

„Valmaggiore“ DOC Nebbiolo d’Alba, rosso

Region	Piemont
Erzeuger	Azienda Agricola Luciano Sandrone - Piemont
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Nebbiolo
Bestell-Nr.	IPI040319

„Kleiner Barolo“? Und wie! Ein Nebbiolo d’Alba mit exzellenten Preis-Genuss-Verhältnis und 93 Parker-Punkten

Gern wird der „Nebbiolo d’Alba“ als der „kleine Barolo“ bezeichnet. Das liegt dann oft daran, dass er aus der gleichen Lage, aber von jüngeren Reben oder aus Parzellen stammt, die nicht für den Barolo verwendet werden. Bei Luciano Sandrone, der ganz ohne Zweifel zu den großen Könnern beim Barolo zählt, ist das anders. Er widmet dem „Nebbiolo d’Alba“ einen eigenen Weinberg, und zwar im Roero. Dort ist die Lage Valmaggiore im Gemeindegebiet von Vezza d’Alba eine der Nebbiolo-Lagen, die man sich nur wünschen kann. Schon im 19. Jahrhundert gewannen die Weine der dort geernteten Nebbiolo-Trauben Preise für die besten Weine aus der Region. Als Luciano, Luca und Barbara in den 1990er Jahren den Valmaggiore kennenlernten, war es, wie sie sagen, „Liebe auf den ersten Blick“. Und wenn man mal vor dem Amphitheater steht, das perfekt vom Westen über den Süden nach Osten ausgerichtet ist, und sich den weichen und sandigen Boden und die teils extrem steilen Hänge anschaut, dann weiß man, warum das so war. Die Rahmenbedingungen und die Güte des Weinbergs haben unter anderem zur Folge, dass dieser Wein auch in der Lagerung eher wie ein Barolo behandelt werden kann als wie ein Gutswein. Aktuell braucht er viel Zeit und Luft. Der 2019er-Jahrgang gehörte eher zu den kühlere, und so zeigt sich hier ein sehr strukturierter, momentan im Duft eher zurückhaltender Wein. Der wurde spontan in offenen Gärbehältern aus Edelstahl vergoren. Malolaktische Gärung und Reifung fanden in 500-Liter-tonneaux statt. Der Nebbiolo d’Alba duftet nach frischen wie getrockneten Kirschen und Berberitzen, nach Walderdbeeren und Himbeeren. Die Frucht wird begleitet von blauen Blüten, getrockneten Rosenblättern, Trockenholz, Waldboden und ein wenig Süßholz. Wie immer wird all das von einem noblen Holz unterstützt, das Präsenz zeigt, sich aber nicht in den Vordergrund drängt. Am Gaumen ist der Wein leicht pfeffrig und zeigt eine wunderbar rote Fruchtfülle, ein engmaschiges und seidiges Tannin, das einen süßen Fruchtkern umhüllt. Auch hier brillieren das Holz und zudem die feine, elegante Säure, die den Wein trägt. Parker-Verkosterin Monica Lerner gibt dem „Valmaggiore“ im Wine Advocate 93 Punkte („großartige Komplexität und ein sehr speisenfreundliches Ensemble zu einem



wettbewerbsfähigen Preis“). Das ist eine schöne Bestätigung für die überdurchschnittliche Klasse dieses

Trinkempfehlung: Der „Valmaggiore“ sollte dekantiert oder erst ab 2023 bis etwa 2033 geöffnet werden.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333