

5 6,10 | 68161 Mannheim
extraprima.com
info@extraprima.com

extraprima[®]

Unsere Weine sind absichtlich gut.

extraprima
Chassagne d'Auxonne

21.10.21

PIEMONTE FÜR GENIESSER

Öffnungszeiten Mo. geschlossen
Di.–Fr. 10:00 – 18:30 Uhr
Sa. 10:00 – 14:00 Uhr

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

Blick auf Serralunga d'Alba. Foto: Thomas Boxberger



PIEMONT FÜR GENIESSER



Sehr verehrte Kunden, liebe Genießer,

3

kulinarisch ist das Piemont für mich eine der reichsten und vielfältigsten Regionen Italiens. Die Einzigartigkeit der echten weißen Alba-Trüffel, die Vielschichtigkeit und Charakterstärke von Barbaresco und Barolo, faszinierende, einfache Trinkweine und piemontesische Haselnüsse, um nur einiges zu nennen.

1991 reiste ich das erste Mal nach Alba in der Region Langhe und war fasziniert von der dortigen Küche, den Menschen und den Weinen. Der Blick von den Weinbergen von Monforte oder Treiso aus in Richtung Cuneo mit den ligurischen Seealpen im Hintergrund an einem sonnigen Tag brannte sich tief ein. Mit unserem Piemont-Newsletter möchte ich Ihnen unsere Selektion der außergewöhnlichen Genießer-Produkte dieser Region näher bringen und empfehlen. Viel Spaß bei der Lektüre.

Ihr Thomas Boxberger



WEISSE TRÜFFEL BEI EXTRAPRIMA TUBER MAGNATUM PICO



4 Wer kennt sie nicht, die berühmten weißen Alba-Trüffel aus dem Piemont. Doch das meiste, was als Alba-Trüffel offeriert wird, kommt definitiv nicht aus dem Piemont! Wie Sie wissen, sollte man beim Kauf von weißen Trüffeln sehr vorsichtig sein, denn vielfach findet man zweifelhafte Qualitäten. Wichtiger als der Preis ist bei weißen Trüffeln die Qualität und die finden Sie ausschließlich bei einem kompetenten Händler. Ein Trüffel mäßiger Qualität zu einem vermeintlich günstigen Preis ist immer noch viel zu teuer gegenüber einem guten Trüffel zu einem angemessenem Preis! Daher sollten Sie weiße Trüffel nur da kaufen, wo man etwas davon ver-

steht und die Ware absolut frisch ist! Wir haben mehrere Quellen für hochwertigste weiße Trüffel und blicken auf 30 Jahre Erfahrung mit diesem komplexen Produkt.

Fragen Sie die Tagespreise und Qualitäten an unter [0621-28652](tel:0621-28652)

Gerne verschicken wir auch weiße Trüffel mit Express-Service zu Ihnen. Fragen Sie nach den Kosten ...



WEISSE TRÜFFEL MIT PASTA

Pasta mit weißen Trüffel ist das einfachste Feinschmecker-Gericht der Welt! Natürlich kann man die feinen Tagliolini-Bandnudeln einfach in zerlaufener Butter schwenken und dann die Trüffel darüber hobeln. Eine komplexere Variante wäre dann mit einer sahnigen Sauce.

Hier ist das Saucen-Rezept von Thomas Boxberger:

Französische Echalotten und etwas Knoblauch sanft in Butter anschwitzen bis alles glasig gegart, leicht bernsteinfarben ist. Auf keinen Fall zu viel Farbe geben! Mit einem guten Madeira ablöschen und einkochen, am besten *Finest Full Rich 5 Years* oder *Rainwarter* von Henriques & Henriques. Ersterer ist etwas süßer und vollmundiger, Letzterer wiederum trockener und schlanker. Kalbs- oder Hühnerfond angießen, ebenfalls einreduzieren, salzen und pfeffern. Der Fond sollte besser selbst gemacht sein, da die meisten gekauften Fonds schlicht nichts taugen! Dann Sahne dazu geben (gerne auch 2/3 Sahne und 1/3 Schmand) und sanft einköcheln bis sie etwas eindickt. Sauce vom Herd nehmen und kurz abklingen lassen. Nun etwas Parmesan ganz feingerieben einrühren, wer mag auch noch etwas Eigelb schnell einrühren. Das Eigelb soll nicht stocken, sondern abrunden und leicht

cremig abbinden, fertig. Falls Sie ein wenig mehr Säure haben möchten können Sie gerne einen Spritzer Zitronensaft hineinrühren. Die frisch gekochten, feinen Tagliolini nun kurz in der Sauce schwenken, auf Pastatellern servieren und Trüffel dünn darüber hobeln ... eigentlich ganz einfach aber wahnsinnig gut! Diese Sauce schmeckt übrigens auch mit Pilzen oder Ähnlichem ausgezeichnet.

Mengenverhältnisse für 6 bis 8 Portionen:

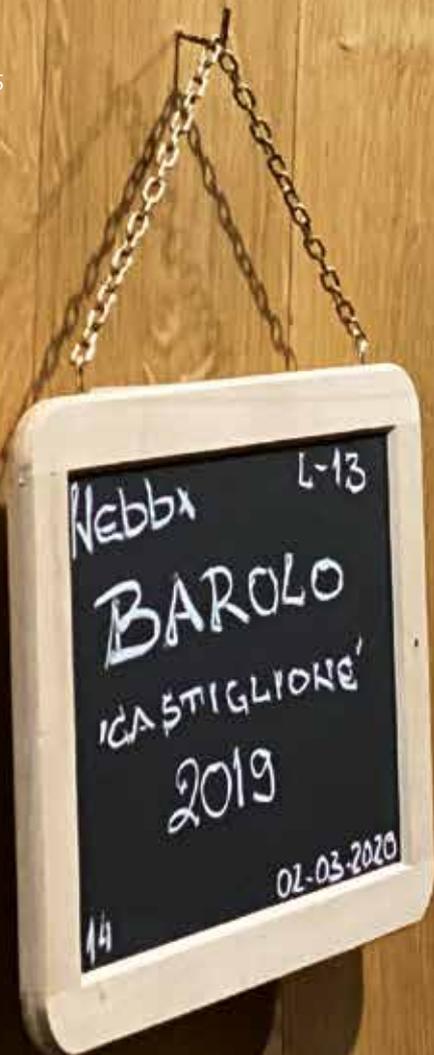
750–1000 gr Tagliolino all'uovo Bandnudeln
 5 Echalotten
 4 Zehen Knoblauch
 150–200 ml Madeira
 400–500 ml Kalbsfond
 etwas Chardonnay
 1 Spritzer Zitronensaft
 1 Liter Sahne
 4 Eigelb
 etwas Parmesan
 1 kleines Stück Butter



HL 31



6



Der Barolo Castiglione von Vietti ist der vielleicht beste aber auf jeden Fall der preiswerteste Standard-Barolo des Piemont.

VIETTI

VON KLEIN BIS GROSS GRANDIOSES PORTFOLIO

VIETTI ist einer der traditionsreichsten Betriebe im Barolo-Gebiet. Gegründet wurde das Unternehmen Ende des 19. Jahrhunderts von CARLO VIETTI. Mit dem *Rocche di Castiglione* erzeugte ALFREDO CURRADO, der Ehemann von LUCIANA VIETTI, 1961 erstmals einen Barolo aus einer einzigen Lage und etikettierte ihn auch entsprechend. Ein Schritt, der damals absolut radikal war, hatte man zuvor immer die verschiedenen Lagen-Charaktere miteinander verschmolzen. 1983 übernahm Schwiegersohn MARIO CORDERO die Verkaufsführung des Weinguts und sein Schwager, der studierte Oenologe LUCA CURRADO ersetzte seinen Vater ALFREDO 1992 bei der Weinerzeugung. Im Jahr 2016 verkauften beide das Weingut VIETTI an den US-Investor Krause Family Holdings für eine unbekannt Summe. Doch mischen sich die neuen Besitzer glücklicherweise kaum ein, vielmehr führt LUCA CURRADO das Haus VIETTI wie einen Familienbetrieb weiter. Vinifikation und Ausbau bleiben bei VIETTI weiterhin klassisch ausgerichtet, mit ausgedehnter Mazeration und langer Reifezeit in großen Holzfässern. Expandiert wurde das Investment mit dem weiteren Zukauf von grandiosen Barolo-Lagen wie dem Cerequio aus La Morra und dem Monvigliero bei Verduno. Und sogar von den grandiosen Lagen Rabajà und Roncaglie aus Barbaresco konnten einige Parzellen erworben werden. In der Lage Roncaglie produziert ANGELO GAJA seinen raren *Sori Tildin*! Die Fassproben von

2018 und 2019, die ich im letzten Jahr vor Ort verkosten durfte, waren allesamt extrem vielversprechend! So komplettiert sich zukünftig das ohnehin außergewöhnliche Lagenportfolio bei VIETTI über vielfältige Terroir-Charaktere aus Barolo und Barbaresco zur unübertroffenen Visitenkarte der piemontesischen Spitzenweine. Heuer stehen VIETTIS rare Lagen-Barolo des Jahrgangs 2017 wie gewohnt auf einer Stufe mit den besten Weinen der legendärsten Erzeuger des Piemont wie BRUNO GIACOSA, ANGELO GAJA oder GIACOMO CONTERNO. Auf dieser Ebene schneiden die VIETTI-Weine im direkten preislichen Vergleich dann wiederum erfreulich günstig ab. Denn die Lagen-Weine von GAJA, GIACOSA und CONTERNO kosten nochmals deutlich mehr!

Hochinteressant und sehr preiswert sind bei VIETTI immer die drei Einstiegsweine *Roero Arneis*, *Barbera Tre Vigne* und der phantastische *Nebbiolo Perbacco*. Diese drei Weine sind schlicht atemberaubend gut für kleines Geld, denn sie tragen extrem viel Charaktere in sich. Der *Perbacco* fühlt sich als Nebbiolo eigentlich schon an wie ein richtiger Barolo! Vom weißen *Timorasso Derthona* konnten wir in diesem Jahr eine etwas größere Menge erstehen. Und der Basis-Barolo *Castiglione* ist auch im Jahrgang 2017 wieder ein unwiderstehlicher, sehr preiswerter Hochkaräter, der die meisten Lagen-Barolo anderer Erzeuger locker übertrifft. Vom überragenden 2016er *Castiglione* ist auch noch etwas am Lager ...



Luca Currado und Frau Elena



ROERO ARNEIS

Als Pionier begann ALFREDO CURRADO bereits 1967 im Roero-Gebiet weißen Arneis zu vinifizieren. Die Trauben für diesen reinsortigen Arneis kommen von ausgesuchten Lagen bei Santo Stefano Roero, im Herzen des Roero-Gebiets. Im Durchschnitt sind die Reben 25 Jahre alt und wachsen auf Kalkmergel, einem Mix von Muschelkalk mit Ton und Sand. Nach der Ernte liegt der Most für etwa 24 Stunden auf der Maische ehe er abgepresst und im Stahltank vergoren und ausgebaut wird. Der 2020er erreichte 13,5% Alkohol.

■ 2020 Roero Arneis Vietti

21,20€/Ltr. **15,90€**



extraprima 90 | Der 2020er Roero Arneis wirkt zuerst etwas schlanker und aromatisch zurückhaltender als vorige Jahrgänge. Mit Belüftung legt er jedoch immer weiter zu und besticht sogar am darauffolgenden Tag. Feine, delikate Nase, weniger fruchtbetont und dennoch sehr ansprechend

und offen. Ausgezeichnete, klare Struktur, sehr schlank und lebendig, mit viel Saft und mineralischer Struktur, bringt der 2020er Roero Arneis erst im Mund Citrusnuancen, grünen Apfel und weitere grünliche Aromen in Richtung Kiwi und junge Mango hervor. Langanhaltend, elegant und finessenreich empfiehlt er sich als sehr erfrischender Tischgenosse, der mit allerlei Speisenbegleitung einvernehmlich zu kooperieren versteht.



Glasempfehlung Roero Arneis
Riedel Veritas Champagne 6449-28

Glasempfehlung
Timorasso
Riedel Veritas
Old World Syrah
6449-41



TIMORASSO

Die Colli Tortonesi sind ein hochinteressantes Anbaugebiet mit DOC-Herkunftsbezeichnung um Tortona, westlich von Alessandria. Die weiße Rebsorte Timorasso bringt hier eine ungemeine Würze und charaktervolle Struktur hervor. Die ausgesuchten Lagen für den Timorasso von VIETTI sind bei Monleale Alto in südöstlicher und südwestlicher Ausrichtung beheimatet mit Boden von blaugrauem Kalkmergel. Über Nacht werden die entrappten Trauben auf dem Most belassen, danach abgepresst und langsam über fast vier Wochen in Keramik-Behältern, Edelstahltanks und großem Holzfass vergoren. Über zehn Monate erfolgt der Ausbau auf der Feinhefe mit häufigem Aufrühren der Hefe (Battonage). Danach werden die Einzelteile zu einer homogenen Assemblage zusammengefügt. 14% Alkohol.

■ 2019 Colli Tortonesi Timorasso Derthona Vietti 34,53€/Ltr. **25,90€**



extraprima 92 | Der Timorasso Derthona von Vietti ist für einen italienischen Weißwein sehr untypisch, denn er strebt nach deutlich Höherem. So besitzt der 2019er Timorasso eine sehr aufreizende, fast burgundisch anmutende Nase mit feiner Schießpulverreduktion, delikaten Holznoten und einer tiefgründigen

Frucht dahinter, die man gut und gerne einem ausgezeichneten Aligoté zuordnen könnte. In jedem Fall erscheint das Duftbild eher frankophil orientiert, statt typisch italienisch. Sehr durchdringend und klar auf der Zunge, besitzt der Timorasso eine erhebliche Durchsetzungskraft mit ausgezeichneter Säurespannung und druckvoller Mitte. Gelbe Früchte, Limetten, Grapefruit und äpfelige Nuancen vermengen sich zu einem spannenden Potpourrie über dem immer unterschwellig eine feine Holznote mit reduktiv-nussigem Charakter und extraktreicher Fülle mit weißer Schokolade schwebt. Toller, eigenwilliger und kurzweiliger Charakterwein mit ausgezeichneter Länge und salziger Spur im Nachhall.

9



BARBERA TRE VIGNE

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. In Edelstahltanks erfolgt die Gärung, ausgebaut wird der *Tre Vigne* zum Teil ebenso in Edelstahl, sowie einem Mix von mittleren bis großen Holzfässern und Barriques.

■ 2017 Barbera d'Alba Tre Vigne Vietti	22,53 €/Ltr.	16,90 €
■ dito Magnum 1,5-Ltr. Vietti	24,00 €/Ltr.	36,00 €



extraprima 92 | Parker 91
extraprima 92 | 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, kraft-

10 *voll, lang und jugendlich, mit viel innerer Spannung und Frische bis ins lange Finale. Ein toller Einstiegs-Barbera mit viel Charakter und Biss. 14% Alkohol.*

■ 2019 Barbera d'Alba Tre Vigne Vietti	22,53 €/Ltr.	16,90 €
----------------------------------------	--------------	----------------

Leider konnten wir bis zur Drucklegung dieses Newsletters den 2019er Tre Vigne noch nicht probieren. Internationale Kritiken gibt es derzeit auch noch keine.



Glaspfehlung
 Riedel Veritas
 Old World Syrah
 6449-41





BARBERA VIGNA SCARRONE

Der Weinberg Scarrone ist eine Barolo-Cru-Lage und liegt unterhalb des Weingutes in Castiglione Falletto in südöstlicher Ausrichtung. Aus dieser Lage wird einerseits der Spitzen-Barbera *Vigna Scarrone* erzeugt, sowie eine Selektion von den ältesten Reben, den *Vigna Vecchia Scarrone*. Die Reben des Letzteren wurden 1918 gepflanzt und sind über 100 Jahre alt mit entsprechend niedrigem Ertrag und hoher Konzentration in den Trauben. Die Verarbeitung beider Lagen-Barbera unterscheidet sich nicht: Nach einer Kaltmazeration und etwa zweiwöchigen Gärung verbringen die Scarrone Barberas noch einige Tage auf den Schalen im Edelstahltank. Für den Äpfel-Milchsäureabbau kommen sie dann in Barriques und reifen anschließend über 18 Monate in einer Mischung aus Barriques, großen Holzfässern und Stahl tanks.



Glasempfehlung

Riedel Veritas Old World Pinot Noir 6449/07

Blick auf Castiglione Falletto

■ **2017 Barbera d'Alba Vigna Scarrone Vietti** 52,00€/Ltr. **39,00€**

extraprima 94 | Parker 93

extraprima 94 | Im warmen Jahrgang 2017 erreichte der Vigna Scarrone 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, tiefgründig und satt, besitzt der 2017er Scarrone eine besondere Lockerheit von seinem unbändigen Extraktreichtum. Im Mund zeigt er eine generöse, dichte Struktur, ist enorm vielschichtig, wirkt fest und eher kühl am Gaumen, mit hoher Konzentration, Tiefgründigkeit und ausgezeichneter Länge. Seine stimmiger Gesamteindruck erinnert irgendwie 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 Vietti** 64,67€/Ltr. **48,50€**

extraprima 95 | Suckling 95

extraprima 95 | Im warmen Jahrgang 2018 erreichte 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 üppigen 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 legendären 1985er. Dies ist ein maximal intensiver, klassischer Barbera der absoluten Extraklasse.

■ **2019 Barbera d'Alba Vigna Vecchia Scarrone Vietti** 72,67€/Ltr. **54,50€**

Leider konnten wir bis zur Drucklegung dieses Newsletters den 2019er Vigna Vecchia Scarrone noch nicht probieren. Internationale Kritiken gibt es derzeit auch noch keine.

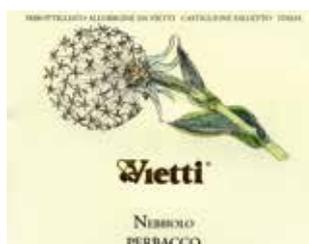


Luca Currado

LANGHE NEBBIOLO PERBACCO

Der *Perbacco* von VIETTI fühlt sich als einfacher Nebbiolo eigentlich schon an wie ein richtiger Barolo. Zudem bietet er sich mit seiner Delikatesse und Eleganz Burgunder-Liebhabern als eine willkommene Alternative zu Pinot Noir an! Zumal es in dieser Preislage aus dem Burgund kaum Ebenbürtiges zu kaufen gibt. Der *Perbacco* wird aus verschiedenen Nebbiolo-Lagen der Langhe erzeugt. Vielmehr kommen die Trauben zum größeren Teil aus Barolo- und zum kleineren Teil aus Barbaresco-Lagen. Bis zu vier Wochen bleibt der *Perbacco* auf der Maische und durchläuft den biologischen Säureabbau in Stahltanks und Barriques. Die separat vinifizierten und ausgebauten Partien werden dann rund zwei Jahre in unterschiedlich großen Holzfässern gereift. Somit ist der *Perbacco* auch in puncto Verarbeitung und Ausbau einem echten Barolo oder Barbaresco absolut ebenbürtig.

■ 2017 Langhe Nebbiolo Perbacco Vietti	23,87€/Ltr. 17,90€
■ dito Doppelmagnum 3,0-Ltr. Vietti	31,67€/Ltr. 95,00€
■ dito Jéroboam 5,0-Ltr. Vietti	35,00€/Ltr. 175,00€



extraprima 92 | Parker 92

extraprima 92 | Zarte Farbe. Süßlich und duftig im Geruch, zeigt der *Perbacco* 2017 feine Noten von getrocknetem Tabak, Agrumen, delikate Nuancen von Zitronenschalen, 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 tiefgründig, fruchtig und lang. Ein großartiger kleiner Nebbiolo mit authentischer Barolo-Charaktere.

Parker 92 | Der Langhe Nebbiolo Perbacco 2017 von Vietti ist ein Wein mit einer eingefleischten Fangemeinde. Er trinkt sich wie ein junger Barolo, kostet aber nur einen Bruchteil davon. Mehr muss ich wirklich nicht sagen, denn das fasst die große Anziehungskraft dieses klassischen und vielseitigen Nebbiolo genau zusammen. Das Bouquet ist ausdrucksstark und frisch mit wilden Beeren, blauen Blumen, Gewürzen und Tabak. Abgesehen von einer etwas stärkeren Farbkonzentration, die man im Aussehen des Weins bemerken könnte, zeigt der *Perbacco* auf magische Weise keine Anzeichen des heißen Jahrgangs.

Parker 92 | Der Langhe Nebbiolo Perbacco 2017 von Vietti ist ein Wein mit einer eingefleischten Fangemeinde. Er trinkt sich wie ein junger Barolo, kostet aber nur einen Bruchteil davon. Mehr muss ich wirklich nicht sagen, denn das fasst die große Anziehungskraft dieses klassischen und vielseitigen Nebbiolo genau zusammen. Das Bouquet ist ausdrucksstark und frisch mit wilden Beeren, blauen Blumen, Gewürzen und Tabak. Abgesehen von einer etwas stärkeren Farbkonzentration, die man im Aussehen des Weins bemerken könnte, zeigt der *Perbacco* auf magische Weise keine Anzeichen des heißen Jahrgangs.

■ 2018 Langhe Nebbiolo Perbacco Vietti Doppelmagnum 3,0-Ltr.	33,00€/Ltr. 99,00€
■ dito Jéroboam 5,0-Ltr. Vietti	36,00€/Ltr. 180,00€
■ dito Balthazar 12,0-Ltr. Vietti	41,58€/Ltr. 499,00€

extraprima 92 | Parker 91

extraprima 92 | Der 2018er *Perbacco* hat eine sortentypisch zarte Farbe bei 14% Alkohol. Dicht und süß duftet der *Perbacco* enorm voll und auch würzig, mit Noten von Tabak und Agrumen. Der 2018er zeigt mehr Fülle und Frucht als der elegantere 2017er und ist dafür vielleicht nicht ganz so tief im Geruch. Auch im Mund ist er runder und satter als der Vorgänger, mit toller, schmelziger Struktur, ganz klar, satt, saftig und transparent.

Parker 91 | Der Langhe Nebbiolo Perbacco 2018 von Vietti ist ein charmanter, delikater und unkomplizierter Wein, der das Versprechen einlöst, die grundlegende Intensität des Nebbiolo und die Reinheit der Rebsorte zu transportieren. Im Bouquet zeigen sich Aromen von kleinen Beeren, Cassis und gehackter Minze. Am Gaumen ist der Wein einfach und schlank, mit leicht trocknenden Tanninen im Abgang. Es wurden etwa 40.000 Flaschen hergestellt.

■ 2019 Langhe Nebbiolo Perbacco Vietti	23,87€/Ltr. 17,90€
----------------------------------------	---------------------------

Leider konnten wir bis zur Drucklegung dieses Newsletters den 2019er *Perbacco* noch nicht probieren. Internationale Kritiken gibt es derzeit auch noch keine.



WIE EIN KLEINER BAROLO



Glasempfehlung
Riedel Veritas Old World
Pinot Noir 6449/07

BARBARESCO MASSERIA

Der *Barbaresco Masseria* kommt von zwei Lagen in Treiso und Neive mit kalkhaltigen Lehmböden in südlicher Ausrichtung. Etwa drei Wochen verbringt der Most auf den Schalen in offenen Stahltanks. Die malolaktische Gärung (Äpfel-Milchsäure-Abbau) findet in Barriques statt, der anschließende Ausbau erfolgt über etwa 30 Monate in großen Holzfässern und Barriques. Dieser traditionelle Vinifikationsansatz spiegelt sich auch stilistisch im Wein wider.

■ **2015 Barbaresco Masseria Vietti** 90,67€/Ltr. **68,00€**

extraprima 94 | Parker 94+



extraprima 94 | Ganz duftig und fein, zeigt der *Masseria 2015* im Geruch bereits beginnende Tertiärwürze und ist von delikaten gereiften Fruchtaromen getragen. Im Mund spielt er mit der feinsensuellen Adstringenz der Nebbiolo-Traube und der femi-

nin seidigen Struktur, die so typisch für einen *Barbaresco* ist. Tiefgründig und frisch, besitzt er einen unverrückbaren, festen Kern, um den sich seine feinsensuellen Fruchtnuancen ranken. Für den *Barbaresco Masseria* von Vietti ist der Jahrgang 2015 einer der subtilsten und feinsten Jahrgänge der jüngeren Vergangenheit. 14,5% Alkohol.

Parker 94+ | Der *Barbaresco Masseria 2015* zeigt schöne, zarte Fasern und eine Seidigkeit, die diese Wiedergabe als eine der subtilsten und raffiniertesten der letzten Zeit auszeichnet. Es ist ein viel eleganterer Ansatz als 2010, zum Beispiel, eine weitere heiße Wachstumssaison im Juli und August, die sehr unterschiedliche Ergebnisse hervorgebracht hat, vielleicht mit mehr Druck im Finale. Servieren Sie diesen weicheren Wein aus dem Jahr 2015 mit etwas Blauschimmelkäse oder Gorgonzola. *Masseria* ist ein Fantasienamen, aber eigentlich ist es der informelle Name eines Teils der Cru-Lage Cottà in Neive.

■ **2017 Barbaresco Masseria Vietti** 90,67€/Ltr. **68,00€**

■ **dito Magnum 1,5-Ltr. Vietti** 101,33€/Ltr. **152,00€**

Parker 93 | *Suckling 94*

Leider konnten wir bis zur Drucklegung dieses Newsletters den 2017er *Masseria* noch nicht selbst probieren.

Parker 93 | Der *Vietti Barbaresco Masseria 2017*, der in einer Auflage von 5.193 Flaschen produziert wurde, öffnet sich mit einem würzigen Bouquet mit einer subtilen Note von weißem Pfeffer oder getrockne-

tem Ingwer, die über dem Bouquet schwebt. Im Kern zeigt der Wein helle Beerennoten und etwas Pflaume, obwohl die Konzentration des Weins insgesamt fein geformt und elegant gezeichnet bleibt. Ich empfehle die Tannine in diesem heißen Jahrgang als ein wenig trocken und staubig.

Suckling 94 | So viel Frucht mit Aromen von getrockneten Erdbeeren, Blumen und Zitrusfrüchten. Voller Körper mit sehr integrierten Tanninen, die poliert und staubig sind, aber dennoch kaubar und fein. Trockene Erde und Beeren im Abgang. Er wirkt schüchtern und zurückhaltend. Lassen Sie ihn sich öffnen.



Glasempfehlung
Riedel Veritas Old World
Pinot Noir 6449/07



BAROLO CASTIGLIONE

Das Sortiment von VIETTI ist mit mehreren Barolos aus berühmten, historischen Lagen gespickt. Dabei ist bereits der einfache *Barolo Castiglione* einer der Geheimtipps bei VIETTI, denn er wird aus vielen Parzellen eben dieser Cru-Lagen komponiert. Quasi ist es die Vorlese der raren Lagen-Barolo und immer ist der *Castiglione* einer der überzeugendsten Einstiegs-Barolo auf dem gesamten Markt. Das Durchschnittsalter dieser Lagen liegt zwischen neun und 42 Jahren. Jede Lage wird separat geerntet, vinifiziert und nach deren jeweiligen Anforderungen über etwa 30 Monate ausgebaut. Nach dem Ausbau in großen Holzfässern und Barriques wird der *Castiglione* in einer Assemblage zusammengefügt, um ein möglichst ausgewogenes Geschmacksbild zu erreichen.

■ 2016 Barolo Castiglione Vietti	62,00€/Ltr. 46,50€
■ dito Magnum 1,5-Ltr. Vietti	68,33€/Ltr. 102,50€
■ dito Doppelmagnum 3,0-Ltr. Vietti	86,33€/Ltr. 259,00€
■ dito Jéroboam 5,0-Ltr. Vietti	107,8€/Ltr. 539,00€



extraprima 94 | Parker 94+ | Galloni 94 | Suckling 95

extraprima 94 | 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 aus-

gezeichneter 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 die 2016er Cuvée gekommen, welcher ähnliche Merkmale aufzeigt.

■ 2017 Barolo Castiglione Vietti	63,33€/Ltr. 47,50€
■ dito Halbe 0,375-Ltr. Vietti	68,80€/Ltr. 25,80€
■ dito Magnum 1,5-Ltr. Vietti	66,60€/Ltr. 99,90€

extraprima 94 | Parker 93 | Suckling 94

extraprima 94 | Der ausgezeichnete 2017er Castiglione kann mit seinem überragenden Vorgänger aus 2016 mithalten! Sehr ätherisch im Geruch, verfügt er über einen ausgezeichneten Tiefgang und große Verdichtung in den jugendlichen Aromen, sehr männlich und zupackend. Im Mund ist er ein echter, körperreich-mächtiger Barolo mit großem Grip, viel Fleisch und intensiver Gerbstoffprägung. Ewig lang, satt und durchdringend, besitzt er ein feines Säurespiel und großes Alterungspotenzial. Während sich der 2016er sofort trinkbereit zeigte, will der 2017er lieber noch etwas auf der Flasche reifen oder gleich von unnachgiebigen Barolo-Enthusiasten entdeckt werden, die einen gewissen Widerstand zu schätzen wissen.



**EINER DER
BESTEN
STANDARD-
BAROLO!**

94+
PARKER



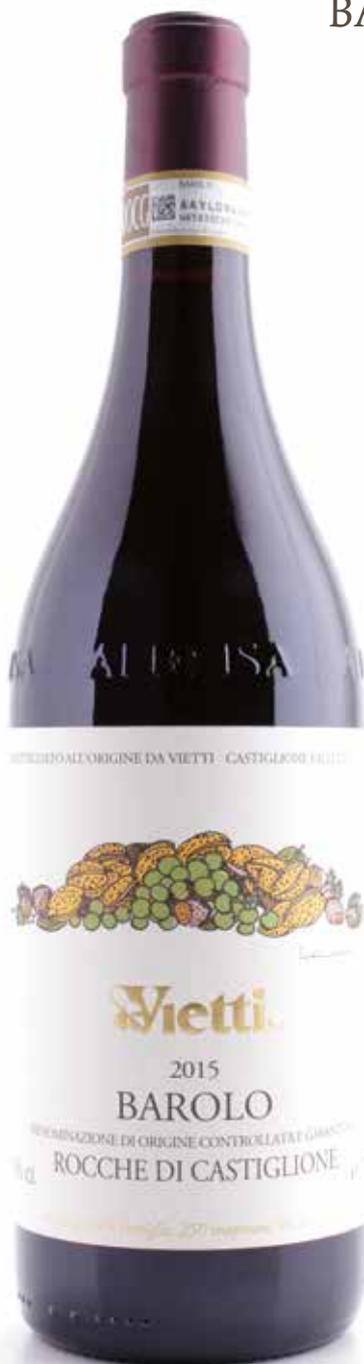
95
GALLONI



Glaspfehlung
Riedel Veritas Old World
Pinot Noir 6449/07

Parker 93 | Dies ist einer der vielseitigsten Weine, die in den letzten Jahren aus Italien hervorgegangen sind. Der 2017er Barolo Castiglione ist ein Brot-und-Butter-Gewinner für Vietti, präzise konturiert und brillant, mit einer ausgezeichneten Qualität der Frucht, die als knackig, kräftig und reichhaltig beschrieben werden kann. Seine hohe Konzentration kommt zum Teil von dem heißen Jahrgang, aber Castiglione liefert vor allem konsistente Qualität und Nachhaltigkeit, da er von verschiedenen Lagen kommt.

Suckling 94 | Die Frucht ist so rein, mit sowohl getrockneten als auch reifen Erdbeeren und Zitruschalen. Er ist vollmundig und strukturiert mit Schichten von reifen Tanninen, die fein und poliert sind. Am Ende ist er straff. Geben Sie diesem Wein zwei oder drei Jahre Zeit, um sich zu öffnen und weicher zu werden.

96
PARKER98
SUCKLING

Glasempfehlung
Riedel Veritas Old World
Pinot Noir 6449/07

BAROLO ROCCHE DI CASTIGLIONE

VIETTI war der erste Erzeuger des Barolo-Gebietes der mit dem 1961er *Rocche di Castiglione* einen Lagen-Barolo herausgebracht hat. Tatsächlich gab es vorher keinen Barolo, der reinsortig aus einer einzigen Lage selektiert und mit dieser Lagenbezeichnung etikettiert worden war. Dieser historische Weinberg wurde in den Jahren 1940, 1950 und 1968 in süd-östlicher Ausrichtung auf gelb-blauem Kalkton mit Sandstein-Unterboden angepflanzt. Etwa vier Wochen bleibt der *Rocche di Castiglione* im Edelstahltank auf den Traubenschalen. Im Anschluss erfolgt die malolaktische Gärung (Äpfel-Milchsäureabbau) in gebrauchten Barriques. Der Ausbau findet über rund 30 Monate in einem großen Holzfass statt.

■ 2017 Barolo Rocche di Castiglione Vietti	246,67€/Ltr.	185,00€
■ dito Magnum 1,5-Ltr. Vietti	253,00€/Ltr.	379,50€

extraprima 96 | Parker 96 | Galloni 96 | Suckling 98



extraprima 96 | Der 2017er *Rocche di Castiglione* hat eine dichte, satte Farbe. Tiefgründig und ätherisch duftend, kommt er nah an das aromatische Amphitheater des 2016ers heran. Anziehend kirschtig, mit feiner Süße, sowie delikaten Agrumen im Obertonbereich, begleitet von

floralen Noten, komplettiert er sein groß angelegtes Duftbild. Fordern, satt und männlich tritt er im Mund auf, mit Orangenzenen und beißender, verdichteter, langer Struktur. Ganz klar und mineralisch unterlegt, ist er salzig, langanhaltend und intensiv am Gaumen. Etwas schlanker als 2016, zeigt er sich dennoch extrem lang, mit beeindruckend detaillierten Gerbstoffen im Nachhall.

Parker 96 | Der mächtige 2017er Barolo *Rocche di Castiglione* von Vietti ist extrem poliert und brillant und zeigt die kleinsten Details mit mikroskopischer Präzision. 3.512 Flaschen Produktion. Die säuerliche Kirschrucht geht über in Gewürze, teerigen Rauch, Lakritze und eine gemeißelte Mineralität, die dem Wein viel Volumen und einen beträchtlichen Fokus verleiht. Der Wein zeigt abwechselnd Momente von Trockenheit und Schichten von Kirschsüße, und all diese Bewegung trägt zu der flüssigen, sich ständig verändernden Natur des Bouquets bei. Jahrgang für Jahrgang setzt dieser Wein die Grenzen des Barolo aus Castiglione Falletto neu.

Galloni 96 | Der Barolo *Rocche di Castiglione* 2017 zeigt alle Merkmale dieser Lage, die bis zum Maximum präsent sind. Ich bin mir nicht sicher, ob ich jemals einen *Rocche di Castiglione* von Vietti mit so viel Kraft gekostet habe. Überreife, dunkelrote Früchte, Rosenblüten, Mokka, getrocknete Kräuter und Menthol – all das findet sich in einem üppigen, nachschwingenden Barolo wieder. Die Leser sollten darauf vorbereitet sein, den 2017er für die nächsten paar Jahre zu lagern, vielleicht auch länger. Eine ganze Reihe von blumigen und würzigen Noten unterstreicht den explosiven Abgang.

Suckling 98 | Er ist klar und energiegeladent und bietet süße Erdbeeren und Wassermelone mit Untertönen von frischen Rosen und Sandelholz. Voller Körper mit vielen Tanninen, die für den Jahrgang sehr fein und geschliffen sind und den Gesamteindruck von Eleganz und Finesse vermitteln. Lang. Elegant.

■ 2015 Barolo Rocche di Castiglione Vietti 233,33€/Ltr. **175,00€**

extraprima 96 | Parker 96 | Galloni 94 | Suckling 98

Letzte Flaschen verfügbar

■ 2016 Barolo Rocche di Castiglione Vietti 265,33€/Ltr. **199,00€**
limitiert – verfügbar im Paket siehe unten

extraprima 99 | Parker 100 | Galloni 99

Im Paket bestellbar: 1 Flasche 2016 *Rocche di Castiglione* mit
2 Flaschen 2015 *Rocche di Castiglione*

Total 3 Flaschen **529,00€**

BAROLO BRUNATE

Von La Morra aus schaut die historische Lage Brunate in südlicher Richtung auf den Ort Barolo. Im Durchschnitt sind die Reben des Brunate von VIETTI heuer 54 Jahre alt und wachsen auf Kalkmergel mit einem hohen Anteil an Muschelkalk. Nach der Gärung und insgesamt dreiwöchiger Maischestandzeit auf den Traubenschalen im Edelstahltank, erfolgt der biologische Säureabbau (malolaktische Gärung) in gebrauchten Barriqfässern. Anschließend findet der Ausbau über rund 32 Monate in großen Holzfässern und ein paar Barriques statt.



95
PARKER



96
SUCKLING



Glasempfehlung
Riedel Veritas Old World
Pinot Noir 6449/07

■ **2015 Barolo Brunate Vietti** 220,00€/Ltr. **165,00€**

extraprima 96 | Parker 95 | Galloni 93+ | Suckling 95

Letzte Flaschen verfügbar

■ **2016 Barolo Brunate Vietti** 233,33€/Ltr. **175,00€**

■ **dito Magnum 1,5-Ltr. Vietti** 239,67€/Ltr. **359,50€**

extraprima 97 | Parker 97 | Galloni 98 | Suckling 97

Letzte Flaschen verfügbar

■ **2017 Barolo Brunate Vietti** 230,00€/Ltr. **172,50€**

■ **dito Magnum 1,5-Ltr. Vietti** 236,33€/Ltr. **354,50€**

extraprima 96 | Parker 95 | Galloni 95 | Suckling 96



extraprima 96 | Der 2017er Brunate verfügt über eine recht dunkle Farbe. Seine dichte, satte Nase ist sehr fleischig und füllig, mit feinen Agrumen und ätherischen Noten wie Teer und Lakritze. Im Mund zeigt er sich satt, fruchtbetont und bereits abgerundet, mit feiner Adstringenz

und zupackender Struktur. Enorm kraftvoll und dicht, erzeugt er eine eher Cannubi-artige Präsenz auf der Zunge mit weniger La Morra-Duftigkeit in der Aromatik. Tiefgründig und füllig am Gaumen, ist er sehr weit gefasst mit ganz leicht grobmaschigeren Gerbstoffen als der elegantere 2016er. Dafür ist der 2017er wiederum mit mehr Kraft und Fülle ausgestattet.

Parker 95 | Der Barolo Brunate 2017 von Vietti, der in einer Auflage von 4.981 Flaschen produziert wird, ist schön reichhaltig und vollmundig, mit ausgewogener Frucht und innerer Struktur. Das Bouquet enthüllt säuerliche Kirschen und Cassis, aber der Brunate zeigt auch eine zartere Seite, mit zerstoßenen Blumen, getrockneten Veilchen und poliertem Stein. Die Kraft dieses Cru zeigt sich am Gaumen, wo man die Festigkeit seiner Fasern und Tannine spürt. Nach diesem zarten aromatischen Auftakt liefert dieser Barolo schließlich eine starke, lagerfähige Qualität.

Galloni 94 | Der Barolo Brunate 2017 ist ein kraftvoller, grüblerischer Wein. Große dunkle Früchte, Leder, Gewürze, Menthol und getrocknete Kräuter bilden einen starken Barolo, der von Tanninen umhüllt ist. Der 2017er wird noch eine ganze Weile im Keller brauchen. Heute ist er ein sehr verdichtetes Kraftpaket. Dunkle Wildkirsche, Lakritze, Teer, Menthol und Gewürze nehmen im Glas Gestalt an, aber der 2017er ist eindeutig ein Kleinkind, und zwar ein widerspenstiges.

Suckling 96 | Schöne, süße Früchte und Düfte in der Nase mit frischen Blumen, wie Rosen. Vollmundig mit feinen, staubigen Tanninen und einem lang anhaltenden Abgang. Sehr schmeichelnd. Am Ende baut er sich am Gaumen auf.

BAROLO LAZZARITO

Die Rebstöcke von VIETTI in der berühmten Lage Lazzarito bei Serralunga d'Alba haben ein Alter von knapp 40 Jahren erreicht. Diese einzigartige Kessellage ist in süd-westlicher Ausrichtung mit kalkhaltigen Tonböden ausgestattet. Der *Lazzarito 2017* verweilt etwa vier Wochen auf der Maische im Edelstahltank. Nach der alkoholischen Gärung erfolgte die malolaktische Gärung (Äpfel-Milchsäureabbau) in gebrauchten Barriques. Der anschließende rund 30-monatige Ausbau fand in großen, klassischen Holzfässern und einigen Barriquefässern statt.

■ 2015 Barolo Lazzarito Vietti	220,00€/Ltr.	165,00€
■ dito Magnum 1,5-Ltr. Vietti	226,67€/Ltr.	340,00€

extraprima 95 | Parker 96+ | Galloni 94 | Suckling 96

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

extraprima 98 | Parker 98 | Galloni 98

■ 2017 Barolo Lazzarito Vietti	230,00€/Ltr.	172,50€
■ dito Magnum 1,5-Ltr. Vietti	236,33€/Ltr.	354,50€

extraprima 95 | Parker 94 | Galloni 95 | Suckling 96



extraprima 95 | Der 2017er Lazzarito ist sehr tiefgründig und dicht, mit feiner Frucht ausgestattet, ganz transparent, delikater und hochdifferenziert im Geruch. Noch sehr jugendlich und leicht stumpf tritt der Lazzarito auf der Zunge auf, beißend, ätherisch und nach hinten hin mit der

Wucht eines echten Serralunga-Barolo. Ein echter, männlicher Barolo, zupackend, leicht rau und volumenreich, bleibt er unverrückbar und ohne Gnade lang im Nachhall zurück.

Parker 94 | Der Vietti Barolo Lazzarito 2017, der in einer Auflage von 8.760 Flaschen produziert wurde, stammt aus Serralunga d'Alba und zeigt eine leuchtende granatrote Farbe. Im Vergleich zu einigen anderen Weinen dieses Portfolios braucht der Lazzarito etwas länger, um sich zu öffnen und zu entwickeln. Er entfaltet sich jedoch mit dunklen Kirschen, roten Johannisbeeren, gegrillten Kräutern, Eisenerz und kandierten Orangenschalen. Sie müssen Ihr Glas ein paar Mal besonders kräftig schwenken. Diese rostigen mineralischen Noten werden immer intensiver und bestimmen den mittellangen Abgang des Weins.

Galloni 95 | Der 2017er Barolo Lazzarito von Vietti ist absolut umwerfend. Was auch immer die Herausforderungen der Vegetationsperiode waren, sie scheinen hier kein Problem gewesen zu sein. Mehr als alles andere beeindruckt der Lazzarito durch seine großartige Tiefe und Struktur. Superreife rote Früchte, weißer Pfeffer, Minze, Tabak, gepökeltes Fleisch, Gewürze und Rosenblüten öffnen sich mit der Zeit im Glas. Ich hätte es nicht eilig, die Flaschen bald zu öffnen. Der Lazzarito ist seit einigen Jahren einer der am meisten verbesserten Weine bei Vietti. Der 2017er ist so fesselnd.

Suckling 96 | Er ist sehr festfleischig und kraftvoll mit vielen samtigen Tanninen, die fest und intensiv sind. Er ist voll und geschmackvoll mit Erdbeeren und Teer. Untertöne von Rinde. Aromatischer Abgang. Braucht Zeit, um weicher zu werden.



Glasempfehlung
Riedel Veritas Old World
Pinot Noir 6449/07



BAROLO RAVERA

Die Rebstöcke in der Lage Ravera bei Novello wurden zum Teil 1935 gepflanzt, das Durchschnittsalter der knapp drei Hektar Reben beträgt fast 30 Jahre. Diese Rebfläche mit Kalkton-Böden und einem hohen Mineraliengehalt liegt unterhalb des Ortes Novello in rund 400 Metern Höhe nach Südwesten ausgerichtet. Diese Randslage des Barolo-Gebietes ist dem Einfluss alpiner Winde aus der Tiefebene von Cuneo ausgesetzt. Der 2017er Ravera verbrachte zwischen vier und fünf Wochen auf den Traubenschalen im Edelstahltank. Danach kommt der Ravera als einziger Lagen-Barolo von Vietti direkt in die großen Holzfässer, um den biologischen Säureabbau (malolaktische Gärung) zu durchlaufen. Der anschließende Ausbau fand über 32 Monate in den klassischen, großen Holzfässern statt.



Glasempfehlung
Riedel Veritas Old World
Pinot Noir 6449/07

■ **2016 Barolo Ravera Vietti** 233,33€/Ltr. **175,00€**
limitiert – verfügbar im Paket siehe unten

extraprima 97 | Parker 98 | Galloni 100 | Suckling 97

Im Paket bestellbar:

1 Flasche 2016 Ravera mit 2 Flaschen 2017 Ravera

Total 3 Flaschen 535,00€

■ **2016 Barolo Ravera Magnum 1,5-Ltr. Vietti** 239,67€/Ltr. **359,50€**
limitiert – verfügbar im Paket siehe unten

extraprima 97 | Parker 98 | Galloni 100 | Suckling 97

Im Paket bestellbar:

1 Magnum 2016 Ravera mit 2 Magnums 2017 Ravera

Total 3 Magnums 1.098,50€

■ **2017 Barolo Ravera Vietti** 240,00€/Ltr. **180,00€**

■ **dito Magnum 1,5-Ltr. Vietti** 246,33€/Ltr. **369,50€**

extraprima 96 | Parker 95 | Galloni 96 | Suckling 97



extraprima 96 | Leuchtend helle, zarte Farbe. Ganz duftig und feingliedrig-helltönig präsentiert dich der Ravera 2017 im Geruch. Rotbeerig und klar, ätherisch und tiefgründig, verfügt sein Duftbild über große Komplexität und Anziehungskraft. Finessenreich und elegant stellt er sich im Mund dar,

mit kraftvoller Gerbstoffprägung und delikater Adstringenz. Verdichtet und transparent, mit großer Spannung und steiniger Würze, erscheint er wie ein Clos de Roche aus Nebbiolo. Salzige Länge, ausgezeichnete Frische und einen großen Zug hinterlässt der Ravera im Nachhall.

Parker 95 | Der Barolo Ravera 2017 von Vietti, dessen Trauben aus Novello stammen, ist sofort ausdrucksstark und artikuliert. Die Botschaft, die er vermittelt, ist die von Eleganz und Finesse, und das Mundgefühl ist besonders wichtig für diesen Wein. Ein seidiger, fast glänzender Schein lässt Aromen von Cassis, Blaubeeren, Wildkirschen und Schotter entstehen. Diese verschiedenen Elemente gleiten oder laufen buchstäblich in nahtloser Harmonie zusammen. Von diesem Wein wurden 7.560 Flaschen abgefüllt.

Galloni 96 | Der Barolo Ravera 2017 ist ein Kraftpaket. Mein Eindruck ist, dass der 2017er sich zu etwas ganz Besonderem entwickeln wird. Er hat die ganze Energie, die diese Lage so unverwechselbar macht, aber mit einem zusätzlichen Kick an Fruchtichte und einer ganzen Reihe von exotischen Aromen, die für einen wirklich umwerfenden Wein sorgen. Leuchtend rote / purpurne Früchte, Rosenblüten, Kreide und weißer Pfeffer münden in einen Abgang, der von einer brennenden Intensität geprägt ist. Dieser Wein ist wirklich beeindruckend.

Suckling 97 | Getrocknete Erdbeeren und Zitruschalen, sowie subtile Untertöne von Rauch und getrockneten Blumen. Vollmundig und doch so dicht und komponiert mit Frische und Leichtigkeit, aber auch Kraft. Langer Abgang. Dieser Wein braucht wirklich Zeit, um sich zu öffnen. Klassischer Stil.

BAROLO RISERVA VILLERO

Von der raren *Riserva Villero 2013* wurden nur rund 4.000 Flaschen und einige Großformate erzeugt. Von der großartigen Lage Villero bei Castiglione Falletto besitzt VIETTI einen knappen Hektar in süd-süd-westlicher Ausrichtung. Der Boden besteht aus weißem und blauem Kalkmergel, das Alter der Reben beträgt 44 Jahre. Der 2013er wurde etwa 30 Monate in einem großen Holzfass aus slawonischer Eiche ausgebaut.

99
PARKER



98
GALLONI



98
SUCKLING



Glasempfehlung
Riedel Veritas Old World
Pinot Noir 6449/07



■ 2013 Barolo Riserva Villero Vietti

518,67€/Ltr. **389,00€**

extraprima 96 | Parker 99 | Galloni 98 | Suckling 98



extraprima 96 | 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

schwelgerisch 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 heutigen Lagen-Barolo von Vietti nicht mehr ganz zeitgemäß erscheint. Dicht und verblüffend wuchtig, zeigt sich der Villero 2013 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 die Lagen-Barolo aus 2016 und 2017. Für Liebhaber dieser klassischen Riserva-Kategorie ist der 2013er Villero allerdings eine Offenbarung. Auf Verfechter 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.

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 sich 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 Primärfrucht, 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.

Galloni 98 | Der Barolo Riserva Villero 2013 von Vietti ist ein echter Hingucker, denn der dichte, kraftvolle und reichhaltige Villero fesselt vom ersten Schluck an. Rauch, verbrannte Erde, Kies, gepökeltes Fleisch und Schwarzkirsche sind einige der vielen Noten, die diesen ausgesprochen verdichteten, brodelnden Barolo prägen. Das Zusammenspiel von Fruchtdichte und Struktur ist einfach fesselnd. Die Zeit im Glas bringt eine ganze Reihe von exotischen roten Früchten, Blutorange und floralen Nuancen zum Vorschein, zusammen mit einer großen Menge an Tannin. Dies ist der erste Jahrgang, bei dem die malolaktische Gärung zu 100 % in Fässern und nicht in Barriques aus französischer Eiche stattfand. Es ist auch der beste Jahrgang des Villero, den ich je verkostet habe, und ich sage das mit meiner oft geäußerten Meinung, dass, zumindest in der Vergangenheit, die Riserva nie der beste Wein der Vietti-Reihe gewesen ist. Mit einem Wort: umwerfend.

19

ELIO GRASSO
GAVARINI



ELIO GRASSO

Die unbeugsame Beständigkeit und tief empfundene Bescheidenheit der Familie GRASSO ist bewundernswert. Kombiniert mit ihrer besonders herzlichen Art machten die 29 Jahre unserer Zusammenarbeit enorme Freude. Vom grandiosen Jahrgang 1989 bis zu den heutigen 2017er Barolo hat sich daher einiges ereignet. Mein erster Besuch fand im ursprünglichen Zweckbau inmitten von Monforte statt. Später vollzogen die GRASSOS den spektakulären Umbau des familieneigenen Anwesens in der Lage Gavarini, indem sie einen Tunnel in den Berg bohren ließen, um ihre Weine bei idealen Bedingungen im Fass und auf den Flaschen reifen zu lassen. Doch MARINA, ELIO und später auch ihr Sohn GIANLUCA sind sich immer treu geblieben. GIANLUCA GRASSO hat schon lange die technische Leitung von seinem Vater ELIO übernommen und führt den Betrieb in dessen Sinne fort. Die Lagen-Barolo *Ginestra Casa Matè* und *Gavarini Vigna Chiniera* sind weiterhin klassisch vinifiziert und im großen Holzfass ausgebaut. Die atemberaubende *Riserva Rùncot* reift drei bis vier Jahre in französischen Barriques und wird nur in außergewöhnlich guten Jahrgängen produziert. Der nächste Jahrgang des *Rùncot* wird voraussichtlich 2015 sein. Die aktuelle Kollektion konnte ich leider vor Drucklegung dieses Magazins nicht verkosten. Meine tiefe Überzeugung ist es allerdings, dass die Familie GRASSO die bestmöglichen Qualitäten auf die Flasche gebracht hat. Enttäuscht haben mich die GRASSOS eigentlich noch nie ...

21





Glasempfehlung
Riedel Veritas
Old World Syrah
6449-41

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

extraprima 92–93 | 2019 ist der bislang beste Educato gelungen! Allerdings konnten wir bis zur Drucklegung dieses Newsletters den 2020er noch nicht probieren. 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 ausgezeichnete, mineralischer Prägung und guter Länge.

■ **2020 Langhe Chardonnay »Educato«** Elio Grasso 26,00€/Ltr. **19,50€**

Leider konnten wir bis zur Drucklegung dieses Newsletters den 2020er Chardonnay Educato noch nicht probieren. Internationale Kritiken gibt es derzeit auch noch keine.

■ **2020 Dolcetto d'Alba »dei Grassi«** Elio Grasso 18,40€/Ltr. **13,80€**

Der Dolcetto der Grassos verfügt immer über eine großartige Tiefe und Rasse und ist deutlich geradliniger und weniger abgerundet als der Dolcetto von Sandrone. Leider konnten wir bis zur Drucklegung dieses Newsletters den 2020er Dolcetto noch nicht probieren. Internationale Kritiken gibt es derzeit auch noch keine.



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

extraprima 91 | Der Nebbiolo Gavarino von Elio Grasso ist immer einer der distinguiertesten Basisweine aus dem Barolo-Gebiet. Er wird ausschließlich im Stahltank vinifiziert und ausgebaut. Der 2019er Gavarini hat im Oktober 2021 ein leuchtendes Granatrot in der Farbe. Verhaltene, distinguierte Nase mit feiner Fruchtnote und viel ätherischer Würze im Obertonbereich. Ganz frisch und klar in der Aromatik, zeigt der Gavarini etwas Fleisch und viel Saft im Hintergrund. Vom Geruch her will der 2019er noch erkundet werden und auch im Geschmack ist er sehr jugendlich, knackig frisch und klar am Gaumen. Die satten Gerbstoffe zeigen viel Nebbiolo-Charakter und ausgezeichnete Rasse, mit fein eingebundener, spannungsreicher Säure. Kräuterwürze, ätherische Noten und rotbeerig-frische Aromen erfüllen den komplexen Nachhall in dem sich die kernigen Gerbstoffe spielerisch auf dem Zungenboden wälzen. Der 2019er Gavarini ist ein sehr jugendlicher, geschliffener und feiner Nebbiolo mit Biss, der noch einige Zeit in der Flasche reifen mag bevor man ihn möglicherweise ab 2024 mit beginnender Abrundung genießen kann.

■ **2020 Langhe Nebbiolo »Gavarini«** Elio Grasso 26,00€/Ltr. **19,50€**

Leider konnten wir bis zur Drucklegung dieses Newsletters den 2020er Nebbiolo Gavarini noch nicht probieren. Internationale Kritiken gibt es derzeit auch noch keine.

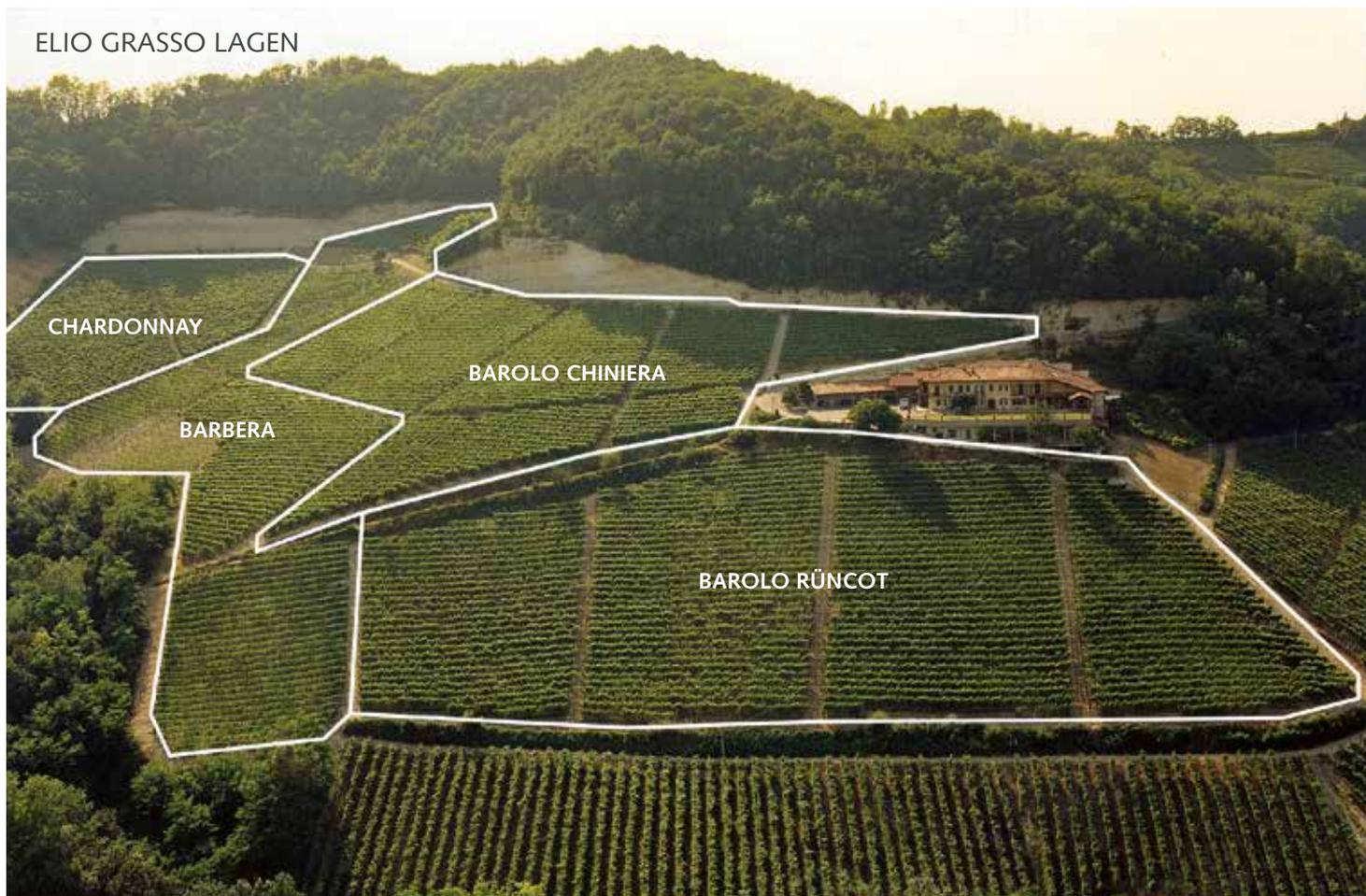
■ **2019 Barbera d'Alba »Vigna Martina«** 34,00€/Ltr. **25,50€**
Elio Grasso

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 2019 in hälftig neuen Barriquefässern. Den 2019er Barbera konnten wir zur Drucklegung dieses Newsletters leider noch nicht verkosten.



Glasempfehlung
Riedel Veritas
Old World
Pinot Noir
6449/07

ELIO GRASSO LAGEN



24



■ 2017 Barolo Gavarini Chiniera Elio Grasso	118,67€/Ltr. 89,00 €
■ dito Magnum 1,5-Ltr. Elio Grasso	118,67€/Ltr. 178,00 €

Parker 95+ | Galloni 96 | Suckling 95

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. Den 2017er Barolo Vigna Chiniera konnten wir bis zur Drucklegung dieses Newsletters leider noch nicht verkosten.

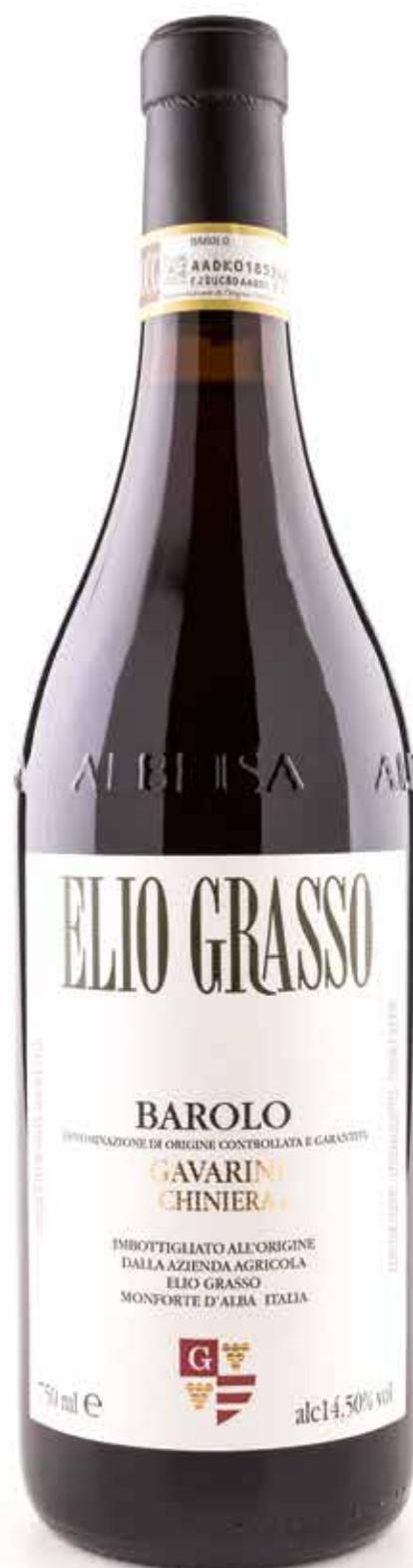
Parker 95+ | Der Elio Grasso 2017 Barolo Gavarini Chiniera zeigt uns, dass geschickte Hände in der Lage sind, gute Ergebnisse in einem schwierigen Jahrgang zu erzielen. Dieser Wein ist ausgewogen und ausgefeilt mit einer Reihe kleinerer und detaillierterer Aromen, die wir bei den meisten Barolo dieses heißen und trockenen Jahrgangs einfach nicht sehen. Das Bouquet enthüllt vorsichtig kleine Beerenfrüchte, Unterholz, Wildrosen, Flieder, rostige Nägel und Schotter. Nuanciert und präzise, ist dies eine der wenigen Barolo des Jahres 2017, die ein besonderes Lob verdient haben.

Galloni 96 | Der Barolo Gavarini Chiniera 2017 von Grasso ist fabelhaft. In der Tat ist der Gavarini leicht einer der Weine des Jahrgangs, weil er alle seine klassischen Merkmale beibehält, was auch das Zeichen eines erstklassigen Weinguts ist. Im Glas ist der Gavarini hell und lebendig und strotzt vor Energie. Zerstoßene rote Blumen, Minze, Kreide, weißer Pfeffer, Zimt und Orangenschalen verleihen dem 2017er das Profil eines klassischen Nebbiolo, wie er in einer relativ hoch gelegenen Lage entsteht. Die Präzision und Finesse der Tannine – die im Jahr 2017 so schwer zu finden sind – erheben den Gavarini in den Bereich des Erhabenen.

Suckling 95 | Aromen von reifen Beeren mit Toffee, etwas Jod und Stein. Vollmundig, mit tiefer Frucht und zu kauenden, polierten Tanninen, die intensiv und nuanciert sind. Dieser Wein hat so viel Struktur und Intensität. Geben Sie ihm Zeit, weich zu werden und sich zu entwickeln.



Glasempfehlung
Riedel Veritas
Old World
Pinot Noir
6449/07



In kleinen Mengen noch verfügbar:

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

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

In diesem Stollen reift der Barolo Riserva Runcot über vier Jahre in französischen Barriques heran. Diese Riserva wird nur in den allerbesten Jahrgängen produziert. Die jeweils letzte Flasche und Magnum vom Barolo Riserva Runcot 2013 sind gerade noch verfügbar. Im Rahmen einer Gesamtbestellung kann der Runcot mitbestellt werden, bitte fragen Sie nach. Nicht online bestellbar.

■ 2013 Barolo Riserca Runcot Elio Grasso	261,33 €/Ltr. 196,00 €
■ dito Magnum Elio Grasso	261,33 €/Ltr. 392,00 €

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

■ 2017 Barolo Ginestra Casa Matè Elio Grasso	118,67€/Ltr.	89,00€
■ dito Magnum 1,5-Ltr. Elio Grasso	118,67€/Ltr.	178,00€

Parker 95 | Galloni 96 | Suckling 98

Der Casa Matè wächst in der Lage Ginestra auf einer vom Weingut aus östlich gelegenen Hügelkette. Die Lehm- und Kalkböden verleihen ihm dabei viel Kraft und Fülle, während der Gavarini Vigna Chiniera durch Kalk und Sand mehr auf Duftigkeit und Delikatesse ausgerichtet ist. Bei beiden Weinen ist die Weinbereitung sehr traditionell, mit einer Vinifikation von etwa einem Monat Maischestandzeit und 24 Monaten Ausbau im großen Holzfass von 25hl Fassungsvermögen. Den 2017er Barolo Casa Matè konnten wir bis zur Drucklegung dieses Newsletters leider noch nicht verkosten.

Parker 95 | Die Böden des Ginestra-Weinbergs weisen einen höheren Anteil an feuchtigkeitsspeicherndem Lehm auf, wodurch sie besser für heiße und trockene Jahrgänge wie diesen geeignet sind. Der Elio Grasso 2017 Barolo Ginestra Casa Matè zeigt eine weiche Konzentration und einen zusätzlichen Reichtum, die aromatischen Nuancen sind jedoch gut intakt. Ich erinnere mich, dass der vorherige Jahrgang 2016 länger brauchte, um sich zu entfalten, während dieser 2017er Barolo offen und sofort zugänglich ist. Die Frucht steht im Vordergrund, und der Wein gleitet mit einer seidigen Textur über den Gaumen. Der Umgang mit den Tanninen im Jahr 2017 war nicht einfach, aber dieser Wein beweist, dass ein dauerhaftes Gleichgewicht nicht unerreichbar ist.

Galloni 96 | Der Barolo Ginestra Casa Matè 2017 ist ein dunkler, geheimnisvoller Wein. Schwarze Kirsche, Menthol, Tabak, Lakritze, Gewürze, neues Leder und Kiefernholz verschmelzen in einem superklassischen Ausdruck von Ginestra. Der 2017er ist tief, reichhaltig und einhüllend und beeindruckt bereits im Auftakt. Auch hier ist die Finesse der Tannine bemerkenswert.

Suckling 98 | Dieser Wein ist sehr transparent, mit süßen Erdbeeren, Blumen und Orangenschalen, sowie Untertönen von Nadelbäumen und Pinienkernen. Vollmundig und vielschichtig mit intensiven, jungen Tanninen, die mit heller Frucht verwoben sind. Großartiger Abgang. Dieser Wein ist wirklich etwas Besonderes. Natürlich braucht er Zeit, um weicher zu werden.

In kleinen Mengen noch verfügbar:

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

extraprima 99 | Parker 97 | Galloni 97 | Suckling 97

98
SUCKLING
JAMES
SUCKLING
.COM



Glasempfehlung
Riedel Veritas
Old World
Pinot Noir
6449/07



GUIDO PORRO

SPEKTAKULÄR PREISWERTE BAROLO!

GUIDO PORROS Weine sind die bestgehüteten Geheimtipps im Barolo-Gebiet! Wer echten, authentischen Barolo verehrt, findet bei PORRO extrem preiswerte und langlebige Spitzenqualitäten. Und das aus Serralunga, dem Ort mit einigen der besten Barolo-Lagen überhaupt. Wir bei extraprima sind schon lange große Fans von diesem bescheidenen und zurückhaltenden Weinmacher-Talent. Insbesondere wenn man dann immer mal wieder frühere Jahrgänge probiert, wie den 2010er oder 2011er Barolo Lazzairasco. Wie phantastisch haben sich diese Weine mit der Reife entwickelt. Absolut grandios und dabei nach wie vor spektakulär preiswert.

Glücklicherweise sind die Bewertungen der internationalen Presse entweder nicht existent oder deutlich zu niedrig. So gab ANTONIO GALLONI nur 93 Punkte für den Vigna Rionda und 92 für den Lazzairasco aus dem Jahr 2016. Der Jahrgang 2017 wurde noch nicht kommentiert. Wie so oft trauen sich die Verkoster offenbar

nicht, auch einem unbekannteren Winzer mal höhere Punkte zu geben. Oder noch schlimmer ... die Weine werden nicht einmal verkostet, weil sie unbekannt sind. Dabei klingen GALLONIS Beschreibungen der 2016er Weine durchaus positiv euphorisch: » ...edel, elegant und geschliffen. Seidig und leuchtend im Glas besitzt er die auffallenden Zwischentöne um die Sinnlichkeit zu erreichen, welche das Herzstück des Vigna Rionda überhaupt ist ... «; das klingt schon fast poetisch. Auch nicht schlecht hört sich das an: »Der Barolo Vigna Lazzairasco 2016 ist betörend. Schön geschichtete Aromen und hervorragende Breite geben dem Lazzairasco Tonnen von Charakter. Lakritz, Zedernholz, süßer Pfeifentabak, Minze und getrocknete Herbstblätter sind nur einige der vielen Aromen und Geschmacksrichtungen, die sich mit etwas Zeit im Glas entfalten.« Klingt nach mehr und schmecken tut es eindeutig nach viel mehr! Verpassen Sie nicht diese grandiosen, unverschämt günstigen Edel-Piemonteser!

29



Guido Porro

■ 2019 Dolcetto d'Alba Guido Porro 15,73 €/Ltr. **11,80 €**

extraprima 90 | Der 2019er Dolcetto von Guido Porro 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. Dolcetto ist unter den piemontesischen Rebsorten jene, die den Menschen aus der Langhe am besten zu ihrem Mittagstisch gefällt. Denn einerseits ist ein Dolcetto ein herzerfrischend fruchtiger Wein, andererseits ist er nicht zu schwer. Dennoch kann er sich auch gegen kräftigere Speisen behaupten. Dieser 2019er Dolcetto ist ein hochgradig animierender und begeisternd vollmundiger Dolcetto, der sich als unkomplizierter und dennoch anspruchsvoller Essensbegleiter empfiehlt. Zudem bietet er auch nicht ausgewiesenen Piemont-Liebhaber seine Reize. 13,5 % Alkohol.



Glaspfehlung
Riedel Veritas
Old World Syrah
6449-41

BARBERA V. S. CATERINA

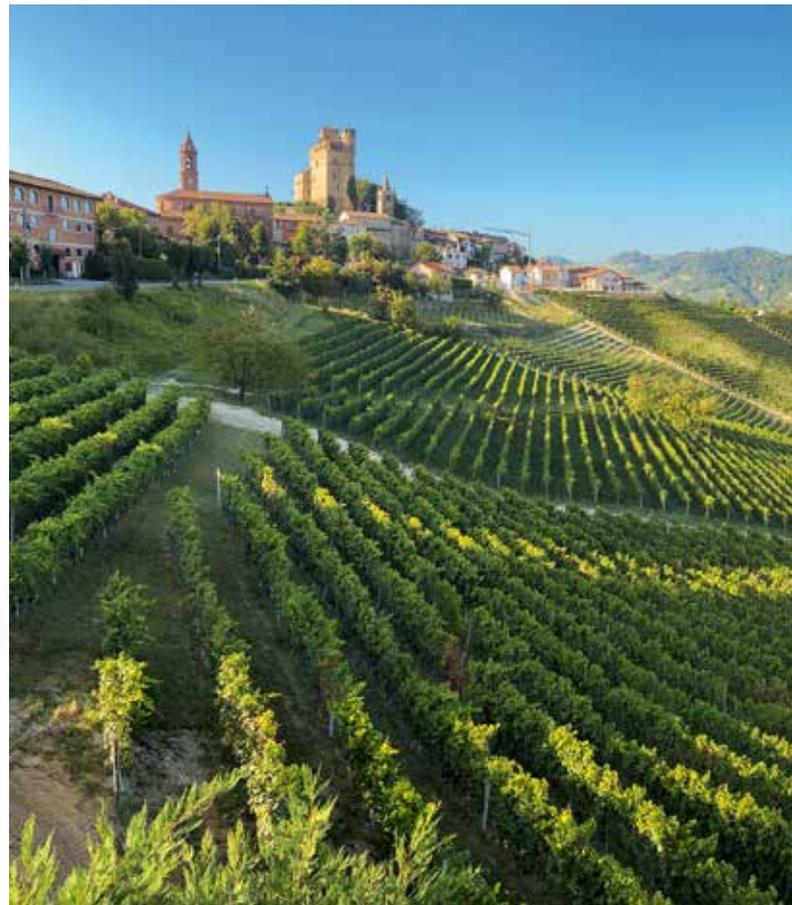
Der Barbera aus dem Weinberg Santa Caterina von GUIDO PORRO ist einer der wenigen Barbera in der Langhe, die in Spitzenlagen angepflanzt wurden. Er wächst innerhalb der berühmten Barolo-Lage Lazzarito in Serralunga auf rund einem Hektar mit Lehm und Kalkstein. Zwischen 25 und 30 Jahren sind die Reben alt. Durch das besondere Mikroklima und die schweren Böden von Serralunga hebt sich der *Santa Caterina* deutlich vom einfachen Barbera von GUIDO PORRO ab. Vom gereiften 2018er sind noch ein paar Karton vorhanden und auch die Nachfolger aus 2019 und 2020 sind von ausgezeichneter Qualität, alle 91 von 100 Punkten bei extraprima! Wir wüssten nicht, welchem wir den Vorzug geben sollten ...

■ 2018 Barbera V. S. Caterina Guido Porro 18,40€/Ltr. **13,80€**

extraprima 91 | Der 2018er Barbera verfügt über einen dunklen Farb- kern mit leicht wässrigem Rand. Süßlich, fleischig und fett, zeigt der Santa Caterina einen sehr üppigen Nasenauftritt. Im Mund besitzt er einen straffen Auftakt, ist sehr klar und immer noch jugendlich und kernig-frisch, mit druckvoller Mitte und lebendiger Säure. Gute Länge und zupackende Struktur, die mit angenehmer Adstringenz gepaart und einem süßlich-beerig-kirschigem Nachhall ausgestattet ist. Ein Barbera, der sich immer noch in seiner Entwicklung befindet. Am Folgetag zeigt er sich dann saftiger, abgerundet und superfrisch mit cremig-voller Textur und rassiger Würze. Im Old World Syrah-Glas der Veritas-Serie von Riedel ist er der Rundheit und dem Volumen verpflichtet, im Old World Pinot Noir wirkt er wesentlich molliger. 15 % Alkohol.



Glasempfehlung
Riedel Veritas
Old World
Cabernet Merlot
6449/0



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

extraprima 91 | Der 2019er Barbera Santa Caterina besitzt eine leuchtende, recht dunkle Farbe. Saftig-aufreizend in der Nase und stoffig-strukturiert im Mund. Ein kerniger Barbera mit viel Fleisch und innerem Druck. Seine frische, rassige Säure verleiht ihm eine pikante Note. Ein jugendlicher Barbera mit Biss, der sicher noch bis 2023 braucht, bis Gerbstoffe, Extrakt und Säure die Deutungshoheit untereinander ausgemacht haben. Derzeit sollte man ihm jedenfalls genug Luft geben und selbst am Folgetag bringt er dann mehr Fleisch und einen saftigen Kern hervor, der umringt von den dicht gewebten Gerbstoffen einen vollen Körper bildet. Im Old World Syrah-Glas der Veritas-Serie von Riedel zeigt er Schliff und viel Würze. Ganz rund und geschmeidig setzt er sich im Old World Pinot Noir in Szene, dabei treten die Gerbstoffe allerdings auch etwas mächtiger hervor. 14,5 % Alkohol.



■ **2020 Barbera V.S. Caterina** Guido Porro 19,33€/Ltr. **14,50 €**

extraprima 91 | Der 2020er Barbera besitzt eine dunkle, satte Farbe. Reduktiv und wuchtig, mit frischem Leder und dunkelbeeriger Fülle, erscheint sein Duftbild wesentlich fleischiger als bei 2018 und 2019. Auch im Mund zeigt er sich weiter gefasst, mit mehr Spiel und Tiefe in der Struktur. Von der Textur würde man vermuten, dass er teilweise im Holzfass ausgebaut worden wäre. Tatsächlich reifte er nur in Edelstahl und Zementtank. Sehr druckvolle, dicht gestaffelte Struktur mit großartiger Säurespannung. Bei diesem Jahrgang zeigt er eine ganz offene und frische Nase im Old World Syrah-Glas der Veritas-Serie von Riedel, mit toller Würze und Tiefe im Duft. Sehr druckvoll und körperreich, mit ausgezeichneter Balance. Im Old World Pinot Noir präsentiert er sich weniger fruchtbetont und die Gerbstoffe wirken sehr heftig! Am Folgetag hat der 2019er mehr Frucht und Balance, der 2020er mehr Struktur und Druck. 14,5 % Alkohol.





NEBBIOLO CAMILU

Einige von GUIDO PORROS Reben sind noch zu jung zur Erzeugung eines guten Barolo. Von deren Trauben macht GUIDO seinen *Langhe Nebbiolo*. Ursprünglich wurden einzig die Trauben von einem Wingerter hinter dem Haus der PORROS für den Nebbiolo verwendet. Dessen Vorbesitzer wurde im langarolischen Dialekt Camilu genannt, daher bezeichnete GUIDO PORRO seinen Langhe Nebbiolo einfach nach ihm. Heute wird der *Camilu Nebbiolo* aus drei verschiedenen Parzellen in Serralunga erzeugt. Eben die eine gleich beim Weingut in der Lage Lazzarito, die beiden anderen sind in illustrierter Nachbarschaft zu ANGELO GAJA und der berühmten Lage Vigna Rionda.

■ 2019 Nebbiolo Camilu Guido Porro

22,93 €/Ltr. **17,20 €**

extraprima 92 | Der *Camilu 2019* besitzt eine leuchtende Farbe. Ganz duftig, feingliedrig und elegant spannt er seinen tiefgründigen Duftfächer auf, mit satter, generöser Frucht und viel Barolo-Charakter. Dezente, 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. Im direkten Vergleich mit dem 2020er zeigt sich der 2019er etwas grobmaschiger, dennoch mit derselben Ansprache, ausgezeichneter Tiefe und Frische, anziehend mit Teer und Tabak. Extrem ätherisch und druckvoll, sehr männlich und deutlich fester als der 2020er. 14,5 % Alkohol.

■ 2020 Nebbiolo Camilu Guido Porro

24,67 €/Ltr. **18,50 €**

extraprima 92 | Der 2020er *Camilu Nebbiolo* besitzt eine helle, zarte, leuchtende Farbe mit Granatreflexen. Verführerisch und likörig-kirschig in der Nase, verströmt er eine weitreichende Fruchtigkeit mit grandioser, klarer Ansprache. Etwas Teer, Kaffee, wilde Kräuter und Gewürze schwingen im Obertonbereich mit. Saftig, süßlich und klar, zeigt sich der *Camilu* im Mund mit ausgezeichnet präsenter Frucht und hinreißen-charmanter Aromatik. Einerseits dezent gereift und zugleich berstend jugendlich, setzt er sich sehr eloquent in Szene und wird dabei von schwelgerischer Extraktsüße getragen und seidig umhüllt. Seine sehr straffen Gerbstoffe präsentieren sich saftig, schmelzig und klar am Gaumen, sehr lang und gehaltvoll. Eigentlich wirkt er von seiner Grundaussage wie ein kleiner Barolo. Im Old World Syrah-Glas besitzt er mehr Saftigkeit und Fluss, im Old World Pinot Noir-Glas zeigt er mehr Barolo-Typizität. Im direkten Vergleich hat der 2020er feinere Gerbstoffe als der 2019er, der mehr mit zupackender Würze und männlicher Ausstrahlung beeindruckt. 2020 erscheint tänzerischer, mit beeriger Aromatik, während der 2019er mehr kirschig orientiert ist. 14,5 % Alkohol.



Glasempfehlung
Riedel Veritas
Old World Pinot Noir
6449/07

■ **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. Der 2016er war der bislang beste Jahrgang für den Barolo Gianetto von Guido Porro. 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 mitschwingen. Tiefgründig, mächtig und einladend, besitzt er die typischen Teer-Noten eines großen Nebbiolo und ein schmackhaft-saftiges Finale mit fein abgerundeten Gerbstoffen.

DER RUNDE EINSTEIGER-BAROLO DER JEDEM SCHMECKT



Glasempfehlung
Riedel Veritas
Old World Pinot Noir
6449/07



BAROLO LAZZAIRASCO

Das Gehöft der Familie PORRO thront über der berühmten Lage Lazzarito am Ortseingang von Serralunga. Innerhalb des Lazzarito generiert GUIDO PORRO seinen *Lazzairasco* aus einer Parzelle mit 60jährigen Reben. Die klassische Vinifikation erfolgt mit langer Maischestandzeit in Stahl- und Zementtanks, der Ausbau erfolgt über 36 Monate in den traditionellen, großen Fässern (Botte) von 25hl aus slawonischer Eiche. Qualitativ kann der *Lazzairasco* mit allen berühmten, klassischen Erzeugern mithalten und preislich ist es eine unwiderstehliche Offerte.

■ **2016 Barolo Lazzairasco** Guido Porro 48,67€/Ltr. **36,50€**

extraprima 96 | Galloni 92

extraprima 96 | Der Lazzairasco kann sich in jedem Jahrgang mit den großen Namen des Barolo-Gebietes auf Augenhöhe messen. Doch der 2016er ist nun nochmals über sich hinausgewachsen. Dunkel leuchtende, 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 extraktreich, 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 hin zu süßlich konfierten Nuancen. Feinste Kirsche, leicht beerige Nuancen, etwas rauchig und mit edlem, getrocknetem Tabak, tiefgründig, ganz leicht karamellig im Nachhall, hochkomplex und lang schwingt er ewig nach. In Anbetracht seines erschwinglichen Preises ist dieser Barolo ein absolutes Must have! 14,5 % Alkohol. Kaufen!

■ **2017 Barolo Lazzairasco** Guido Porro 50,00€/Ltr. **37,50€**

extraprima 95 | Der 2017er Lazzairasco hat eine ganz helle, zarte Farbe, heller als der Barolo Gianetto und der Barolo Santa Caterina. Ungemein feinwürzig, enorm tief und verführerisch, sowie schmelzig-süßlich im Duft, ist der Lazzairasco 2017 mit viel ätherischen Noten, Teer und Tabak ausgestattet. Nicht so ausladend und intensiv wie in 2015 oder 2016, wirkt er dafür verführerischer und mit einer fast femininen Ausstrahlung. Er verfügt im Mund über eine ungemein druckvolle und weit gefasste Struktur, durch die eine hochlebendige und jugendliche Säure von der Zungenspitze an ihre Bahn zieht und den Körper mit der generösen Süße verbindet. Dieser in sich bebende Barolo zeigt die grandiose Terroir-Charakteristik des Lazzarito mit seiner kräuterwürzig-ätherischen Note und der gewohnt likörig-extraktreichen Fülle im Hintergrund. Ewig lang, sehr frisch und klar am Gaumen, mit schmelziger Süße im Nachhall und cremiger Saftigkeit darin. Ein unglaublicher Charmeur und echter, handfester Barolo mit überragendem Serralunga-Charakter. 14,5 % Alkohol.

Glasempfehlung
Riedel Veritas
Old World Pinot Noir
6449/07



VIGNA RIONDA

EINZIGARTIGER LAGENCHARAKTER



36

Glasempfehlung
Riedel Veritas
Old World Pinot Noir
6449/07

Der Vigna Rionda in Serralunga ist eine der berühmtesten Barolo-Lagen und erzeugt Weine mit einem einzigartigen Charakter. Die Seidigkeit, Sensitivität und Textur eines *Vigna Rionda* können absolut verzaubernd sein. GUIDO PORRO kaufte 2010 eine Parzelle im Vigna Rionda, zwischen den Anlagen von MASSOLINO und ODDERO. Bevor er die Neupflanzung angehen konnte, musste er eine Bodenverwerfung in der Parzelle begradigen. Nur deshalb konnte er überhaupt diese Parzelle erwerben. Im Jahr 2011 pflanzte GUIDO dann die neuen, perfekt auf die Lage abgestimmten Reben in Dichtpflanzung. Der Jungfernertrag aus 2014 besaß bereits eine erstaunliche Qualität, die Menge war zunächst gering. Seither steigert sich diese Junganlage von Jahr zu Jahr und der *Vigna Rionda* von GUIDO PORRO erreicht schon jetzt ein hochbeachtliches qualitatives Niveau! Nach klassischem, langem Maischestand im Edelstahl wird der *Vigna Rionda* in einem 25hl-Fass aus slawonischer Eiche von GARBELOTTO über 30 Monate ausgebaut. Mittlerweile steht der *Vigna Rionda* von GUIDO PORRO den Weinen seiner Nachbarn MASSOLINO und ODDERO nicht nach.

■ **2016 Barolo »Vigna Rionda«** Guido Porro 132,00€/Ltr. **99,00€**

extraprima 97 | Galloni 93

extraprima 97 | Die großartige Lage Vigna Rionda besitzt schon absolute Extraklasse und ist nicht nur für Serralunga eine der besten Lagen überhaupt. Das beweist sich allein daran, dass die erst 2011 gesetzte Neupflanzung 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 Extraktsüße. 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.

■ **2017 Barolo »Vigna Rionda«** Guido Porro 132,00€/Ltr. **99,00€**

extraprima 96 | Der Vigna Rionda 2017 bietet eine helle, zarte und leicht gereifte Farbe in typischer Barolo-Manier. Sein weit umfassender Duft ist mit delikater Frucht und differenzierter Würze ausgestattet. Wie in den vorigen Jahrgängen auch, wirkt der 2017er Vigna Rionda derzeit wieder etwas verschlossener als der Lazzairasco. Zudem scheinen seine Offensivkräfte noch im Hintergrund verborgen. Sehr charmant und delikat, besitzt der Vigna Rionda hingegen mehr Fülle und Fleisch im Mund, mit sehr druckvoller Mitte, sowie einer packenden und weittragenden Gerbstoffstruktur. Toller, drahtiger, noch sehr jugendlich wirkender Barolo, der noch nicht ganz die Reife, Fülle und Tiefe besitzt wie sie der Lazzairasco bereits versprüht. Dafür punktet der Vigna Rionda jedoch mit Intensität und Wucht. Am Folgetag überwucherte seine ausladende Extraktsüße den stoffigen Körper und die Gerbstoffwürze, um mit der langlebigen Textur in einem Barolo aus einem Guss zu verschmelzen. Faszinierender Vigna Rionda. 14,5 % Alkohol.

Ebenso verfügbar:

■ **2015 Barolo »Vigna Rionda«** Guido Porro 118,67€/Ltr. **89,00€**

extraprima 96





LUCIANO SANDRONE

EIN SORTIMENT VON BAROLO-IKONEN

LUCIANO SANDRONE hat in seiner Laufbahn als visionärer Barolista mehrere Ikonen geschaffen. Seinen *Cannubi Boschis* machte er früh zu einem der besten und gesuchtesten Weine des Barolo-Gebietes.

Damals war der Ausbau in kleinen, französischen Holzfässern nicht unumstritten. Allerdings setzte LUCIANO von Anfang an auf 500-Liter-Tonneaux statt auf 225-Liter-Barriques, die von den damals als Modernisten bezeichneten Erzeugern verwendet wurden. In den Tonneaux kommt der Holzeinfluss aromatisch weniger zum Tragen, die Weine verfügen über mehr Spiel und der Nebbiolo behält seine Authentizität. Mit den Tonneaux verfolgte LUCIANO hauptsächlich seine Vision, die Gerbstoffstruktur des Barolo etwas abzurunden und zu glätten. Mitte der 80er Jahre schuf er dann das erste Designer-Etikett unter den Barolo überhaupt. Den *Cannubi Boschis* zierte seither ein damals ultramodernes Etikett mit einem kobaltblauen Quadrat in der Mitte. Mit diesem Etikett wurde der *Cannubi Boschis* zu einem von Weitem erkennbaren Unikat. Dass er nun unbeschadet von *Cannubi Boschis* in *Aleste* umgetauft werden konnte, verdankt er eben auch seiner gleich gebliebenen optischen Ausstrahlung. Neben dem Einzellagen-Barolo *Cannubi Boschis* wirkte der *Barolo Le Vigne* anfänglich wie ein Anhängsel. Hier war es LUCIANO SANDRONES Vision, einen vielschichtig-charaktervollen Barolo aus mehreren, ideal miteinander komponierten Lagen zu schaffen. Das Gesamtgebilde sollte damit den Ausdruck der einzelnen Terroirs deutlich übertreffen. Über die Jahre änderte sich die »Rezeptur« der Zusammenstellung ein wenig und mit den Jahrgängen 2010 und 2011 erreichte der *Le Vigne* eine solche Balance und Perfektion, dass er es fortan vermochte im Jahrgangvergleich auch gegen den *Cannubi Boschis* zu bestehen. Mancher Verkoster stuft heute den *Le Vigne* generell höher ein als den *Aleste*. So wurde auch der *Le Vigne* zur Ikone des Barolo-

Gebietes. In den Anfängen des *Le Vigne* wäre dieses schlicht undenkbar gewesen. Für mich sind beide Barolo heute auf gleicher Augenhöhe, mal ist der eine vorne, mal der andere, was nach manchen Jahren der Flaschenreife sich dann auch wieder ändern kann. Immer ist der *Le Vigne* der duftigere Barolo mit mehr Finesse und Vielschichtigkeit, der *Aleste* besitzt dagegen bei dunklerem Fruchtansatz mehr Wucht und Fülle. Diese Charaktere bleiben beiden Weinen auch mit der Reife erhalten.

Vor zwei Jahren stellte LUCIANO SANDRONE dann stolz den ersten Jahrgang seiner neuesten Barolo-Selektion vor, dem *Vite Talin*. Es ist einer der ursprünglichsten und eigentümlichsten Barolo die ich je probieren konnte. 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 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* 2013 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, mit einer weiteren Ikone in seinem Sortiment. LUCIANO SANDRONE ist ein wirklich großer Barolista, vor dem man sich nur verneigen kann.

39

SEIT 1992 IM EXTRAPRIMA-SORTIMENT.

■ **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. Er wird ausschließlich im Stahltank ausgebaut. Der Dolcetto 2019 zeigt sich dicht und stoffig-satt, dabei besitzt er eine sehr gute Frische und Saftigkeit, zeigt sich rund und einladend, mit viel fettenreicher Frucht und straffer Struktur. Ein unterhaltsamer Begleiter für einen bodenständigen Mittagstisch.

■ **2020 Dolcetto d'Alba** Luciano Sandrone 16,67€/Ltr. **12,50€**

Bedauerlicherweise konnten wir den Dolcetto von Sandrone zur Drucklegung dieses Newsletters noch nicht verkosten. Allerdings zählt dieser Wein Jahr für Jahr zu den besten Dolcettos des Anbaugebietes, mit der typischen, abgerundet-saftigen, fruchtbetonten Stilistik von Luciano Sandrone.

■ **2019 Barbera d'Alba** Luciano Sandrone 27,87€/Ltr. **20,90€**

extraprima 92–93 | Der Barbera d'Alba 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. Dichter Kern, leicht gereifte Farbe. Der jugendliche 2019er Barbera verfügt über eine verhaltene Nase mit fein geschliffener Barbera-Frucht und fülliger Süße im Hintergrund. Dezente Noten von Karamell, Vanille, Schokolade und Haselnüssen schwingen mit. Am Folgetag zeigt er sich deutlich geöffnet im Geruch, mit viel cremiger Fülle, wenn auch nicht so ausladend wie in ganz großen Jahren. Druckvoll ausgerichtet im Mund, besitzt er viel Kern

und Kraft, mit noch leicht kantigen Gerbstoffen, stilvoll und klar am Gaumen. Dieser Barbera wird sich mit der Zeit noch sehr schön entwickeln, das verrät jetzt bereits sein langer Nachhall. Und auch die Verkostung am Folgetag belegte seine differenzierte Gerbstoffstruktur, die feinkörnig und druckvoll, mit viel Spiel in Szene gesetzt erschien. Ausgezeichneter, würzig-männlicher Barbera. Die meisten anderen Jahrgänge sind eher feminin abgerundet, dieser 2019er packt zu mit geradezu Nebbiolo-haften Gerbstoffen. 13,5% Alkohol.



40





Glasempfehlung
Riedel Veritas
Old World Pinot Noir
6449/07

■ 2019 Nebbiolo d'Alba Valmaggiore Luciano Sandrone	36,67€/Ltr. 27,50€
■ dito Magnum 1,5-Ltr. Luciano Sandrone	41,67€/Ltr. 62,50€

extraprima 93 | Parker 93

extraprima 93 | Der 2019er Valmaggiore hat eine helle, leuchtende und tiefe Farbe. Er besitzt eine sehr differenzierte, feine Nase, erinnert etwas an den verführerischen und weit unterschätzten 2014er, dabei jedoch mit mehr Fleisch und Würze. Sehr frisch und klar im Mund, zeigt er eine feine, delikate Frucht, umringt von edlen Holznoten, Tabak und feinwürziger Schokolade. Ein toller, zupackender Nebbiolo mit deutlichem Barolo-Charakter. Ansonsten erscheint er mehr feminin-duftig an einen Barbaresco angelehnt, doch der 2019er ist mehr maskulin und druckvoll im Auftritt. Ein delikater Nebbiolo mit festem Händedruck, der noch einige Jahre auf der Flasche benötigt, um voll zu erblühen. Seine wahre Größe zeigt dieser Valmaggiore derzeit jedenfalls noch nicht in Gänze. 13,5% Alkohol.

Parker 93 | Der Nebbiolo d'Alba Valmaggiore 2019 besitzt einen schönen Ausdruck dieser mächtigen, roten Rebsorte aus dem Norden Italiens. Der Weinberg Valmaggiore im Roero bietet eine würzige und zugängliche Interpretation mit viel Wildkirsche und blauen Blumen. Dieser Jahrgang bietet auch eine hübsche Nuance zerstoßener, weißer Pfefferkörner. Er bietet eine großartige Komplexität und ein sehr schmackhaftes Ensemble zu einem günstigen Preis.

Der Valmaggiore ist immer einer der distinguiertesten Weine im Portfolio der Familie Sandrone. Er wächst bei Veza d'Alba im Roero-Gebiet in einem gleichnamigen Gewann mit sandiger Steillage von 45° Neigung. Mühevoll kaufte Luciano die etwa 40 kleinen 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.



BAROLO LE VIGNE

FEINFRUCHTIGE ELEGANZ

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 hinzu. Ab dem Jahrgang 2016 wurde der Anteil des Baudana weiter vergrößert, der Ausbau erfolgte über 24 Monate in französischen Tonneaux.

Der *Barolo Le Vigne 2016* hatte die begehrten 100 Punkte bei ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE erhalten. Daher war die Nachfrage gewaltig, die verfügbare Menge zu gering. Der 2017er hat bislang noch keine PARKER-Bewertung erhalten. Bei SUCKLING hatten alle drei Jahrgänge 2015, 2016 und 2017 durchgängig 97 Punkte.

■ 2015 Barolo Le Vigne Luciano Sandrone	113,33€/Ltr.	85,00€
■ dito Magnum 1,5-Ltr. Luciano Sandrone	126,00€/Ltr.	189,00€
■ dito Doppelmagnum 3,0-Ltr. Luciano Sandrone	133,00€/Ltr.	399,00€

42

extraprima 95–96 | Parker 95+ | Galloni 95+ | Suckling 97
extraprima 95–96 | Der Le Vigne 2015 ist durch eine sehr warme Witterung ab Ende Juni geprägt. Danach kehrte kühles Wetter mit Niederschlägen zurück, der September blieb trocken und die Lese konnte mit 22 Erntehelfern vom 4. bis 17. Oktober stattfinden. Lebendige Farbe, zart und delikate duftet der Le Vigne mit finessenreichem Fruchtspiel und zeigt dabei keineswegs Aromen eines warmen Jahrgangs. Mit ganz feiner, saftiger Struktur und energiereicher, lebendiger Säure beginnt er im Mund. Die dicht gestaffelten, klar strukturierten Gerbstoffe und der finessenreiche Körper wirken kühl und knackig in ihrer Ausstrahlung. Der Le Vigne zeigt sich deutlich jünger als sonst und weniger opulent als man von einem warmen Jahrgang erwarten würde. Vielmehr ist er ungemein differenziert und elegant, mit schlanker Anmutung und grandiosem Tiefgang.

■ 2017 Barolo Le Vigne Luciano Sandrone	118,67€/Ltr.	89,00€
■ dito Magnum 1,5-Ltr. Luciano Sandrone	126,00€/Ltr.	189,00€
■ dito Doppelmagnum 3,0-Ltr. Luciano Sandrone	133,00€/Ltr.	399,00€

extraprima 96–97 | Galloni 95+ | Suckling 97

extraprima 96–97 | Der 2017er Le Vigne hat eine recht dunkle, satte Farbe. Burschikos, süßlich offensiv und aufreizend zeigt sich der Barolo Le Vigne 2017 augenscheinlich im Angriffsmodus mit offensivem, sowie karamellig-wuchtigem Duftbild. Sehr würzig in der Hinterhand, mit viel Wucht und noch wenig erkennbarer Fruchtkomponente, besitzt der Le Vigne 2017 derzeit eine Überhand von ätherischen Noten und floral unterlegter Extraktsüße. Sehr differenziert, geschliffen und klar auf der Zunge, ist der Le Vigne auch im Mund unglaublich jugendlich und wild um sich schlagend. Gegenüber den vorigen Jahren besitzt er noch nicht die besonnene Haltung und Ruhe. Nein, dieser extrem jugendliche Barolo lässt sich noch nicht am Gaumen festhalten. Er reißt sich los und startet mit voller Energie durch. Die Gerbstoffe reißt er dabei mit sich und lässt den geneigten Verkoster zunächst etwas verblüfft zurück. Ein Barolo der seine wahre Größe erst in ein paar Jahren preisgeben wird. Am Folgetag beruhigte sich der Le Vigne und zeigte eine strukturbetont männliche Charaktere, mit fleischigen Gerbstoffen und einer likörig-kirschigen Fruchtsüße von seinem hohen Extrakt. Ein idealer Wein zu geschmorten Gerichten oder kurzgebratenem Rind. 14,5% Alkohol.

Galloni 95 | Der Barolo Le Vigne 2017 ist reichhaltig, geschmeidig und sehr ausdrucksstark. Ich kann mir jedoch vorstellen, dass er noch ein paar Jahre braucht, um sich voll zu entfalten. Leuchtend rote Früchte, Rosenblüten, Blutorange und Gewürze verleihen dem 2017er sein deutlich rot gefärbtes Profil. Der 2017er ist elegant und transparent und sehr gut ausbalanciert. Er kommt aus den Lagen sind Baudana, Villero, Vignane und Merli.*

Suckling 97 | Opulent und sehr sexy im Duft, Zedernholz, getrocknete Blumen und getrocknete Erdbeeren und mit nur einem Hauch von Muskat. Er ist mittel- bis vollmundig, mit runden und fein-samtigen Tanninen und einem geschmackvollen Abgang. So verführerisch. Trinken Sie ihn nach 2025.



BAROLO ALESTE DER WUCHTIGE BAROLO-HAMMER

Die berühmte Lage Cannubi Boschis liegt direkt gegenüber vom Weingut LUCIANO SANDRONE am Fuße des Ortes Barolo. Im Vergleich mit den höheren Lagen von La Morra mit ihrer Duftigkeit, zeichnet sich diese tiefe Lage bei Barolo durch dunkle Würze, hohe Konzentration und wuchtige Reife aus. Der *Cannubi Boschis* von LUCIANO SANDRONE trägt seit den 80er Jahren sein noch heute hochmodernes Etikett mit dem kobaltblauen Quadrat in der Mitte. Mittlerweile wurde der traditionsreiche *Cannubi Boschis* in *Aleste* umbenannt. Dieser Name wurde aus jeweils den ersten drei Buchstaben der Vornamen von LUCIANOS Enkeln ALESSIA und STEFANO generiert. Ausgebaut wird der *Aleste* seit jeher, auch als *Cannubi Boschis*, über 24 Monate in 500-Liter-Tonneaux.



■ 2015 Barolo »Aleste« Luciano Sandrone	132,00€/Ltr.	99,00€
■ dito Magnum 1,5-Ltr. Luciano Sandrone	132,67€/Ltr.	199,00€
■ dito Doppelmagnum 3,0-Ltr. Luciano Sandrone	140,00€/Ltr.	420,00€

extraprima 96 | Parker 95 | Galloni 96 | Suckling 94

extraprima 96 | Der Jahrgang 2015 ist durch eine sehr warme Witterung ab Ende Juni geprägt. Danach kehrte kühles Wetter mit Niederschlägen zurück, der September blieb dann trocken und die Lese konnte mit 22 Erntehelfern vom 4. bis 17. Oktober stattfinden. Dichter Farbkern, recht hell für einen *Cannubi Boschis*. Ganz tiefgründig und delikat präsentiert sich der *Aleste* 2015 mit wunderbarer Vielschichtigkeit und Komplexität. Die sonst dunklere Fruchtausrichtung wickelt in diesem Jahrgang einer finessenreichen, roten Aromatik mit großer Anziehungskraft. Dicht, satt und vielschichtig tritt der *Aleste* im Mund auf, zeigt eine lebendige Säure, die ihm eine wundervolle Rasse verleiht. Seine sehr feste, satte Struktur ist weit gefasst, ganz locker, mit kristalliner Säure, tiefgründig und ausdrucksstark. Während der *Le Vigne* etwas engmaschiger erscheint, beeindruckt der *Aleste* mit seiner Charakterstärke und Präsenz.



■ 2017 Barolo »Aleste« Luciano Sandrone	132,00€/Ltr.	99,00€
■ dito Magnum 1,5-Ltr. Luciano Sandrone	132,67€/Ltr.	199,00€
■ dito Doppelmagnum 3,0-Ltr. Luciano Sandrone	140,00€/Ltr.	420,00€

extraprima 97–98 | Galloni 95 | Suckling 96

extraprima 97–98 | Sehr konzentrierte, etwas gereifere Farbe. Der *Aleste* wirkt im Jahrgang 2017 interessanterweise deutlich gereifter, im Sinne von Erwachsener, als der *Le Vigne*. Denn er scheint seine eigene Ausdrucksweise und innere Balance deutlich früher gefunden zu haben. Wo der *Le Vigne* 2017 noch jugendlich und wild im Geruch erscheint, verströmt der *Aleste* bereits einen warmen, ruhigen Fluss mit satter Fülle und ätherisch-dunkelfruchtiger Würze. Lebendig und mächtig wie ein Lavastrom und doch mit dieser zeitlosen Komponente ausgestattet. Sehr konzentriert und dicht gestaffelt im Mund, zeigt er sich auch auf der Zunge schon mehr gefestigt, nur die jugendlichen Gerbstoffe besitzen ebenfalls reichlich Widerstandskraft. Seine drahtige Säure erzeugt viel Druck und Frische, dabei ist es die sehr konzentrierte, extraktreiche Mitte, die den Körper voranschleibt und seine mächtige Struktur offenbart. Ein jugendlicher Barolo aus der Lage *Cannubi Boschis*, der mit der ätherisch gespickten Süße und der dunklen, schokoladigen Frucht im Nachhall sein wahres Terroir deutlich preisgibt. Dieser Wein wird sehr lange frisch und knackig erscheinen. Ein wenig erinnert der *Aleste* 2017 somit an den 2009er, der damals ähnlich frisch erschien. Am Folgetag blieb der ruhige Fluss des *Aleste* bestehen, die Länge und Macht der Gerbstoffe hat nochmals zugelegt. Der Nachhall wirkt unendlich, wenn auch derzeit noch etwas trocken und adstringent, jedoch unverrückbar und ewig lang. Und das ist auch gut so für einen langlebigen Barolo! 14,5% Alkohol.

Galloni 95 | Der Barolo *Aleste* 2017 ist ein dunkler, reichhaltiger Wein. Dunkle Kirsche, Pflaume, neues Leder, Gewürze und Lakritze bringen die dunkleren Töne des *Nebbiolo* hervor. Die ganze natürliche Kraft dieser Parzellen kommt mühelos zum Vorschein. Das Beste von allem ist, dass sich der 2017er mit minimaler Lagerzeit gut trinken lässt.

Suckling 96 | Die Reinheit und Strahlkraft des *Nebbiolo* ist hier so beeindruckend. Erdbeeren und blaue Früchte im Überfluss. Vollmundig, aber dicht und sehr geschliffen mit einem langen, anhaltenden Abgang. Sehr transparent und ansprechend. Trinkbar ab 2025.

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).



44

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

Parker 94 | Galloni 92

Parker 94 | Dieser Wein, der erst später auf den Markt gebracht wurde, bringt uns zurück in die Zeit eines wunderbar sonnigen und warmen Jahrgangs. Luciano Sandrone hat mit dem Nebbiolo d'Alba Valmaggiore Sibi et Pauci von 2015 alles richtig gemacht und ist zu diesem Zeitpunkt wunderbar zu trinken. Der Wein zeigt eine ideale Mischung aus Primär- und Tertiäraromen, mit getrockneten Kirschen und Pflaumen, die von zerstoßenen Blumen, Lakritze und Rauch begleitet werden. Genießen Sie ihn mit den typischen piemontesischen Tajarin-Nudeln und gehobeltem Trüffel.

Galloni 92 | Der Nebbiolo d'Alba Valmaggiore Sibi et Paucis 2015 ist ein edler, ausgefeilter Wein. Zerquetschte rote Kirschfrüchte, Anis, Gewürze, Minze, Zedernholz, süßer Pfeifentabak und Weihrauch sind alle schön hervorgehoben. Im Jahr 2015 ist der Valmaggiore etwas reichhaltiger als sonst, aber das ist keineswegs negativ. Einmal mehr hat Luciano Sandrone einen großartigen Wein aus diesem Roero-Weinberg geschaffen.

Weitere verfügbare Restmengen:

- **2014 Nebbiolo d'Alba Valmaggiore** 52,00€/Ltr. **39,00€**
»Sibi et Paucis« Luciano Sandrone **noch 6 Flaschen**

- **2012 Nebbiolo d'Alba Valmaggiore** 55,00€/Ltr. **82,50€**
»Sibi et Paucis« Magnum 1,5-Ltr. Luciano Sandrone **noch 1 Flasche**

- **2013 Nebbiolo d'Alba Valmaggiore** 55,00€/Ltr. **82,50€**
»Sibi et Paucis« Magnum 1,5-Ltr. Luciano Sandrone **noch 1 Flasche**



- **2011 Barolo Le Vigne »Sibi et Paucis«** 166,67€/Ltr. **125,00€**
Luciano Sandrone

- **dito Magnum 1,5-Ltr.** Luciano Sandrone 170,00€/Ltr. **255,00€**

extraprima 97 | Parker 95 | Galloni 96

extraprima 97 | Notiz aus dem Jahr 2017: Zarte Farbe, etwas heller als Cannubi. Sensationell dicht, süß und tief in der Nase, mit weit gefasstem Duftspektrum. Seine rotbeerige Frucht versprüht nicht so viel Süße wie der Cannubi, ist jedoch ganz tief und weit. Auch im Mund



Galloni 96 | Der Barolo Le Vigne 2011 von Sandrone ist süß, seidig und außergewöhnlich geschliffen im Glas. Süße florale Noten, leuchtende rote Beeren, subtile Gewürze und Minze sind schön miteinander verwoben. Le Vigne ist ein Verschnitt von Trauben aus verschiedenen Weinbergen. Dies ist das erste Jahr, in dem Villero Teil der Mischung wurde.

■ 2011 Barolo Cannubi Boschis	172,00 €/Ltr.	129,00 €
»Sibi et Paucis« Luciano Sandrone		
■ dito Magnum 1,5-Ltr.	179,33 €/Ltr.	269,00 €

extraprima 96 | Parker 95 | Galloni 95*

extraprima 96 | Notiz aus dem Jahr 2017: Etwas hellere Farbe als sonst. Wundervoll aufreizendes Duftbild, ganz süßlich, offen und likörig, mit Süßholz und feiner Coca-Cola-Süße. Viel Druck und Kraft im Mund, sehr stoffige Textur, reif, süß und intensiv. Besitzt nicht die Frische wie 2010, sondern ist mehr massiv gebaut, mit großem Gerbstoffreichtum. Weit gefasste Struktur mit sehr schöner Saftigkeit und süßem Extrakt im Abgang. Wirkt lebendig, körperreich und charaktervoll. Ein männlicher Barolo.

Parker 95 | Der Barolo Cannubi Boschis 2011 von Luciano Sandrone entwickelt sich zu einem der Protagonisten des Jahrgangs. Er ist straff und fest und zeigt das Potenzial für eine enorme Tiefe und Dimension mit dunklen Früchten, Gewürzen, Lakritze und weißem Trüffel. Wenn man die älteren Jahrgänge von Sandrone verkostet, stellt man fest, dass sie in warmen Jahren wie 2011 außergewöhnlich gut abschneiden. Er verspricht eine lohnende Entwicklung.

Galloni 95* | Der Barolo Cannubi Boschis 2011 von Sandrone ist eine umwerfende Schönheit. Der 2011er ist lebhaft, geschmeidig und strahlend. Er ist bereits sehr offen und ausdrucksstark. Cannubi Boschis beeindruckt durch seine Zentriertheit, seinen soliden Fruchtkern und seine außergewöhnliche Gesamtbalance. Diese herrliche, üppige Schönheit entwickelt sich zu einem Juwel von einem Wein. Neben dem sinnlichen, vielschichtigen Le Vigne ist der Cannubi Boschis ein ausgesprochen vertikaler, kraftvoller Barolo.

zeigt er eine tolle, dichte Struktur mit grandioser Spannweite. Ein großer Barolo mit mächtigem Gerbstoffgerüst. Ein grandioser Le Vigne mit reserviertem Charakter, nicht so auffallend wie der 2010er, eher etwas zurückhaltend und distinguiert. Ewig lang, mit zarter Süße im Nachhall. **Parker 95** | Aus einem heißen und trockenen Jahrgang, in dem staubige Winde über das Mittelmeer wehten und Sandpartikel aus Afrika verteilten, zeigt dieser Wein eine offene Anziehungskraft mit lockerer Textur und viel dunkler Fruchtintensität. Der Barolo Le Vigne Sibi et Paucis 2011 ergibt sich aus der Flasche mit reichhaltiger und samtiger Intensität, gefolgt von getrockneten Kirschen, Brombeeren, Gewürzen, Leder und Teer.

Weitere verfügbare Restmengen:

■ 2009 Barolo Le Vigne »Sibi et Paucis«	179,33 €/Ltr.	269,00 €
Magnum 1,5-Ltr. Luciano Sandrone noch 2 Flaschen		
■ 2009 Barolo Cannubi Boschis	179,33 €/Ltr.	269,00 €
»Sibi et Paucis« Magnum 1,5-Ltr. Luciano Sandrone noch 1 Flasche		

VITE TALIN

DER UNVERWÜSTLICHE EINZELKÄMPFER

46

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 bekam im Dialekt der Langhe als Spitzname »TALIN«. Der Winzer TALIN hatte sich viele Jahre leidenschaftlich um diesen Weinberg gekümmert und vertraute ihn nun dem damals 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 Mikrovinifikation, 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 der Talin-Rebe. Auf zwei weiteren Lagen haben LUCIANO und LUCA später weitere 500 Pflanzen mit der Talin-Rebe aufgepfropft. 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. Im Jahr 2017 konnte eine DNA-Analyse dann bestätigen, dass es sich bei den Vite Talin um reinen Nebbiolo handelt, sodass der Wein daraufhin als Barolo verkauft werden konnte. 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. Durch die 100-Parker-Punkte für den Debüt-Jahrgang kam der *2013er Vite Talin* im Jahr 2019 mit einem Paukenschlag heraus. Die verschwindend kleine Produktionsmenge wird als Einzelflasche in einem Schmuckkarton offeriert. Mit Sicherheit wird der *Vite Talin* sehr schnell zu einem gesuchten Sammlerstück avancieren und ist bereits jetzt eine weitere Ikone im Sortiment von LUCIANO SANDRONE!



■ **2015 Barolo Vite Talin** Luciano Sandrone 532,00€/Ltr. **399,00€**

extraprima 98 | Parker 97–99 | Galloni 95 | Suckling 96
extraprima 98 | Der Vite Talin 2015 besitzt eine dunkle, satte Farbe und einen mächtigen, sehr würzigen, extrem weit gefassten Duft mit dunkler Fruchtaromatik. Ganz eigen, ungemein tiefgründig und weit gefasst im Geruch. Im Mund zeigt der Vite Talin noch die jahrgangstypische, kühle und leicht strenge Aromatik. Doch auch seine unglaublich durchdringende Kraft und Intensität kommt mit hoher Konzentration zum Vorschein. Dieses Projekt von Luciano Sandrone ist wahrhaft eines der spannendsten, die man in den vergangenen Jahren im Barolo-Gebiet erlebt hat. Die ätherische Nuance innerhalb seines extraktgeschwängerten Mittelstücks ist von grandioser Frische und Eigenständigkeit geprägt. Irgendwie erscheint Etwas grünlich schimmerndes, das sich chamäleonhaft im nächsten Moment in einen schokoladigen Nachhall verwandelt. Diese in sich changierende Aromatik besitzt nur der Vite Talin. Er erscheint ewig langlebig, immer nachsaftend und animierend. Ein Barolo, der sich schwer einordnen lässt und der einen auch kaum wieder loslässt. Denn etwas ähnliches hat man zuvor eher selten geschmeckt oder wahrgenommen. Frische Kräuter, Tabak, Teer und vielfältige ätherische Nuancen verschmelzen mit den wuchtigen Gerbstoffen zu einem dezent adstringenten und mitreißend aromatischen Finale. Ein großer Barolo, ein grandioser Solist und unverwüstlicher Einzelkämpfer. 14,5 % Alkohol.

Parker 97–99 | Auf diesen Wein werden Sie bis 2021 warten müssen, aber er wird Ihre Geduld auf jeden Fall belohnen. Der Barolo Vite Talin 2015 ist eine außergewöhnlich schöne Kreation. Er ist weich und großzügig, mit großer Konzentration, und die dunkle Frucht zeigt mehr Fleischigkeit im Mund. Die Tannine sind bei der 2015er Ausgabe weicher geworden. Während der 2014er mit seinen würzigen, kräuterigen und fleischigen Noten als wild und robust bezeichnet werden könnte, steht dieser Barolo Vite Talin ganz im Zeichen der Eleganz. Er ist einfach wunderschön und eine Bereicherung für jeden Weinkeller. Es wurden nur 2.200 Flaschen hergestellt.

Galloni 95 | Der Barolo Vite Talin 2015 hat sich seit meiner Verkostung im letzten Jahr wirklich verschlossen, was wahrscheinlich eine sehr gute Sache für seine langfristigen Aussichten ist. Strahlend und üppig am Gaumen, verbindet der 2015er die Intensität der Frucht und der Struktur mit großer Wirkung. Der 2015er ist weit davon entfernt, ein leichtfüßiger Barolo zu sein. Er wird noch ein gutes Jahrzehnt brauchen, um sein bestes und ausdrucksstärkstes Niveau zu erreichen, aber dennoch ist der 2015er heute schon sehr beeindruckend.

Suckling 96 | Komplexe Aromen von getrockneten Erdbeeren, Eisen, Pilzen und getrockneten Blumen folgen auf einen vollen, aber sehr dichten und zurückhaltenden Körper mit rassigen, festen Tanninen, die energisch sind. Er braucht noch Zeit, um weicher zu werden. Nach 2024 probieren.

Noch in kleiner Menge verfügbar:

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

extraprima 98 | Parker 96 | Galloni 97



Glasempfehlung
 Riedel Veritas
 Old World Pinot Noir
 6449/07

ELIO PERRONE

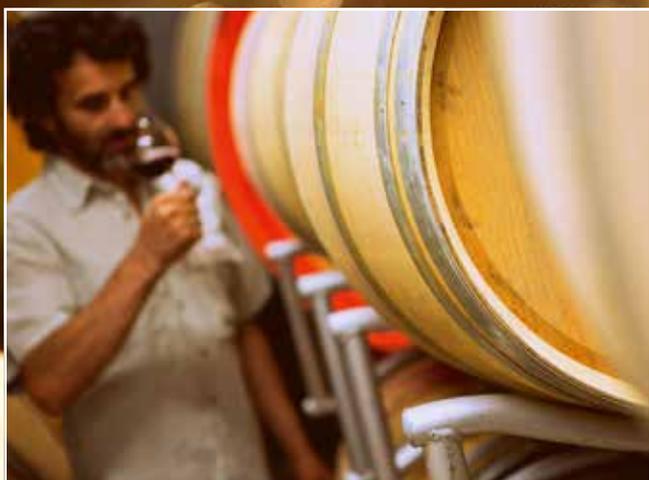
MEHR LEBENSFREUDE MIT 5% MOSCATO UND BRACHETTO

48



DAS WEINGUT PERRONE

Die Familie PERRONE erzeugt seit dem Ende des 19. Jahrhunderts Moscato auf den Hügeln um Castiglione Tinella. Hier sind die besten Lagen für die Erzeugung von Moscato d'Asti. Der sympathische STEFANO PERRONE übernahm das Gut 1989 mit dem Anspruch die Traubenqualität und Vinifikationsmethoden deutlich zu verbessern. Heute zählt er zu den führenden Erzeugern dieser kleinen Weinbauklave. Sein *Moscato d'Asti Sourgal* kommt bereits kurz nach der Ernte auf den Markt. Er ist wunderbar primärfruchtig, ganz offen und klar. Der ungewöhnlichste Wein von STEFANO PERRONE ist sein *Bigaró*. Es ist eine Cuvée aus weißem Moscato und rotem Brachetto. Das Resultat ist ein rosafarbener, leichter Dessertwein, der ebenso wie der Moscato zart perlt und bei einem Alkoholgehalt von 5% in der Gärung gestoppt wurde.



Unter einem Dessertwein stellt man sich irgendwie immer etwas Klebriges, intensiv Süßes, manchmal auch Schweres vor. Deshalb ist das Wort Dessertwein auch nicht der passende Ausdruck für die erfrischenden Fruchtextrikte von STEFANO PERRONE. Er keltert aus Moscato und/oder Brachetto teilvergorene, leichte und spritzige »Weine«. Bereits bei 5% Alkoholgehalt wird die Gärung gestoppt. Das heißt, nicht alle Fruchtaromen wurden in Wein umgewandelt und auch nicht der gesamte Zucker wurde vergoren. Daher werden sein *Moscato d'Asti* und der *Bigarò* aus Moscato und Brachetto von fruchtigen Primäroromen beherrscht. Nimmt man diese delikaten Leichtgewichte in den Mund, perlt die Gärkohlenensäure dezent cremig auf der Zunge und ein weinig-traubiges Aroma macht sich breit. Als würde man mit der Zunge vollreife Trauben zum Platzen bringen, ganz leicht und tänzerisch fruchtbetont. Nach einem ausgiebigen Menü zum Dessert wirkt das absolut erfrischend.



Glasempfehlung
Riedel Veritas
Champagne
6449-28

■ 2020 Moscato-Brachetto Rosé »Bigarò« 15,87€/Ltr. **11,90€**
Elio Perrone

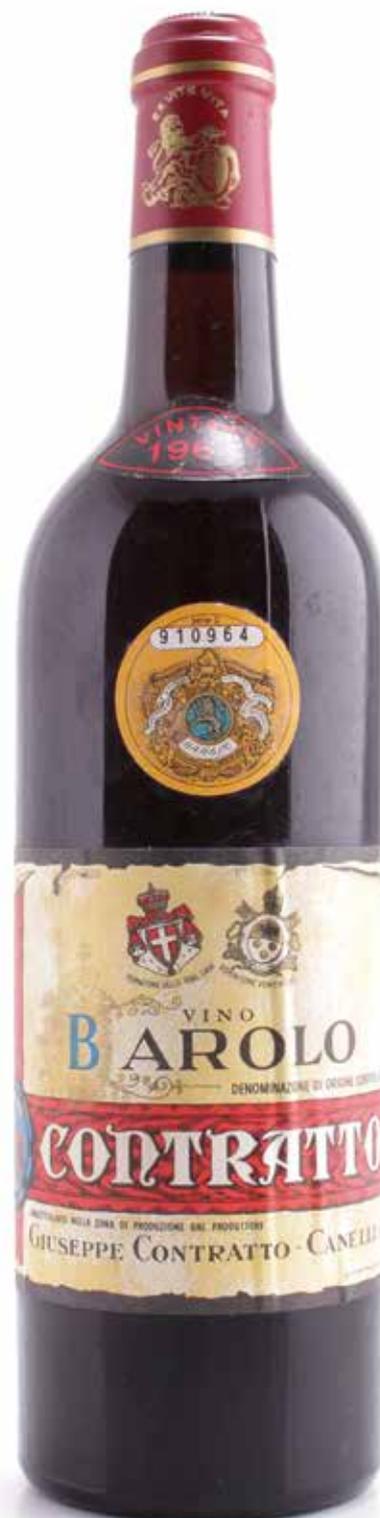
extraprima 92 | Der Bigarò ist ein piemontesisches Kuriosum! Erschaffen vom damals jungen Winzer Stefano Perrone, der gerne auch unkonventionelle Wege geht. Er besteht jeweils zur Hälfte aus den süßen Qualitätsweinen Moscato d'Asti (weiß) und Brachetto d'Acqui (rot). Weil das italienische Weingesetz eine Mischung dieser beiden Rebsorten nicht vorsieht, ist der Bigarò nur ein »mosto d'uva parzialmente fermentato Rosé«, ein teilweise vergorener, rosafarbener Traubenmost also. Eine profane Untertreibung. Denn der Bigarò ist ein verführerischer, restsüßer Rosato mit nur 5% Alkohol, delikater Frucht und feiner Perlung, da das CO₂ aus der alkoholischen Gärung erhalten blieb. Genau wie Moscato d'Asti und Brachetto d'Acqui selbst, lebt der Bigarò von den unvergorenen, frischen Primäroromen der vollreif geernteten Trauben. Da die Gärung bei 5% durch Kühlung gestoppt wird, bleibt dieser unvergorene Traubengeschmack bewahrt.



■ 2020 Moscato d'Asti »Sourgal« Elio Perrone 15,87€/Ltr. **11,90€**

extraprima 91 | Die bauchige Flasche des Sourgal mit Schraubverschluss sieht irgendwie trendig und frech aus. Das Design könnte geradezu einem Lifestyle-Magazin entsprungen sein. Der Moscato selbst ist umso ernsthafter, dabei unkompliziert und leicht zugleich. Das feine Parfum der Moscato-Frucht ist sehr präsent und frisch im Duft, mit beerigen Primäroromen, dezenter Kräuterwürze, mit etwas äpfeligen Nuancen und zart citrushaftem Hintergrund. Sehr feinfruchtig, cremig, frisch und spielerisch ansprechend, erzählt einem dieser herzerfrischende Moscato sogleich von seinem unbeschwertem Gemüt. Tänzerisch, leichtfüßig und hellwach prickelt und schmilzt er auf der Zunge mit cremiger Perlage und dezent verhaltener Süße. Und eigentlich wirkt er gar nicht so süß, sondern lädt vielmehr ein, schnell noch einen kurzweiligen Schluck zu genießen. Die feine Säure strahlt lange im Nachhall und verströmt eine belebende Frische am Gaumen. Ein unglaublich guter Moscato, der die bislang gekannte Dimension dieser leichten Dessertwein-Spielart sprengt. Ein Wein der schlicht erfreut, verblüfft und ins Staunen versetzt. 5% Alkohol.

RARITÄTEN AUS DEM BAROLO- GEBIET



HERKUNFTSGARANTIE

Gerade bei gereiften Weinen ist die Lagerung eines der wichtigsten Kriterien. Diese Weine wurden in den 70er Jahren direkt ab Erzeuger vor Ort gekauft und lagerten seither in einem gut temperierten Keller ohne weitere Bewegung. Daher ist der Füllzustand altersgemäß sehr gut. Eine Qualitätsgarantie kann natürlich in diesem Alter nicht gegeben werden. Eine Reklamation schließen wir daher vorab aus.

■ 1964 Barolo Giuseppe Contratto 252,00€/Ltr. **189,00€**

Das Weingut Giuseppe Contratto in Canelli zählt schon lange zu den gehobenen Erzeugern im Barolo-Gebiet und war seinerzeit einer der besten Barolo-Erzeuger. Die alten Kellergebäude in Canelli wurden zum UNESCO Weltkulturerbe ernannt und das gesamte Weingut wurde von der Familie Rivetti vom bekannten Weingut La Spinetta aufgekauft. 1964 war ein legendärer Jahrgang.



■ **1978 Barolo Riserva Cascina Masante** 293,33€/Ltr. **220,00€**
Poderi Aldo Conterno

Die Poderi Aldo Conterno sind einer der berühmtesten und besten Erzeuger des Barolo-Gebietes. Aldo war der Bruder von Giovanni, die beide der berühmten Familie des Weingutes Giacomo Conterno in Monforte entsprungen sind. Nach Exkursionen in die USA kam Aldo ins beheimatete Barolo-Gebiet zurück und gründete sein eigenes Weingut, das heute von seinen Söhnen geführt wird. Die Riserva Cascina Masante ist eine seltene Abfüllung für die »Bruderschaft für Wein und Trüffel« aus Alba. Von diesem Wein wurden nur 1.052 Flaschen erzeugt. 1978 ist für das Barolo-Gebiet einer der historisch besten Jahrgänge.



■ **1979 Barolo Riserva Luciano Sandrone** 305,33€/Ltr. **229,00€**

Diese 1979er Riserva stammt aus dem zweiten Jahrgang, den Luciano Sandrone unter seinem Namen produzierte und ist sehr selten. Von diesem Wein wurden nur 2.050 Flaschen produziert. Die Flasche ist nicht nummeriert und stammt daher vermutlich aus den privaten Reservebeständen des Weingutes. Das schlichte Etikett ist der direkte Vorläufer zu den modernen Etiketten mit den farbigen Quadraten, die ab Mitte der 80er Jahre eingeführt wurden.

NOCCIOLE SACCO

HASELNÜSSE IGP DELLE LANGHE AUS DEM PIEMONTE

Die Familie SACCO betreibt einen kleinen Handwerksbetrieb bei Mango in der Region Langhe, in der auch die berühmten Orte Alba, Barolo und Barbaresco liegen. Die SACCOS haben sich auf die Produktion von erstklassigen Haselnüssen spezialisiert: Nocciolo Piemonte IGP delle Langhe. Diese piemontesischen Haselnüsse lassen sich nicht mit handelsüblichen Haselnüssen aus dem Supermarkt vergleichen. Ihr intensiv nussiger Geschmack, die Textur und aromatische Intensität sind wirklich einmalig. Die Produktion dieser Haselnüsse Nocciolo Piemonte IGP hat eine lange Tradition und ist heute geschützt und kontrolliert.

Aus den piemontesischen Haselnüssen werden schon seit Generationen streichfähige Haselnuss-Cremes hergestellt. Auch die allseits beliebte Nutella findet ihre Wurzel in dieser Tradition, denn deren Erzeuger Ferrero hat seinen ursprünglichen Firmensitz in Alba. Die Familie SACCO freilich stellt ihre Cremes ausschließlich handwerklich und auf höchstem Qualitätsniveau auf Vorbestellung her ... aus echten piemontesischen Haselnüssen versteht sich. Das wäre für die Massenproduktion nicht nur zu teuer, es gäbe auch schlicht nicht Haselnüsse aus dem Piemonte in ausreichender Menge! So ist die Haselnuss-Creme La Elena der Familie Sacco quasi das Pendant auf Grand Cru-Niveau zu den industriell hergestellten, bekannten Cremes ...

52



CREMA SPALMABILE LA ELENA NOCCIOLE SACCO

La Elena ist eine crema spalmabile, was auf Deutsch soviel wie Brotaufstrich bedeutet. Sie wird auf der Grundlage zertifizierter, piemontesischer Haselnüsse aus eigener Produktion hergestellt. Die Qualität der *Crema La Elena* unterscheidet sich dramatisch von der industriell hergestellter Produkte.

Die Crema La Elena gibt es in verschiedenen Varianten:

■ **Crema Spalmabile La Elena »Classica« 250 g** 35,60€/kg **8,90 €**

Die Sorte Classica ist eine glatte, klassische Haselnusscreme, ohne Stücke von Haselnuss.

■ **Crema Spalmabile La Elena »Granella« 250 g** 35,60€/kg **8,90 €**

■ **dito 600g** 33,17€/kg **19,90 €**

Die Sorte Granella ist mit kleinen Stücken von Haselnuss durchsetzt, was das Mundgefühl besonders reizvoll aufwertet.

■ **Crema Spalmabile La Elena »Bianca« 250 g** 35,60€/kg **8,90 €**

Die Sorte Bianca ist, wie der Name sagt, weiß und wurde mit Zugabe von reiner Kakaobutter ohne Farbstoffe produziert.

■ **Haselnusspaste »Pasta di Nocciolo Piemonte IGP delle Langhe« 190 g** 35,60€/kg **8,90 €**

Diese Haselnusspaste ist aus piemontesischen Haselnüssen »Nocciolo Piemonte« hergestellt. Die Paste eignet sich als Grundlage der feinen Küche und Patisserie. Die Qualität dieser Haselnusspaste unterscheidet sich dramatisch zu der industriell hergestellten Produkte.

■ **Geröstete Haselnüsse »Nocciolo Piemonte IGP delle Langhe« 100 g** 49,00€/kg **4,90 €**

■ **dito 250 g** 46,00€/kg **11,50 €**

■ **dito 500 g** 39,80€/kg **19,90 €**

Die Nocciolo tostate sind piemontesische Haselnüsse mit geschützter und kontrollierter Herkunftsbezeichnung »Nocciolo Piemonte IGP delle Langhe«. Die Qualität dieser Haselnüsse lässt sich mit handelsüblichen Haselnüssen in deutschen Supermärkten nicht vergleichen.

TARTUFLANGHE FEINSTE TRÜFFELPRODUKTE AUS ALBA

Das Aroma von weißen Trüffeln einzufangen ist ungleich schwerer als bei schwarzen Trüffeln. Denn das flüchtige Aroma der weißen Trüffel verfliegt beim Erhitzen. Schwarze Trüffel kann man kochen, um sie zu konservieren. Bei weißen Trüffeln funktioniert auch einfrieren nicht, denn dann werden sie matschig. Die Firma TARTUFLANGHE weiß wie's geht. Es ist schlicht der kompetenteste Hersteller von Produkten mit weißen Trüffeln. Ihr Trüffelöl steht über allen anderen Produkten mit dieser Bezeichnung, die oftmals nur kläglicher Natur sind. Probieren Sie das *Trüffelöl Oro in Cucina* oder die Trüffelnudeln *Tartufissima No. 18* ...

- **Oro in Cucina – Olivenöl extra mit weissem Trüffel 100 ml TartufLanghe** 199,00€/Ltr. **19,90 €**



Ein schlechtes Trüffelöl kann einem schon mal schnell das Essen ruinieren. Oft genug passiert das selbst in manchem Restaurant. Daher sollte man für zu Hause nur das beste Trüffelöl verwenden ... und das ist von TARTUFLANGHE! Angereichert mit kleinen Scheibchen von weißem Trüffel, ist es ideal, um diversen Speisen mit Nudeln und Eiern den herrlichen Geschmack und Duft von weißem Trüffel zu verleihen. Probieren Sie es auch mal im Kartoffelpüree mit viel Butter. Köstlich ...

100ml »Olio Extravergine d'Oliva al Tartufo Bianco – Tuber Magnatum Pico« von einem der besten Erzeuger für hochwertigste Trüffelprodukte aus dem Piemont: TartufLanghe.



- **Tartufissima No.18 Tagliolini mit Sommertrüffel 250g TartufLanghe** 59,60€/Ltr. **14,90 €**

Trüffelpasta von einem der besten Erzeuger für hochwertigste Trüffelprodukte aus dem Piemont: TartufLanghe. Angereichert mit 7% Sommertrüffeln (Tuber aestivum Vitt.) ist dieses eine ideale Grundlage für ein feines, subtiles Nudelgericht.

- **Trüffelhobel Edelstahl** Stck. **25,00 €**

- **Trüffelhobel Holz** Stck. **39,90 €**



PASTICCERIA GIOVANNI COGNO

LA MORRA

Die sensationellen, handgemachten Schokoladentrüffel der PASTICCERIA GIOVANNI COGNO kommen aus La Morra im Barolo-Gebiet. Daher nannte GIOVANNI sie liebevoll *Lamorresi*. Die Familie COGNO fabriziert diese süße Köstlichkeit in ihrer winzig kleinen Pasticceria und verwendet ausschließlich hochwertigste Grundprodukte, allen voran die grandiosen Haselnüsse der Langhe. In den Schokoladenteig arbeiten die COGNOS roten Barolo-Wein, verschiedene Grappe oder Rum ein. Das Ergebnis ist ein unvergleichlicher, traumhafter Geschmack! Die *Lamorresi* zählen definitiv zu den besten Schokoladentrüffeln aus Italien!

Die *Lamorresi* sind in vier Geschmackssorten verfügbar: *Lamorresi al Barolo* (blau), *Lamorresi alla Grappa di Barolo* (grün), *Lamorresi alla Grappa di Moscato* (gelb) und *Lamorresi al Rum* (rot). Verpackt sind die *Lamorresi* in einer schmuckvollen Schachtel mit 400 g Inhalt. Das entspricht etwa 16 Stück.

■ **Torta di Nocciole 480g** Giovanni Cogno 38,54€/kg **18,50 €**

54 Diese feine Torte ist aus den piemontesischen Haselnüssen zubereitet und harmoniert tatsächlich auch sehr gut zu Barolo! Oder natürlich als kleines Dessert ...

■ **Lamorresi al Barolo** 60,26€/kg **23,50 €**
390 g-Schachtel Giovanni Cogno

Der Schokoladenteig ist mit Rotwein vermischt und hat einen sehr edlen, weinigen Nachhall.

■ **Lamorresi alla Grappa di Barolo** 60,26€/kg **23,50 €**
390 g-Schachtel Giovanni Cogno

Der Schokoladenteig ist mit Barolo-Grappa vermischt und hat einen wuchtig-kernigen Geschmack.

■ **Lamorresi al Rum** 60,26€/kg **23,50 €**
390 g-Schachtel Giovanni Cogno

Der Schokoladenteig ist mit Rum vermischt und hat einen sehr süßlich-rosinigen, vollmundigen Geschmack.

■ **Lamorresi alla Grappa di Moscato** 60,26€/kg **23,50 €**
390 g-Schachtel Giovanni Cogno

Der Schokoladenteig ist mit Moscato-Grappa vermischt und hat einen duftig-feinen, floralen Geschmack.





Lamorresi al Barolo



Lamorresi alla Grappa di Barolo



Lamorresi alla Grappa di Moscato



Lamorresi al Rum





Der Valmaggiore-Weinberg bei Vezza d'Alba

extraprima®

Champagner- und Weinimport

Thomas Boxberger

S 6, 10 | 68161 Mannheim

0621 2 86 52

info@extraprima.com

extraprima.com