

2 0 2 3

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: 13,5 %
- Optimale Trinkreife: 2027 – 2037

Verkostungsnotiz

Dieser Valmaggiore zeigt im Glas sein charakteristisches Granatrot. In seinem Bouquet dominieren Rosen, rote Kirschen, würzige Blutorangen und Grapefruitschalen. Am Gaumen treten duftige rote Kirschen und blumige Noten in den Vordergrund, die lange im Mund verweilen und von einer angenehm frischen Säure begleitet werden. Die reifen Tannine verleihen dem Wein eine gute mittelkräftige Struktur, die seine generelle Leichtigkeit jedoch nicht beeinträchtigt. Sein Nachhall ist langanhaltend und offenbart mineralische sowie erdige Noten nebst seiner Fruchtigkeit und frischer Säure. Ein paar Jahre des Wartens werden das Trinkvergnügen noch steigern.

Weinjahr 2023

Der Winter 2023 war kalt und trocken, mit nur wenigen Niederschlägen. Das trockene Wetter zu Frühlingsbeginn hielt bis zum Knospenaufbruch an, wohingegen der Mai sehr verregnet war, wobei die Erde die Wassermengen größtenteils ohne Abfluss oder Verluste aufnehmen konnte. Dies gewährleistete ein gesundes Pflanzenwachstum über die nächsten Monate.

Der Sommer zeichnete sich ab Juni abwechselnd durch starke Hitzewellen und darauffolgende kühlere Gewitterperioden aus, was die Arbeit in den Weinbergen erheblich intensivierte.

Ende Juli kehrte die große Hitze zurück, zusammen mit extremer Trockenheit, die bis Mitte September anhielt. Die grüne Lese fiel entsprechend deutlich geringer aus, wodurch die in diesem Jahr erzeugten Weine einen niedrigeren Alkoholgehalt aufwiesen als in einem solch heißen Jahr zu erwarten gewesen wäre. Der jahrelangen Erfahrungen verdanken die jeweiligen Weinberge das optimale individuelle Management.

Im Gebiet Valmaggiore hat der Hagel Anfang Juli weniger Schaden angerichtet als in anderen Teilen des Roero. Da der Hagel deutlich vor dem Farbwechsel eintraf, hatte er lediglich das Austrocknen der beschädigten Beeren an den Blütenstengeln zur Folge.

Für Sandrones Valmaggiore Weinberg, der geschützt in einem steilen, muschelförmigen Amphitheater liegt, fungierte der Hagel nur als eine Art natürliche Fruchtausdünnung. Gründliche Aufräumarbeiten zum Entfernen beschädigter Blätter, Triebe und Beeren begünstigten neues Wachstum, und nach sieben Tagen sahen wir bereits neue Triebe und Blätter, was zur perfekten Ausreifung der verbliebenen Früchte beitrug.

Eine sorgfältige Selektion der Früchte, wie das Sandrone Team sie stets vornimmt, war diesmal bei der Lese von größter Bedeutung. Denn saubere und gesunde Beeren sind die Grundvoraussetzung für eine gute Qualität des Weins in der Flasche.

Die Weinlese fand vom 25. September bis 4. Oktober statt.

