Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt | Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,75

0,75l
IPl17300

Nebbiolo »Pionda«

Crealto

Eine Flasche ohne Rebsorte und Jahrgang auf dem Etikett, aus feinster bäuerlicher Kleinproduktion. Einzig die Lotnummer offenbart, um welchen Wein es sich handelt. Nebbiolo die Rebsorte. Aus den Hügeln des Montferrato der Wein. Ein winziger bäuerlicher Betrieb, der vor allem von seinem populären Restaurant lebt. Doch Eleonora Armanino, die für die Kellerwirtschaft zuständig ist, weiß, was sie tut. Ihr Nebbiolo erinnert uns geradezu sehnsüchtig an alte Zeiten, als wir in den achtziger Jahren als einer der ersten Importeure ständig im Piemont unterwegs waren, um viele der heute unbezahlbaren Paroli und Barbaresci zu entdecken und zu exportieren. Sie waren damals noch unberührt von Technik und Ruhm, schmeckten ursprünglich und authentisch und waren für damalige Verhältnisse schon teuer, im Vergleich zu heute aber mehr als preiswert.

Dieses Bild im Kopf, waren wir überrascht und spontan begeistert, als wir Eleonoras Nebbiolo zum ersten Mal im Glas hatten. Wehmütig spröder Duft nach herbstlichem Nebel und der Rauch von Kartoffelfeuern über dem Glas. Rote Früchte und dunkle Gewürze, feuchte Erde, reife Beeren, kühler frischer Tabak. Einfach wunderbar, diese spröde Attacke der Gerbstoffe auf der Zunge, die unweigerlich ins Piemont katapultiert; keine andere Weinregion bringt diese charakteristisch präsenten, lebendig spröden Gerbstoffe hervor. Sie agieren hier in lebhaft frischer Säure, die dem Wein duftige Transparenz, Länge und Trinkfluß verleiht und ihn zum kongenialen Partner piemontesischer Küche macht. Nebbiolo, der mehr Freude macht als sein Preis vermuten läßt, weil er so herrlich unverstellt und unverfälscht daherkommt und sich doch so treffsicher »typisch« und hochwertig präsentiert, wohltuend unberührt von den Moden des Marktes. Rotwein für kalte Winternächte.

K&U
www.weinhalle.de