

2 0 2 4

VALMAGGIORE

SANDRONE

NEBBIOLO D'ALBA

Eine mutige Interpretation des Nebbiolo

Ein Amphitheater. Im Roero am linken Ufer des Tanaro gelegen, ist der geschwungene Weinberg Valmaggiore im Gemeindegebiet von Vezza d'Alba einer der besten Garanten für Ursprung und Qualität im Weinberg. Schon im 19. Jahrhundert bestimmten hier die gewonnenen Nebbiolo-Trauben den Preis für sämtliche Trauben des Gebietes. Als Luciano, Luca und Barbara in den 90er Jahren den Valmaggiore kennen lernten, waren sie wie vom Blitz getroffen: Liebe auf den ersten Blick. Und das nicht nur aufgrund der weit zurückreichenden Geschichte und Tradition dieses Amphitheaters, sondern vor allem auch wegen der einzigartigen Verbindung von Mikroklima und Beschaffenheit des sandigen Bodens.

„Alles von Hand“. Unser Valmaggiore ist ein Amphitheater, das dank seiner Ausrichtung die Sonne immer im Gesicht hat: über den Süden geht es von West nach Ost. Die Natur ist hier reich und üppig, der Boden weich und sandig, die Hänge extrem steil. Schon bei der Anlage des Weinbergs waren der Respekt für die Natur und die Tradition ausschlaggebend. So ist es bis heute jeden Tag, wenn wir die Reben von Hand pflegen, Reihe für Reihe, und auch wenn wir die reifsten Trauben lesen. Durch pures Handwerk wird dieser Weinberg regelrecht zu einer Werkstatt für ursprüngliche und reiche Früchte.

Bekanntermaßen geben Nebbiolo-Weine erst nach Jahren langsamer, ruhiger Reifung ihre besten Eigenschaften preis. Daher zählt auch unser Valmaggiore zu den Protagonisten des Projekts *„sibi et paucis“*.

- Nebbiolo d'Alba DOC
- Nebbiolo 100 %
- Spontangärung
- Mazeration und Gärung in offenen Stahl-Bottichen
- Malolaktische Gärung und Reifung in französischen Eichenfässern von 500 Litern
- Flaschenreife mindestens 9 Monate
- Erster Jahrgang: 1994
- Weinberg in der Gemeinde Vezza d'Alba im Roero: Valmaggiore
- Alkoholgehalt: 14 %
- Optimale Trinkreife: 2027 – 2039

Verkostungsnotiz

Der Nebbiolo Valmaggiore 2024 verströmt Düfte von roten Früchten, verfeinert durch Bergamottenblüten und Tee.

Valmaggiore steht traditionell für Eleganz – und der Jahrgang 2024 bildet keine Ausnahme. Der Wein besticht nicht nur durch seine Anmut und Finesse, sondern ebenfalls durch seine großartige Struktur und Langlebigkeit. Der sandige Boden des Valmaggiore-Weinbergs hat das überschüssige Regenwasser im Zeitraum vor der Lese gut abfließen lassen, was für ein besseres Gleichgewicht im Inneren der Früchte gesorgt hat.

Am Gaumen treffen Aromen roter Kirschen auf eine frische Säure und süße, strukturierte Tannine. Der Nachhall ist von langer Dauer und hinterlässt ein samtiges Gefühl im Mund. Ein paar Jahre Geduld vor dem Öffnen werden sich mit Sicherheit auszahlen.

Weinjahr 2024

Das Jahr begann trocken, erst Ende März fielen schließlich die ersten nennenswerten Niederschläge, die einen langen Prozess der Wiederauffüllung der Grundwasserreserven einleiteten.

Die Blüte im Mai fand unter wechselhaften Bedingungen statt und im Anschluss gewährleistete eine sorgfältige Ausdünnung der Trauben eine ausgewogene Ernte bei voller Reife.

Bis in den Juni hinein regnete es immer wieder, zu diesem Zeitpunkt lagen die Trauben 1-2 Wochen hinter der normalen Entwicklung zurück. Der Juli brachte schließlich klares, warmes Wetter, das schnelles Wachstum und Reifung bewirkte. Diese gut getimte Periode mit überdurchschnittlichen Temperaturen hielt bis Ende August an.

Im September erneut Regen und kühle Bedingungen, so dass die vollständige Ausreifung der Trauben enorm viel Handarbeit erforderte. Im Oktober wechselten sich Regen und Sonne ab, was die Ernte durchaus erschwerte.

In den Weinbergen von Sandrone wird durch sorgfältige Handarbeit sichergestellt, dass jede Pflanze ein Höchstmaß an Qualität erhält, z.B. trug die präzise Grünlese dazu bei, die Früchte zur vollen Reife zu bringen, ohne die Kapazität der Pflanze zu überlasten. Kurz gesagt, alle Arbeiten in unseren Weinbergen dienen der Maximierung der Qualität im Glas.

Dank der über Jahrzehnte angesammelten Erfahrungen der Familie Sandrone wurden die positiven Aspekte des Jahrgangs genutzt – (endlich) Regen, ein langer Vegetationszyklus und willkommen hohe Temperaturen in der Mitte der Saison führen zu eleganten, transparenten Weinen.

Die Weinlese fand am 1. und 5. Oktober statt.

