

„Valmaggiore“ DOC Nebbiolo d’Alba, rosso

| | |
|---------------|---|
| Region | Piemont |
| Erzeuger | Azienda Agricola Luciano Sandrone - Piemont |
| Alkoholgehalt | 13,5 % vol. |
| Rebsorte(n) | Nebbiolo |
| Bestell-Nr. | IPI040320 |

Luciano Sandrones Nebbiolo aus einer der besten Lagen in Roero.

92 Punkte: „Dieser Wein gibt uns eine erste Kostprobe der 2020er-Nebbiolo-Frucht. Der 2020er Nebbiolo d’Alba Valmaggiore hat eine ausgeprägte Würze, Blutorangen und Cola von dem heißen Jahrgang. Er endet mit staubiger Geschmeidigkeit und süßen, erdigen Empfindungen.“ – Monica Lerner (Robert Parker’s Wine Advocate) Wer schon mal einen Eindruck der Baroli erhaschen möchte, die es bei Sandrone aus dem Jahr 2020 geben wird, dem sei der „Valmaggiore“ ans Herz gelegt. Doch der „Valmaggiore“ ist viel mehr als nur ein Vorgeschmack und weit davon entfernt, nur ein „kleiner Barolo“ oder irgendein Feld-, Wald- und Wiesen-Nebbiolo zu sein. Luciano Sandrone, der ganz ohne Zweifel zu den großen Könnern beim Barolo zählt, widmet dem Nebbiolo d’Alba einen eigenen Weinberg, und zwar im Roero. Dort befindet sich die Lage Valmaggiore im Gemeindegebiet von Vezza d’Alba, eine der besten Nebbiolo-Lagen, die man sich nur wünschen kann. Im Gegensatz zu den kalkreichen Barolo-Lagen ist der Weinberg dort vor allem sandig. Schon im 19. Jahrhundert gewannen die Weine aus den dort geernteten Nebbiolo-Trauben Preise: Sie waren die besten 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 einmal 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 ansieht, dann weiß man, warum es so war. Um der Qualität des Weinbergs gerecht zu werden, baut Sandrone den



Wein im Prinzip genauso aus, wie ihre Baroli. Der „Valmaggiore“ stammt aus einer Dichtpflanzung und wurde mit rund 30 hl/ha gelesen und spontan in offenen Gärbehältern aus Edelstahl vergoren. Die malolaktische Gärung und die Reifung fanden in 500-Liter-tonneaux statt. 2020 war ein Jahr ungewöhnlich aufeinanderfolgender Hitze- und Kälteperioden. Ende Februar wurde es schon mild, im März gar warm, dann wieder kühl, und ab April begann das sprichwörtliche April-Wetter, das auch im Mai und Juni nicht mehr aufhören wollte: Nach vier bis fünf Sonnentagen folgten immer ein bis zwei Regentage. Das erforderte schon früh immens viel Arbeit im Weinberg. Ende Juli begann dann eine Hitzeperiode, die aber von den Reben aufgrund des vielen Wassers im Vorfeld sehr gut aufgefangen wurde. Von der Hitze ging es in ein warmes Wetter über, das bis September anhielt, wonach eine Reihe von Gewittern die Region abkühlte. Das Wetter während der Ernte war dann dank sonniger Tage und kühler Nächte geradezu ideal, das Lesegut – zumal die Sandrones das ganze Jahr über immens viel Arbeit in ihre Weinberge gesteckt hatten – entsprechend bildschön. Der 2020er-Jahrgang zeigt im besonderen Maße die Klasse dieses Weinbergs, in dem ein großzügiger, entspannter, charmanter, ausdrucksstarker und transparenter Nebbiolo d’Alba entstanden ist. Das Transparente zeigt sich dabei nicht nur in der Farbe, sondern auch im so klaren, wie aufgeräumt wirkenden, unverstellten Duft von knackig roten Kirschen und Sauerkirschen, Berberitzen und Blutorangen, Himbeeren und Roten Johannisbeeren, die von ein wenig Erde, Unterholz, blondem Tabak und Gestein begleitet werden. Es duftet hier gar nicht nach heißem Sommer, sondern fein, finessenreich, frisch und saftig. Und genau das bestätigt sich auch am Gaumen, wo der „Valmaggiore“ schnurgerade, glasklar und geschliffen wirkt, was wiederum mit der deutlichen Rotfruchtigkeit zu tun hat, aber auch mit der frischen Säurestruktur und dem polierten Tannin. Schon im ersten Moment wird einem die Klasse dieses Nebbiolo und die Meisterschaft seiner Erzeuger bewusst. Und wenn die Feinheit des Weins, die Lebendigkeit, dieses entspannte Grundgefühl, die er besitzt, im Finale noch deutlicher, noch intensiver wird, dann weil Sandrones hier die perfekte Balance zwischen Trinkfreude und Anspruch gelungen ist.

Trinkempfehlung: Der „Valmaggiore“ sollte dekantiert werden. Potenzial bis mindestens bis 2032. ☒

| | | | |
|-------------|---------|----------------------------|------|
| 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

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

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSADE55