigartigen und daher wiedererkennbaren Wein mündeten – dem *Cannubi Boschis*. Dieses tief gelegene Terroir am Fuße der Gemeinde Barolo, gegenüber des heutigen Weinguts von LUCIANO SANDRONE, brachte in früheren Jahren häufig reifere und mächtigere Weine hervor als alle andere Lagen. Mit dem *Le Vigne* wollte LUCIANO SANDRONE dann einen Barolo aus mehreren Terroirs kreieren, bei dem er die Vorzü-

ge der einzelnen Bestandteile zu einem größeren Ganzen formen konnte. Anfänglich war der *Cannubi Boschis*, der heute in *ALESTE* umbenannt wurde als Anerkennung für die kommende Generation seiner Enkel ALESSIA und STEFANO, doch immer der größere Barolo von beiden. Der *Le Vigne* schien immer der kleine Bruder zu bleiben. Doch mit der Umstellung einiger Lagenbestandteile im Jahrgang 2010 und 2011, fand der *Le Vigne* seine eigene, ganz große Identität. Viele Verkoster bewerten heute den *Le Vigne* häufig höher als den *Aleste*. Für mich sind beide auf Augenhöhe und mal ist der eine vorne, mal der andere. Nach manchen Jahren der Flaschenreife kann sich das dann auch wieder ändern. Immer ist der *Le Vigne* der duftigere Barolo mit mehr Vielschichtigkeit und der *Aleste* besitzt bei dunklerem Fruchtansatz mehr Wucht und Fülle. Diese Charaktere bleiben beiden Weinen auch mit der Reife erhalten.

Im letzten Jahr stellte LUCIANO SANDRONE dann stolz den ersten Jahrgang seiner neuesten Barolo-Selektion vor, dem *Vite Talin*. Es ist einer der ursprünglichsten und eigentümlichsten Barolo überhaupt. Er geht auf einen einzelnen, mutierten Rebstock zurück, den *Luciano* im Jahr 1987 in einem gepachteten Weinberg entdeckte. Nach jahrzehntelanger Beobachtung, Forschung und Kultivierung, erzeugte er mit dem *2013er Vite Talin* erstmals einen eigenen Wein daraus. Dieser schmeckt wie eben ein Barolo aus früheren Jahrzehnten. Er trägt seine ganz eigene Handschrift und unterscheidet sich fundamental vom *Aleste* und dem *Le Vigne*. Auch das Etikett des *Vite Talin* glich LUCIANO der früheren Erscheinungsform vor den futuristischen, verschiedenfarbigen Quadraten an. Das Erstlingswerk des *Vite Talin* erhielt auch gleich die 100 Punkte bei ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE. Und so hat LUCIANO SANDRONE wieder ein wenig die Welt des Barolo bereichert und behutsam verändert. LUCIANO SANDRONE ist ein wirklich großer Barolista, vor dem man sich nur verneigen kann.

■ **2019 Dolcetto d'Alba** Luciano Sandrone 16,67 €/Ltr. **12,50 €**

extraprima 90 Luciano Sandrone ist einer der zuverlässigsten Lieferanten für hochwertigen Dolcetto. Diese Rebsorte ist zwar von ihrer Anmutung und Komplexität eher eine »einfachere« Varietät, auf der Produktionsseite ist sie allerdings gar nicht so leicht zu verarbeiten. Ihre reduktive Tendenz fordert großes Fingerspitzengefühl bei Gärung und Ausbau. Der Dolcetto 2019 von Luciano Sandrone war Ende August erst seit vier Wochen gefüllt und konnte sich dennoch sehr gut in Szene setzen. Er wird ausschließlich im Stahltank ausgebaut. Dicht und stoffig-satt, besitzt er sehr gute Frische und Saftigkeit, zeigt sich rund und einladend, mit viel facettenreicher Frucht und straffer Struktur. Ein unterhaltsamer Begleiter für einen bodenständigen Mittagstisch.

■ **2018 Barbera d'Alba** Luciano Sandrone 27,87 €/Ltr. **20,90 €**

extraprima 93 | Parker 94

extraprima 93 Der Barbera von Luciano Sandrone wird aus sieben Lagen erzeugt, die getrennt vinifiziert werden. Nach der Vergärung in Edelstahl reifte er über 12 Monate in zu 50 % neuen Tonneaux von 500-Litern Kapazität. Dunkle, viskose Farbe. Dicht, würzig und fleischig-nussig, duftet der Barbera 2018 feingewoben und süßlich aufreizend aus dem Glas. Dabei ist er sehr tief, mit intensiver Fruchtkomponente, satter Amarena-Kirsch-Note und schokoladiger Fülle. Sehr klar und mit reichhaltiger Gerbstoffwürze am Gaumen, präsentiert er sich straff strukturiert und mit druckvoller, linearer Säure. Jugendlich beißend, mit feinem, holzigem Schmelz und ausgezeichneter Konzentration. Ein anschmiegsamer, trinkfreudiger Barbera, der schon bald mit runder Fülle brillieren wird.

■ **2018 Nebbiolo d'Alba Valmaggiore** 36,67 €/Ltr. **27,50 €**
dito Magnum 1,5 Ltr 41,67 €/Ltr. **62,50 €**

extraprima 94 | Parker 94*

extraprima 94 Der Valmaggiore ist immer einer der distinguiertesten Weine im Portfolio der Familie Sandrone. Er wächst bei Vezza d'Alba im Roero in einem gleichnamigen Gewann mit sandiger Steillage von 45° Neigung. Mühevoll kaufte Luciano die etwa 40 einzelnen Parzellen über Jahre zusammen, setzte neue Reben in Dichtpflanzung von 9.000 Stöcken je Hektar und legte Drainagen an. Der Valmaggiore wird genau wie die großen Barolo verarbeitet, im Stahltank vergoren und reift dann über 12 Monate in ausschließlich gebrauchten 500-Liter-Tonneaux. Stilistisch ist er sehr nah an einem ausgezeichneten Lagen-Barbaresco angelehnt. Die frische, hellere Farbe des 2018er Valmaggiore leuchtet im Glas. Süß, duftig, sehr fein und finessenreich, besitzt er einen sehr facettenreichen, jugendlichen Geruch. Ganz feingliedrig im Mund, tiefgründig und mit feinsten, roter Frucht von kleinen Beeren, vermengt er sein vielschichtiges Aromenspektrum mit ätherischen Nuancen und differenzierter Kleinteiligkeit. Der 2018er ist ein großer Valmaggiore mit extrem viel Spiel, sowie mit feinkörnig langen und elegant strukturierten Gerbstoffen, ganz klar und transparent. Nebbiolo »at its best« für einen sehr attraktiven Preis!





| | | |
|---|---------------|-----------------|
| ■ 2016 Barolo Le Vigne Luciano Sandrone | 130,67 €/Ltr. | 98,00 € |
| dito Magnum 1,5 Ltr | 130,67 €/Ltr. | 196,00 € |
| dito Doppelmagnum 3,0 Ltr | 133,00 €/Ltr. | 399,00 € |

extraprima 97 | Parker 100 | Galloni 98+

extraprima 97 Neben der Lagenselektion Cannubi Boschis, die ab dem Jahrgang 2013 Aleste genannt wird, komponiert Luciano Sandrone auch einen Barolo aus mehreren Parzellen, den er folgerichtig Le Vigne nannte, was übersetzt »Die Weinberge« bedeutet. Zuerst bestand der Le Vigne aus den Lagen Vignane aus Barolo, Merli aus Novello, sowie Cerretta und Conterni aus Monforte. Mit dem 2010er Le Vigne wurden die beiden Monforte-Lagen ersetzt durch den Baudana aus Serralunga, der mehr Gewicht, Tiefe und Fülle beiträgt. Mit dem Jahrgang 2011 kam zusätzlich die Top-Lage Villero aus Castiglione Falletto dazu. Mit dem Jahrgang 2016 wurde nun der Anteil des Baudana weiter vergrößert, der Ausbau erfolgte über 24 Monate. Zarte, leuchtende Farbe. Finessenreich, aufreizend, sehr delikat und unglaublich fein, duftet der Le Vigne ganz verbindlich und feminin, mit floraler Tiefe und weitläufiger, roter, vielschichtiger Fruchtkomponente, cremig, süßlich und nachhaltig. Ganz tiefgründig und extrem weit aufgespannt am Gaumen, zeigt sich der Le Vigne sehr ausgewogen im Mund und besitzt eine unglaubliche Anziehungskraft und Charme, wie selten zuvor. Seine aristokratische Anmut und engelsleichte Struktur haben trotz der breitschultrigen Intensität im Mund etwas Schwebendes. Ungemein weit im Nachhall, extrem lang und feinkörnig, ganz stimmig, floral und nicht nachlassend. Potenzial 98. Standesgemäße 14,5 % Alkohol.

100
PARKER



Parker 100 Ich verehere diesen Wein absolut auf jeder emotionalen und intellektuellen Ebene. Ich kann ihn noch heute, Wochen nach meiner ersten Verkostung, schmecken. Der 2016 Barolo Le Vigne von Luciano Sandrone ist ein mitreißender und tiefgründiger Ausdruck, der einem das Herz berührt. Ich fand ihn

unvergesslich, im wahrsten Sinne des Wortes, er inspiriert zu einem jener gefeierten »Wow«-Momente, die wir Weinliebhaber Flasche für Flasche so verzweifelt suchen. Le Vigne ist eine raffinierte Mischung aus Trauben von Baudana in Serralunga d'Alba (der die Kraft bietet), Villero in Castiglione Falletto (der die Präzision formt), Vignane in Barolo (der zur Reinheit der Aromen beiträgt) und Merli in Novello (der hilft, die Frucht zu entfleischen). Diese Mischung verschiedener Weinberge, die die Appellation umspannen, bildet eine Pyramide der Perfektion und Schönheit. Der Wein weist einen großen Aufbau auf, aber das Gewicht der Frucht wird gegen die lebhafteste Kirsche, die Gewürze, den Anis und die Lagerfeuerasche, die sich sanft vom Bouquet abheben, ausgeglichen.

| | | |
|---------------------------------------|---------------|-----------------|
| ■ 2016 Barolo Aleste Luciano Sandrone | 132,00 €/Ltr. | 99,00 € |
| dito Magnum 1,5 Ltr | 132,67 €/Ltr. | 199,00 € |
| dito Doppelmagnum 3,0 Ltr | 140,00 €/Ltr. | 420,00 € |

extraprima 98 | Parker 98 | Galloni 98

extraprima 98 Der traditionsreiche Cannubi Boschis heißt nun Aleste, nach den ersten drei Buchstaben der Vornamen von Lucianos Enkeln, Alessia und Stefano. Die Lage Cannubi Boschis befindet sich direkt gegenüber des Weingutes am Fuße der Gemeinde von Barolo. Ausgebaut wurde der Aleste 24 Monate in Tonneaux bei standesgemäßen 14,5 % Alkohol. Dunklere Farbe. Der 2016er Aleste besitzt eine feine, delikate Nase mit mehr schokoladiger Fülle und mehr Gewicht als der Le Vigne. Getrockneter Tabak, Teer und ätherische, intensive Nuancen machen einen richtig an im Geruch, dabei bringt er auch eine satte, fein gereifte Frucht hervor, die wie immer etwas dunkler und würzig-mächtig daherkommt. Satt, rund und schmelzig im Mund, besitzt der Aleste einen großen Kern und ungemaine Kraft, was ihm in dieser jugendlichen Phase mehr Fülle und Strahlkraft verleiht. Zudem habe ich beide 2016er Barolo nur direkt nach der Öffnung auf dem Weingut verkostet und konnte die Entwicklung an der Luft daher nicht weiter verfolgen. Dagegen erscheint der Aleste auch etwas weniger komplex als der Le Vigne. Dicht, süß und rassig, sehr ätherisch und leicht adstringent, bahnt er sich den mächtigen Weg in den Abgang, erscheint ewig lang, mit großem Spannungsbogen auf der Zunge, generös und endlos fleischig.

98
PARKER



Parker 98 Der 2016 Barolo Aleste von Luciano Sandrone ist aus mehreren Gründen ein ganz besonderer Wein. Erstens erhalten wir diese überaus glatte und nahtlose Qualität, die wir bei vielen anderen Neuerscheinungen in diesem Portfolio gesehen haben. Dieser Charakterzug fasst den Stil des Hauses zusammen.

Zweitens liefert dieser Jahrgang eine makellose Intensität, die über die verschiedenen fruchtigen, würzigen, erdigen und ätherischen Komponenten des Bouquets hinausgeht. Diese gleichmäßige Intensität, die sich über alle Teile des Weins erstreckt, schafft diese schönen Übergänge. Der Wein ist vielschichtig und reich an Mundgefühl mit einem langen, fruchtigen und würzigen Abgang. Die Tannine sind im hinteren Teil des Weins gut eingebunden, umgeben von der reichen Textur und dem Fruchtgewicht des Weins.



Sibi & Paucis

Mit dem Siegel ›Sibi et Paucis‹ auf dem Etikett, kommt ein Teil der Ernte zu einem späteren Zeitpunkt nochmals auf den Markt. Diese Weine konnten auf dem Weingut unter idealen Bedingungen reifen und werden nur unwesentlich teurer in limitierter Menge angeboten (75 cl in 3er Holzkisten).

Mit dem Siegel ›Sibi et Paucis‹ auf dem Etikett, kommt ein Teil der Ernte zu einem späteren Zeitpunkt nochmals auf den Markt. Diese Weine konnten auf dem Weingut unter idealen Bedingungen reifen und werden nur unwesentlich teurer in limitierter Menge angeboten (75 cl in 3er Holzkisten).

■ 2015 Nebbiolo d'Alba Valmaggiore 52,00 €/Ltr. **39,00 €**
Sibi et Paucis Luciano Sandrone



extraprima 94 Ganz feine, zart gereifte Farbe, auch im Duft ganz zart und feinfruchtig, delikat, finessenreich konfiert und mit der burgundischen Strahlkraft eines Pinot Noir. Im Mund setzt sich dieses Aromenspiel zart und finessenreich fort, denn der Valmaggiore 2015 erinnert im Geruch an einen Chambolle-Musigny und auf der Zunge an einen Volnay. Ewig tief und feingliedrig, unglaublich anmutig gereift, mit großer Anziehungskraft, feinsten Adstringenz von noblen Gerbstoffen und delikatestem Säurespiel. Jetzt wunderschön zu genießen und nicht ganz so kantig wie der Jahrgang 2015 sonst bei vielen Nebbiolos weiterhin nach Flaschenreife dürrtet, um sich zu glätten.

■ 2010 Barolo Le Vigne 166,67 €/Ltr. **125,00 €**
Sibi et Paucis Luciano Sandrone
dito Magnum 1,5 Ltr 170,00 €/Ltr. **255,00 €**

extraprima 97 | Parker 96 | Galloni 100
Mit dem Jahrgang 2010 wurde die Komposition der verschiedenen Lagen, die den Le Vigne ergeben, entscheidend verändert und der Wein konnte sich durch einen Anteil des Baudana in Serralunga wesentlich besser in Szene setzen. Mit großartiger, süßer Duftigkeit im Geruch, ausgezeichneter Weite und Tiefe berauscht er das Duftspiel. Satt strukturiert im Mund, feinfruchtig, delikat und sehr komplex, bringt auch der Le Vigne seine tertiäre Komponente zum Vorschein. In seiner faszinierenden, rassigen Art ist der 2010er süß und generös am Gaumen, ewig lang und mit feiner Kräuterwürze, Menthol, Salbei, Rosmarin und Lakritze, ewig weit gespannt und nachsaftend süßlich.



28

■ 2010 Barolo Cannubi Boschis 129,00 €/Ltr. **129,00 €**
Sibi et Paucis Luciano Sandrone
dito Magnum 1,5 Ltr 176,67 €/Ltr. **265,00 €**



extraprima 98–99 | Parker 97 | Galloni 97
extraprima 98–99 Der Cannubi Boschis kommt aus einer Einzellage direkt gegenüber des Weinguts, unterhalb von Barolo, am nordöstlichen Ortseingang. Massive, dunkle Farbe. Süß, intensiv und enorm würzig im Geruch mit tertiärer Note und unglaublich satter Intensität. Seine schöne, reife Frucht erscheint trotz seiner großen Fülle recht kühl und frisch, dabei ist er enorm einladend. Konzentriert, süß und satt im Mund, mit grandioser Dichte, ist er sehr kompakt, mit intensiver Süße ausgestattet und zeigt sehr viel Goudron in der Aromatik und weittragende Würzigkeit. Sehr voll und fleischig, schön gereift und ohne zu fruchtig oder süß zu sein, gibt er sich ewig weit und lang auf der Zunge mit grandioser Spannung. Irgendwie erinnert dieser große Barolo an den legendären Jahrgang 1989, nur mit mehr Präzision und Fokus.

97
PARKER



Galloni 100 Der Barolo Le Vigne 2010 ist brillant. Fokussiert und explosiv in seiner aromatischen Intensität, ist der 2010er frisch und wunderbar nuanciert im Glas. Außerdem altert er langsamer als der Cannubi Boschis. Mit fast zehn Jahren ist der 2010er frisch, lebendig und voller Energie. Er ist auch genauso unvergesslich wie bei seiner ersten Veröffentlichung.



LUCIANO SANDRONE VITE TALIN

Der Barolo *Vite Talin* unterstreicht die visionäre und experimentierfreudige Haltung von LUCIANO SANDRONE. Im Jahr 1987 pachtete LUCIANO einen Weinberg in der Lage Le Coste bei Barolo von einem älteren, ortsansässigen Winzer. Der hieß NATALE RONZANA und wurde im Dialekt der Langhe als Spitzname ›Talin‹ genannt. Der langarolische Dialekt besitzt einen stark französischen Einfluss und bringt einige kuriose Bezeichnungen hervor. So wird der Barolo als ›Barö‹, Nebbiolo als ›Nebbiö‹ und Dolcetto als ›Düscet‹ bezeichnet. Der Vorname NATALE bedeutet im italienischen ›Geburt‹, ›buon Natale‹ bedeutet ›frohe Weihnachten‹. Wie auch immer. Der Winzer TALIN hatte sich viele Jahre leidenschaftlich um diesen Weinberg gekümmert und vertraute ihn nun dem jungen LUCIANO SANDRONE an. Schon im ersten Jahr der Bewirtschaftung in diesem Weinberg fiel LUCIANO ein einzelner Rebstock auf, der deutlich anders aussah als die anderen. Offenkundig war es ein mutierter Klon, der deutlich kleinere und sehr dicke Blätter hervorbrachte. Auch die Trauben waren kleiner, mit weniger und wiederum kleineren Beeren mit dunklerer Farbe. Diese Rebe war wesentlich schwachwüchsiger als die anderen, seine Früchte besaßen allerdings einen ganz eigenen Charakter. Damit LUCIANO den Rebstock weiter beobachten konnte, hat er ihn kurzerhand gekennzeichnet. Im folgenden Jahr verarbeitete LUCIANO die Trauben dieses Rebstocks versuchsweise für eine Mikrovinfikation, um die Charaktere der Trauben zu ergründen. Tatsächlich fand LUCIANO in dem Most eine sehr intensive Farbe, charaktervolle Gerbstoffe, sowie eine gute Balance von Zucker und Säure. LUCIANO wandte sich an Frau Prof. ANNA SCHNEIDER

von der Universität von Turin. Ihr Team bestätigte LUCIANO, dass es sich bei der Rebe um eine Unterart des Nebbiolo handelt, die dieselben Viren trägt wie der alte, regionale Klon Michet. Eine detaillierte DNA-Analyse war zu diesem Zeitpunkt technisch noch nicht möglich. In den folgenden Jahren kultivierte LUCIANO einen kleinen Weinberg in der Nähe des Weinguts mit 50 Pflanzen des Ablegers von der Talin-Rebe. Auf zwei weiteren Lagen haben LUCIANO und LUCA später weitere 500 Pflanzen mit der Talin-Rebe aufgefropft. Um zu beobachten wie sich die Charaktere des Klons entwickelt, haben sie dabei bewusst unterschiedliche, Böden, Ausrichtungen und Mikroklimata gewählt. In den Jahren 1994 und 1995 konnten dann die ersten 500 kg Trauben geerntet werden, die ihren einzigartigen Charakter bestätigten und einen höheren Schalenanteil im Verhältnis zum Saft hervorgebracht haben. In den folgenden Jahren zeigten sich die Talin-Reben (italienisch ›Vite Talin‹) auch widerstandsfähiger gegen Mehltau und Botrytis. Diese positiven Erfahrungen bewegten LUCIANO und LUCA dazu, den gesamten Talin-Weinberg in Le Coste, den sie mittlerweile besaßen, neu mit den Vite Talin zu bepflanzen. Die weiteren Experimente im Keller zeigten, dass die Vite Talin mehr neues Holz und einen längeren Ausbau benötigten, um ausgewogen zu reifen. Mit dem Jahrgang 2013 hat LUCIANO und seine Familie den Wein aus den Vite Talin erstmals nicht im Fass verkauft sondern unter seinem Namen abgefüllt. Im Jahr 2017 konnte eine DNA-Analyse dann bestätigen, dass es sich bei den Vite Talin um reinen Nebbiolo handelt, sodass der Wein als Barolo verkauft werden kann.

■ 2014 Barolo Vite Talin Luciano Sandrone 480,00 €/Ltr. **360,00 €**

extraprima 98 | Parker 96 | Galloni 97

extraprima 98 Anders als die anderen Barolo von Luciano Sandrone gärt der Vite Talin im Holzbottich und bleibt vier bis sechs Wochen auf der Maische. Der Ausbau erfolgt über 36 Monate in Eichenfässern, erst 500-Liter-Tonneaux, dann im großen Botte, die erzeugte Menge ist gering. Der Vite Talin besitzt im Jahrgang 2014 eine verblüffend dunkle, hochintensive Farbe. Eine eigenwillige, likörig-süße Kopfnote beherrscht den hocharomatischen, sehr würzigen Geruch des Vite Talin. Dabei schwingen bereits jetzt feine tertiäre Aromen und Agrumen, Teer und Lakritze mit einer ganz feinen Reduktion mit und zeigen damit an, dass dieser Barolo entweder lange Flaschenreife oder intensive Belüftung fordert. Ganz anziehend und klassisch im Duftspektrum, zeigt er sich sehr tief, mit einem zart konfierten Kompott aus Waldbeeren und frisch gepflückten Blaubeeren zugleich. Er besitzt eine eigenartige Würze, die an die Réserve des Célestins von Henri Bonneau oder den Unico von Vega Sicilia erinnern. Ein eigentümlicher Geruch von großer Strahlkraft. Im Mund weist der Vite Talin 2014 eine massive, kernige Struktur auf der Zungenmitte auf, ist würzig, leicht rappig und fast ein wenig grünlich im Schimmer, wieder sehr eigenwillig jedoch nicht abweisend, unreif oder hart. Im Gegenteil, er ist anziehend, ganz klar und mit drahtiger Säure ausgestattet, die große Tiefenstaffelung und Frische ausstrahlt. Ewig lang, mit feiner, tertiärer Nachhaltigkeit und großartigem Charakter. Irgendwie ist der Vite Talin hocheigen und authentisch in seiner ätherischen Ausdruckskraft und scheint dann doch auch etwas anders zu sein als alle anderen Nebbiolos. Ein Barolo der alten Schule.



29

ONLINE-VERGLEICHSPROBE MIT BAROLO 2016

MACHEN SIE MIT BEI UNSERER ONLINE-VERKOSTUNG von 10 Barolo des Jahrgangs 2016 mit den unten aufgeführten Weinen.

Termine:

Mittwoch 21. Oktober | Freitag 23. Oktober | jeweils ab 19:00 Uhr

Bestellen Sie dazu unser

Mini-Barolo 2016-Verkostungs-Set für **199,00 €**
frei Haus

Dabei erhalten Sie die unten aufgeführten 10 Weine aus der Original 750 ml-Flasche professionell in beschriftete 100 ml-Apothekerfläschchen pipettiert und termingerecht zum Verkostungstermin per Expressfracht zugestellt. Bitte erfragen Sie nähere Informationen bei uns. **Sofern Sie möchten, können Sie der Verkostung ab 19:00 Uhr online beiwohnen und auch gerne mitdiskutieren.**



- **2016 Barolo Lazzairasco** Guido Porro *extraprima 96*
- **2016 Barolo Vigna Rionda** Guido Porro *extraprima 97*
- **2016 Barolo Gavarini Vigna Chiniera** Elio Grasso *extraprima 97* | 98 Parker | Galloni 96+ | Suckling 95
- **2016 Barolo Ginestra Casa Matè** Elio Grasso *extraprima 99* | Parker 97 | Galloni 97 | Suckling 97
- **2016 Barolo Le Vigne** Luciano Sandrone *extraprima 97* | Parker 100 | Galloni 98+
- **2016 Barolo Aleste** Luciano Sandrone *extraprima 98* | Parker 98 | Galloni 98
- **2016 Barolo Castiglione** Vietti *extraprima 94* | Parker 94+ | Galloni 94 | Suckling 95
- **2016 Barolo Lazzarito** Vietti *extraprima 98* | Parker 98 | Galloni 98
- **2016 Barolo Rocche di Castiglione** Vietti *extraprima 99* | Parker 100 | Galloni 99
- **2016 Barolo Ravera** Vietti *extraprima 97* | Parker 98 | Galloni 100 | Suckling 97

10 x 100 ml Barolo 2016 – Online-Verkostung – Teilnahme 199,00 €

Termine: Mittwoch 21. Oktober | Freitag 23. Oktober | jeweils ab 19:00 Uhr

Unsere professionelle Vorgehensweise bei den Online-Vergleichsproben mit pipettierten 100 ml-Probenflaschen:

Die 100 ml-Flaschen werden in einer speziellen Vorrichtung in der Spülmaschine bei 70°C innen und außen gereinigt, danach werden die Flaschen mit destilliertem Wasser ausgespült und getrocknet. Am Vortag der Verkostung werden die Flaschen vor der Befüllung mit neutralem Argon-Gas geflutet und anschließend wird der Wein aus den Originalflaschen mit einem professionellen Pipetiergerät mit 100 ml-Vollpipette entnommen und in die 100 ml-Flaschen gefüllt. Auf den Wein wird nochmals Argon-Gas gegeben und per Schraubverschluss verschlossen. In den 100 ml-Flaschen befindet sich somit nur noch Wein und Argon-Gas. Die 100 ml-Flaschen werden mit dem jeweiligen Inhalt etikettiert und paarweise vakuumiert. Die zehn vakuumierten Flaschen kommen dann in einen Pappkarton und werden in einer Styoporbox mit Kühlaggregat versandfertig verpackt. Am selben Nachmittag werden die Pakete von UPS abgeholt und per Expressfracht am nächsten Morgen bis 12:00 Uhr zugestellt. Die Teilnehmer müssen daher gewährleisten,

dass am Tag der Verkostung an der angegebenen Versandadresse das Paket entgegen genommen werden kann. Am Abend findet dann die Online-Verkostung über Zoom statt. Die Teilnehmer bekommen per E-Mail eine Einladung dazu und können sich dann problemlos dazu schalten.



... bei Wein ist Neugierde eine sehr positive Eigenschaft. Im Mai und Juni haben wir bereits unsere ersten online-Verkostungen mit 100ml-Apothekerfläschchen über Zoom veranstaltet. Damals mit den großartigen Brunellos von SIRO PACENTI. Das hat allen Teilnehmern sehr viel Spaß gemacht, denn es ist nicht nur sehr unterhaltsam, sondern auch lehrreich. Bei der 2016er Barolo-Verkostung warten nun ganz besondere Weine auf Sie. Ich möchte Sie gerne einladen, an dieser Verkostung teilzunehmen. Dabei haben Sie die Möglichkeit einen der besten Barolo-Jahrgänge umfassend kennenzulernen. In Kürze planen wir weitere Verkostungen wie einer Kleinvertikale von 5 Jahrgängen Château Margaux und einer Arrivage-Verkostung der Bordeaux' 2017 inklusive Pétrus, den es dann in einer 50ml-Flasche geben wird ...

aus nachvollziehbaren Gründen ...





Valmaggiore in Vezza d'Alba

extraprima®

Champagner- und Weinimport

Thomas Boxberger

S 6, 10 | 68161 Mannheim

0621 2 86 52

info@extraprima.com

extraprima.com