



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030

## ***Valmaggiore Nebbiolo d'Alba, rosso***

Region: *Piemont*  
Erzeuger: *Azienda Agricola Luciano Sandrone - Piemont*  
Alkoholgehalt: *13,5 % vol.*  
Rebsorte: *Nebbiolo*  
Bestell-Nr.: *IPI040318*

### ***94+ Punkte! Nebbiolo d'Alba auf Barbaresco-Niveau.***

*Roero ist eine Gegend nordwestlich von Alba, die in der Weinwelt lange Zeit überhaupt keine Rolle spielte. Erst mit der Wiederentdeckung der weißen Sorte Arneis Ende der 1970er rückte auch Roero wieder ein wenig in den Fokus – und damit auch der Nebbiolo, der dort seit langer Zeit angebaut wird. 1985 erhielten der rote „Roero“ und der weiße „Roero Arneis“ eine kontrollierte Herkunftsbezeichnung. Die Sandrones wurden auf das Gebiet aufmerksam, weil auch Bruno Giacosa dort tätig war. Er gehörte nicht nur zu den Rettern des Arneis, er vinifizierte auch einen Nebbiolo aus Valmaggiore. Als die Sandrones die Chance erhielten, dort den Teil eines Weinbergs zu erwerben, zögerten sie nicht lange. Zu schön sah der Weinberg aus. Dass er auch ein gutes Potential hatte, ahnten sie. Aber dass sich der Wein aus Valmaggiore zu den heutigen Höhen aufschwingen würde, hat sie dann doch überrascht. Sie hatten seinerzeit den Weinberg neu bestockt mit burgundischer Dichtpflanzung von rund zehntausend Stöcken pro Hektar. Diese Art der Pflanzung ist ja in den Weinbergen, die tatsächlich burgundische Weine auf Cru-Niveau erzeugen sollen, heute Standard. Der Nebbiolo wird – wie auch ein Barolo – mit geringen Erträgen gelesen, in temperaturkontrollierten Edelstahlfermentern vergoren und dann im 500-Liter-Tonneau über 14 Monate hinweg ausgebaut.*

*Das Ergebnis ist ein duftiger und feiner „Nebbiolo d'Alba“, der zwischen roter Frucht und feinen Tabaknoten hin und her pendelt. Er wirkt geradezu kühl mit seinen Aromen von zerstoßenem nassen Stein und ein wenig Zitrusfrucht, in die sich dann immer mehr rote und saure Kirschen mischen, Berberitzen, Pflaumen und Waldbeeren, der besagte Tabak, etwas Unterholz und ein Hauch von weißem Nougat mit Mandeln und Pistazien. Am Gaumen findet man zwar auch die Kirsche, aber mehr Walderdbeeren und einige Himbeeren, vor allem jedoch wieder das Feinwürzige von blondem Tabak, Unterholz und Stein. Die Frucht bringt Säure mit sich, die den Wein enorm lebendig macht. Das Tannin ist fein, das Holz ummantelnd, nie im Vordergrund stehend, immer dienend und strukturierend. Dass Monica Larner diesem „Nebbiolo d'Alba“ von Sandrone eine 94+ verleiht, ist absolut nachvollziehbar – so stimmig ist der Wein. Doch was ist das für eine Auszeichnung für den Einstiegs-Nebbiolo dieser fantastischen Winzer!*

