

Piemont: Edelregion mit fantastischen Neuheiten

Piemont Special[★]
by Gerstl

Sottimano
2015 Barbaresco DOCG Pajoré
19+/20 • Fr. 67.50 (statt Fr. 75.–)

Neu: Sottimano, der Burgunder-Fan aus dem Barbaresco.



Weinjuwelen aus dem Piemont.

Liebe Kundinnen und Kunden

Das Piemont ist als eine der grossen, klassischen und seit Jahrzehnten renommierten Weinregionen Italiens bei jedem Besuch wieder von neuem enorm faszinierend. Schon die spezielle Lage zwischen Alpen und Mittelmeer verspricht Einzigartiges. Dazu kommen die zauberhaften Landschaften, die wunderbaren Menschen und natürlich die unvergleichlichen Genüsse auf den Tellern und in den Gläsern.

Im letzten Februar haben wir unsere Piemont-Winzer zusammen mit unserem Partner und Nebbiolo-Spezialisten Roman Rüdüsühli von Grandi Vini besucht. Ihm haben wir einige unserer Piemont-Trouvaillen zu verdanken.

Auch hier setzen wir konsequent auf **jene Winzer, die ihre ganze Leidenschaft und eine Extraportion Herzblut in ihre Arbeit stecken**. Auf jene, die sich nicht zu gut sind, selber hart im Rebberg zu arbeiten, weil eben dort die Basis für die grossen Weine gelegt wird. Auf jene, die **kompromisslos nach immer noch besserer Qualität streben**.

Wir verraten Ihnen gerne einige Highlights unserer Reise:

- **Neu: Sottimano.** Das sind burgundische Barbaresco vom Allerfeinsten.
- **Roccalini:** Wir waren extrem beeindruckt von seiner Arbeitsweise, er ist unheimlich detailbesessen.
- **Trediberri:** Auf dem Weg an die Barolo-Spitze, wir trauen es Nicola zu.
- **Francesco Rinaldi:** Kaum ein anderes Weingut legte in den letzten Jahren dermassen zu.

Mit einem herzlichen «Salute»
Pirmin Bilger, Max Gerstl, Roger Maurer



PS: Probieren Sie diese fantastischen Weine an unserer grossen Burgund-/Piemont-Degustation am 5. Juni 2018 in Zürich! Notieren Sie sich diesen Termin bereits heute. Mehrere Winzer werden persönlich vor Ort sein und mit Ihnen noch so gerne über ihre Weine diskutieren.

6 Top-Raritäten aus dem Piemont



2014 Barolo Monvigliero, Paolo Scavino

2014 Barolo Rocche dell'Annunziata, Trediberri

2015 Barbaresco DOCG Pejaré, Andrea Sottimano

2013 Barbaresco Riserva DOCG, Cascina Roccalini

2014 Barolo Brunate, Francesco Rinaldi

2013 Barolo Rocche dell'Annunziata DOCG, Mauro Veglio

Fr. 278.- (statt Fr. 392.-) • 6 x 75cl • Art. 247756

6 herrliche Piemonteser zum tollen Preis



2017 Moscato d'Asti DOCG, Gianni Doglia

2016 Arneis DOCG Monic, Cantina Tibaldi

2016 Langhe DOC Favorita, Cantina Tibaldi

2016 Barbera d'Alba, Trediberri

2016 Dolcetto d'Alba DOC, Luigi Pira

2015 Langhe Nebbiolo DOC, Andrea Sottimano

Fr. 74.- (statt Fr. 109.-) • 6 x 75cl • Art. 247757

Andrea Sottimano

Der Burgunder-Fan aus dem Piemont.

Roman schwärmte in den höchsten Tönen von Sottimano und fädelt kurzerhand ein Mittagessen mit Andrea ein. Wir treffen uns im neuen Restaurant Degusto in Neive und stossen mit einem tollen Winzer-Champagner auf unser herzliches Treffen an. Das Essen ist piemontesisch grossartig, wie eigentlich immer in dieser Region. Die einheimische Küche ist weit über die Grenzen hinaus bekannt und geschätzt. Dazu probieren wir die Weine von Sottimano. **Es sind traumhafte Gewächse, charaktervoll, elegant, fast burgundisch in ihrer Art.** Wir unterhalten uns lebhaft, viel Energie und echte Leidenschaft sind spürbar. Nach und nach merken wir, dass Andrea ein grosser Pinot-Noir-Liebhaber ist. Darum sind wir nicht erstaunt, als er uns erzählt, dass er **alle seine Nebbiolos in gebrauchten französischen Barriques ausbaut.** Auf diese Weise bringt er in Barbaresco im besten Sinne des Wortes «Ausnahme-Weine» in die Flasche – der Heimat verpflichtet, aber mit der Eleganz und Tiefe eines Burgunders.

Im Keller von Andrea fallen uns sofort Barriques **von namhaften Küfern aus dem Burgund** auf. Es gibt hier keine grossen Geheimnisse: Nach der alkoholischen Gärung wandern die Weine in die Fässer und werden nach ca. 22 Monaten ungeschönt und ungefiltert in die Flaschen gefüllt.

Der Besuch hat sich mehr als gelohnt für uns. Wir haben für Sie ein neues Weingut entdeckt, das perfekt in unser Portfolio passt. **Liebe Kundinnen und Kunden, lassen Sie sich auf die Weine von Andrea ein.** Natürlich brauchen sie einige Zeit, um ihr volles Potenzial zu entfalten. Aber wir bieten ja auch den Langhe Nebbiolo an, der bei gleich hohen Qualitätsansprüchen früher trinkreif ist. Freuen Sie sich mit uns auf die Weine von Sottimano. **Sie werden von der Klasse der Gewächse begeistert sein.**



– La famiglia Sottimano –



67.50

Die Eleganz in Vollendung.

2015 Barbaresco DOCG Pajoré
19+/20 • 2022 bis 2045 • 75cl **Fr. 67.50**
(ab 18.6.2018 Fr. 75.–) • Art. 247536
100% Nebbiolo; aus dem Cru Pajoré in Treiso, aus 60- bis 70-jährigen Reben, Ertrag 35 hl/ha. Ausbau 22 Mt. in gebrauchten franz. Barriques. Nur 5000 Flaschen produziert.

Transparentes Rubin mit granatroten Reflexen. Wunderschöner, feingliedriger Auftakt. Wirkt fast wie ein Pinot Noir. Aromen von dunklen Rosen, reifen Walderdbeeren und wilden Kirschen sowie Schwarztee, ein Hauch von Lakritze, gepaart mit Tabak und Sandelholz. Feine Mineralität. **Die Barrique ist nie spürbar, unterstützt den Wein aber meisterhaft.** Am Gaumen die Eleganz in Vollendung, er besticht durch Harmonie und Finesse. Äusserst feinkörnige Tannine, seidiger Gaumenfluss mit Druck und guter Länge. Die Aromen kommen voll zu Geltung. **Grossartiger, rarer Barbaresco!**

Andrea Sottimano



24.–

Wie ein Barbaresco.

2016 Langhe Nebbiolo DOC
18/20 • 2018 bis 2030 • 75cl **24.–**
(ab 18.6.2018 26.–) • Art. 247539
100% Nebbiolo; aus dem Cru Basarin in Neive, aus 40-jährigen Reben, Ertrag 40 hl/ha. Ausbau 16 Monate in gebrauchten französischen Barriques.

Leuchtendes Rubingranat. Schöne, zugängliche Nase. Aromen nach schwarzen und roten Kirschen, gepaart mit dunklen Waldbeeren, etwas Mocca und Kräuternoten. Am Gaumen sehr harmonisch und ausgewogen, mittlerer Körper mit gut verwobener Säure. Fruchtbetonte Aromen nach Waldbeeren und Kirschen. Weiche Tannine, die richtig Spass machen. **Sehr trinkfreudig mit mittlerem Abgang. Toller Nebbiolo, man merkt ihm die Einzellige an, andere Weingüter würden ihn als Barbaresco abfüllen.**

85.–

Sehr gesuchter Barbaresco.

2013 Barbaresco DOCG Currà
19+/20 • 2019 bis 2041
75cl **Fr. 85.–**
(ab 18.6.2018 Fr. 95.–) • Art. 247535
100% Nebbiolo; aus dem Cru Currà in Neive, aus 75-jährigen Reben, Ertrag 40hl/ha. Ausbau 22 Monate in gebrauchten französischen Barriques. Nur 2500 Flaschen produziert. Bleibt jeweils **2 Jahre länger auf dem Weingut**, bevor er in den Verkauf kommt.

Transparentes Rubingranat. Komplexe Aromatik. Duftet nach Trockenfrüchten wie Datteln und Feigen, leichte Rauchnoten, Kirschen, reife Walderdbeeren, gepaart mit Lakritze, schwarzem Pfeffer und dunklen Rosen. **Getragen von einer schönen Mineralität.** Bestens verwobene Barrique, ein Hauch von Rauch und frischem Leder. Am Gaumen zugänglich mit satten, feinkörnigen Tanninen, wirkt nie opulent oder fett. Im Gegenteil, **sehr elegant mit viel Finesse und tiefer Frucht.** Wieder Rosen und Lakritze mit Kirschen und einem Hauch roten Pflaumen. Der Currà endet langanhaltend mit hoch mineralischem Finish. **6 Flaschen pro Person.**

NEU
bei Gerstl

75.–

Voller Balance und Harmonie.

2015 Barbaresco DOCG Fausoni
19+/20 • 2022 bis 2045
75cl **Fr. 75.–** • Art. 247538
100% Nebbiolo; aus dem Cru Fausoni in Neive, aus 45-jährigen Reben, Ertrag 40 hl/ha. Ausbau 22 Monate in gebrauchten franz. Barriques. Nur 5000 Flaschen produziert.

Mittleres Rubingranat. Dichte Aromatik von schwarzen Kirschen, roten Pflaumen, reifen Himbeeren sowie Lakritze und welken Rosen. Leichte Anflüge von trockener Vanille, gepaart mit Tabak, Sandelholz und einer erdigen Mineralität. Am Gaumen perfekte Balance mit festen, reifen Tanninen, gut integrierte Säure, die die Aromen bestens stützt. Alles wirkt noch jugendlich und etwas verschlossen. **Der Fausoni endet anhaltend, harmonisch mit enormer Länge und deutlich mineralischem Finish.**



Cascina Roccalini

Ein absolutes Juwel aus dem Barbaresco.

Paolo Veglio arbeitet in seinem kleinen Betrieb biodynamisch im Einklang mit der Natur. Die Spitzenlage Roccalini befindet sich in unmittelbarer Nähe zu Gajas berühmten Weinbergen Costa Russi und Sori Tildin. Seit 2005 werden hier Weine in Eigenregie produziert. Davor wurde das Traubengut jeweils an keinen geringeren als an «Maestro» Bruno Giacosa verkauft.

NEU
bei Gerstl



65.–

Ein Monument: 14, 15 und 16 wird kein Riserva produziert.

2013 Barbaresco Riserva DOCG
Roccalini

20/20 • 2020 bis 2042
75cl Fr. 65.– • Art. 247558
100% Nebbiolo

Das ist ein **wahres Monument aus einem Ausnahmejahr**. Intensives Rubinrot mit Granatreflexen. Tiefer, komplexer Auftakt. Noch etwas verschlossen, nach Belüftung **sensationelle Aromatik**. Duftet herrlich nach Lakritze und Rosenblättern. Dezente Kräuter- und Gewürznoten; Minze, Tabak und schwarzer Trüffel. Untermalt von reifen Kirschen, Brombeeren und Johannisbeeren. Das Fruchtbündel wird von einer belebenden Säure fantastisch getragen. Am Gaumen erzeugt er Spannung und enormen Druck, alles wirkt noch sehr jugendlich mit toller Balance. Massen von feinkörnigen Tanninen, reif und harmonisch. Breitet sich am Gaumen aus mit fruchtig-würzigen Aromen, floralen Noten und einer sensationellen Mineralität. **Der Roccalini endet unheimlich lang** mit kräftigem, noble Abgang.

Paolo Scavino

Die Familie verpflichtet sich dem Barolo.



Das Weingut Paolo Scavino wurde 1921 gegründet und wird in der 4. Generation geführt. **Es gehört zweifellos zu den wichtigsten Betrieben in der Zone** und mit 30 Hektaren Rebland zu den grössten Landbesitzern in der DOCG Barolo. 20 verschiedene Crus werden entweder zu Barolo DOCG verarbeitet oder als Einzellage in die Flasche gebracht. Durch diese enorme Vielfalt an verschiedenen Lagen werden Gewächse erzeugt, die ihren **eigenständigen Charakter und die Vorzüge der einzelnen Mikroklimas bestens zum Ausdruck bringen.**

Wir haben uns mit Elisa Scavino verabredet, der Tochter von Enrico, der 1951 als 10-jähriger Bub auf dem historischen Weingut tatkräftig mit seiner Arbeit begann. Beim Hinabsteigen in den Keller können wir die **immensen Dimensionen unter dem Gebäude** kaum glauben. Ein riesiger Keller, die Mauern aus roten Ziegelsteinen, eine Gewölbedecke und imposante Gärbottiche aus Eichenholz. Alles hat seinen Platz, sauber und organisiert. Im Fasskeller kommen wir aus dem Staunen nicht mehr heraus. Hier stehen doch tatsächlich 25 Stockinger Fässer von dem berühmten Küfer aus Österreich. **Das ist der absolute Qualitätswahnsinn,** denn diese Schmuckstücke gelten für den Ausbau im grossen Holz als **das Nonplus-ultra weltweit.**

Elisa gibt uns verschiedene Proben aus diesen Fässern. Es ist der Barolo-Jahrgang 2016, der im Piemont als einer der ganz grossen gilt. **Begeisterung kommt auf, die Weine zeigen sich komplex und sehr typisch.** Da freuen wir uns doch schon auf 2020, wenn die Baroli 2016 von Scavino auf den Markt kommen.



Die bereits verfügbaren **2014er** warten bereits im Degustationsraum auf uns. Diesem Jahrgang eilt der Ruf voraus, eher zu den schwächeren zu gehören. Bei der Degustation aller Lagenweine zeigt sich dann aber: Das ist alles andere als ein eher schwächerer Jahrgang! Das ist im Gegenteil **ein echter Nebbiolo-Jahrgang – elegant mit Finessen und sehr sortentypisch. Die Weine zeigen sich von der besten Seite, eigenständig mit viel Charakter.**

An alle Barolo-Fans: **Mit 2014 wartet ein Jahrgang auf Sie, der deutlich mehr kann als angenommen!** Wir freuen uns sehr auf den Import dieser grossartigen Baroli!

85.–

Cannubi: Piemontesische Weinkultur in Reinkultur.

2014 Barolo Cannubi

DOCG Barolo

19+/20 • 2022 bis 2044

75cl **Fr. 85.–** • Art. 247544

150cl **Fr. 180.–** • Art. 247545

100% Nebbiolo

Einer der ganz grossen Namen für Barolo. Mittleres Rubingranat. Komplexes, einladendes Bouquet. Gut eingebundene Aromen nach Brombeeren, roten Kirschen und mediterranen Gewürzen. Dazu etwas Rosen, Tee und dezente Noten nach Lakritze. **Höchst harmonisch zeigt er sich am Gaumen.** Säftig mit seidigen Tanninen, getragen von einer perfekten Säure. Eleganter, harmonischer Gaumenfluss, persistent und druckvoll. **Endet in einem langen Finale** mit fruchtig-erdigen Noten.



– Tochter Enrica Scavino –

Auch als
Magnum
erhältlich

69.–

Sehr druckvoll mit 19 Punkten!
2014 Barolo Monvigliero
DOCG Barolo
 19+/20 • 2023 bis 2043
 75cl **Fr. 69.–** • Art. 247542
 150cl **Fr. 148.–** • Art. 247543
 100% Nebbiolo

Mittleres Rubingranat. Komplexer Auftakt, der an wilde Erdbeeren, Sauerkirschen und Johannisbeeren erinnert. Erdige Mineralität nach frischem Waldboden, wird von würzigen Komponenten begleitet. Dezente Minze-Aromen, die ihm eine wohltuende Frische verleihen. **Er legt sich weich und seidig an den Gaumen.** Mit samtigen Tanninen wird er zu einem harmonischen Trinkerlebnis. Das Finale ist druckvoll und langanhaltend, begleitet von einer dezente mineralischen Note.

69.–

Eleganz pur.
2014 Carobric
DOCG Barolo
 20/20 • 2020 bis 2042
 75cl **Fr. 69.–** • Art. 247541
 100% Nebbiolo

Rubin mit granatroten Reflexen. Dezent Aromen nach Rosenblättern, Teer und schwarzem Pfeffer, dazu fruchtbetonte Noten nach Himbeeren und roten Kirschen. Leichter Anflug von Mineralität. Straff am Gaumen mit festen, feinkörnigen Tanninen, rotfruchtiger Auftritt mit schön mineralischen Noten. **Voller Körper, harmonisch und edel.** Wirkt noch sehr jugendlich und kompakt. Kräftiger, fruchtbetonter Abgang mit toller Länge.



Auch als
Magnum
erhältlich

85.–

Eine weltberühmte Legende.
2014 Bric del Fiasc
DOCG Barolo
 19+/20 • 2023 bis 2045
 75cl **Fr. 85.–** • Art. 247546
 150cl **Fr. 180.–** • Art. 247547
 100% Nebbiolo

Helles Granat mit rubinroten Reflexen. Zugänglicher, gehaltvoller Auftritt. **Komplex und vielschichtig.** Grandiose Aromen nach Lakritze, Rosenblättern und orientalischen Gewürzen. Öffnet sich immer mehr und legt richtig zu. Fruchtige Noten nach reifen Pflaumen und Erdbeeren, gepaart mit einer granitartigen Mineralität. **Am Gaumen setzt sich dieses Feuerwerk fort.** Balsamisch legt sich der Wein auf die Zunge. Druckvoll und harmonisch, mit einer noblen Eleganz. Köstliche Extrakt-süsse! Volle Bestätigung der Aromen, Lakritze und Rosen mit einem Hauch Minze. Endet sehr lang mit beeindruckender mineralischer Note. **Reinster Barolo-Genuss!**

Francesco Rinaldi

Tradition in Bestform.

Das Weingut liegt auf dem Cannubi-Hügel, der wohl berühmtesten Lage in der ganzen Langhe, sozusagen **der Richebourg des Piemonts**. Schon seit 1870 wird hier von der Familie Rinaldi Wein gekeltert.

Die grosse Tradition und die lange Geschichte machen den Weinbau und den Namen Rinaldi unzertrennlich. Heute führen die Schwestern Paola und Piera Rinaldi das Weingut auf beeindruckende Weise. Wir spüren bei unserem Besuch schnell, dass sie nach wie vor **stark mit der Tradition verbunden** sind. Das stattliche Landhaus ist bescheiden und zurückhaltend eingerichtet. Man könnte fast meinen, es sehe hier schon seit 100 Jahren so aus.

Paola führt uns in den Keller, wo die grossen, bis zu 5000-Liter-Fässer stehen. Man fühlt sich in eine andere Zeit versetzt, das alte Gemäuer, die hohen Kellerdecken, eine hohe Feuchtigkeit, die ein natürliches Klima schafft, in dem die Weine ruhig heranreifen können. Die Besichtigung dauert nicht lange, das bedeutende Weingut ist relativ klein.

Wir verkosten die **Baroli des Jahrgangs 2014**. Es sind würdige Vertreter ihrer Identität und Herkunft. Feinfruchtig, duftend und elegant zeigen sie sich in ihrer Jugend. Es ist ein **Jahrgang für Liebhaber des Nebbiolo, dieser einzigartigen Traube, die zu den ganz edlen Sorten der Welt gehört.**

Wir verlassen die Rinaldis mit **grösstem Respekt und sind tief beeindruckt von ihrer kompromisslosen Arbeit**, Weine zu keltern, die ihre Heimat, ja sogar ihre Lage bestens widerspiegeln.



– Pier Tognini und Roger Maurer
mit Pierina Rinaldi –



17.80

Ehrlicher, harmonischer Barbera.
2015 Barbera d'Alba
17/20 • 2018 bis 2024 • 75cl **Fr. 17.80**
(ab 18.6.2018 Fr. 20.–) • Art. 247016
100% Nebbiolo

Im Auftakt schwarze Kirschen, dann Viola, florale Aromen und schwarze Beerenfrucht halten sich die Balance. **Im Gaumen sehr direkter, geradliniger Wein**, etwas Mineralität, steht ihm gut, füllt den Gaumen und wird sich im Verlaufe des Jahres schön harmonisch abunden.

58.–

Aus der wohl berühmtesten Lage im Piemont.

2014 Barolo Cannubi
DOCG Barolo
19+/20 • 2022 bis 2043 • 75cl **Fr. 58.–**
(ab 18.6.2018 Fr. 64.–) • Art. 247519
100% Nebbiolo

Helles Granatrot. Cannubi mit seinem hohen Anteil an Sand ist ein perfektes Terroir für Nebbiolo. Momentan ist er noch sehr verschlossen und zeigt sich kaum. Dezent Noten nach roten Früchten und Beeren, rauchig, kräuterig und hoch mineralisch. Saftiger, straffer Gaumen. Wunderschöne, harmonische Tannine, tolle Struktur und bestens stützende Säure. Unendlich lang im Abgang mit markanter organischer Mineralität. **Ein grosser Barolo zum Lagern, wird in 10 Jahren zur Hochform auflaufen.**



44.–

Aus dem Top-Jahrgang 2013.

**2013 Barolo
DOCG Barolo**

18/20 • 2019 bis 2035 • 75cl **Fr. 44.–**
(ab 18.6.2018 Fr. 48.–) • Art. 247015
100% Nebbiolo

Helles Granatrot. Floral, feinfruchtiger Auftakt. **Extrem traditioneller Stil, der keine Wünsche offenlässt.** Ganz leichte und feine rotfruchtige Aromen, gepaart mit Veilchen und dunklen Rosen. Keine Röstaromen, keine Barriquenoten, da die Weine von Rinaldi in sehr grossen Fässern ausgebaut werden. Leichtfüssiger, eleganter Gaumen für einen Barolo. Wieder rote Beeren und Steinfrüchte. Seidiges Tannin mit perfekt verwobener Säure. **Unaufdringlich mit enormem Trinkfluss. Für Liebhaber von eleganten, feinen Weinen.**



54.–

Klassisch traditionell.

**2014 Barolo Brunate
DOCG Barolo**

19/20 • 2021 bis 2041 • 75cl **Fr. 54.–**
(ab 18.6.2018 Fr. 60.–) • Art. 247520
100% Nebbiolo

Helles Granatrot. **Die Lage Brunate liegt zwischen Barolo und La Morra und bringt mit von den besten Baroli hervor.** Wunderbar traditionell, noch verschlossen, nur leichte Noten nach Rosen, Veilchen, Lakritze, roten Kirschen und Himbeeren. Mineralisch geprägter Gaumen, noch verschlossene Frucht. Wirkt sehr straff und harmonisch. Rotfruchtig mit toller Säure und seidigem Tannin. Braucht noch Zeit in der Flasche, **es lohnt sich, ihn in Ruhe liegen zu lassen.**

Luigi Pira

Renommierter Name im Piemont.



– Gianpaolo Pira –

Die Weine von Luigi Pira gehören zu den renommiertesten im ganzen Piemont. Die Geschichte des Weingutes reicht bis in das 18. Jahrhundert zurück, doch erst ab den 50er-Jahren hat Luigi begonnen, seine Weine in die Flaschen zu füllen. Seit den 90ern führt Gianpaolo das Weingut mit seinen zwei Brüdern Romolo und Claudio.

Vom Jahrgang 2014 konnte leider kein einziger Cru abgefüllt werden, die Mengen waren einfach zu gering.

Gianpaolo hat sich entschieden, nur einen einzigen Barolo zu produzieren aus dem Traubengut der Einzellagen Marenca, Margheria und der Top-Lage Vignarionda. Für einen Barolo-Winzer, der normalerweise 3 Crus anbietet, ist das natürlich nicht gerade ein tolles Gefühl.

Was wir im Glas haben, ist aber sehr bemerkenswert. Der Wein wurde in 500- bis 2500-Liter-Fässern vergoren und ausgebaut und zeigt sich von seiner besten Seite. Auch die Namensgebung ist gut gewählt: **Barolo di Serralunga**. So bleibt die Verknüpfung mit dem legendären Ort erhalten.



Da wir nicht nur mit einem Barolo heimreisen möchten, probieren wir auch seinen **Dolcetto**. **Dieser Wein ist so gut, dass wir nicht «Nein» sagen können.** Wir glauben, Gianpaolo ist zufrieden mit uns. Wir sind es natürlich auch mit ihm und seinen sensationellen Weinen, die ihre Herkunft präzise widerspiegeln.

14.50

Unwiderstehlicher Dolcetto.

2017 Dolcetto d'Alba DOC

17/20 • 2018 bis 2026

75cl **Fr. 14.50** (ab 18.6.2018 Fr. 16.–)

Art. 247705 • 100% Dolcetto

Leuchtendes Rubin mit violetten Reflexen. Fruchtig-kühler Auftakt. Aromen von roten Früchten und Beeren, Weichselkirschen, Hagebutten und Himbeeren, gepaart mit floralen Noten von Veilchen. **Wirkt sehr frisch und lebendig.** Am Gaumen fruchtbetont mit guter Säure und mittleren Tanninen. Die Frucht kommt voll zur Geltung, frische rote Kirschen und Himbeeren mit leichten floralen Anklängen. Der Dolcetto endet mittelkräftig und fruchtbetont.

35.–

Rarer Pira-Barolo.

2014 Barolo DOCG di Serralunga

18+/20 • 2019 bis 2041

75cl **Fr. 35.–** (ab 18.6.2018 Fr. 39.–)

Art. 247550 • 100% Nebbiolo

Mittleres Granatrot. Schöne, offene Nebbiolo-Nase. Aromen von dunklen Kirschen, Erdbeeren und roten Johannisbeeren. Dazu Anklänge von Mocca, frischem Leder, Tabakblättern und einer deutlich steinigen Mineralität. **Am Gaumen sehr elegant mit gutem Trinkfluss und bezaubernder Harmonie.** Gut stützende Säure begleitet die Aromen bestens. Wieder Kirschen mit einem Hauch Himbeeren, getrocknete Feigen, Lakritze, gepaart mit Schokolade und erdiger Mineralität. Der Barolo endet mittelkräftig und harmonisch.

Gianni Doglia

Moscato d'Asti der Extraklasse.

Das Weingut Gianni Doglia ist einer von nur drei Produzenten, die für ihren **Moscato d'Asti die Höchstauszeichnung von «3 bicchieri» im «Gambero Rosso»** erhalten haben! Diese Schaumweine unterscheiden sich gewaltig von jenen, die es in Italien für wenige Euro in jedem Supermercato gibt.

Gianni und seine Schwester Paola führen das Weingut in der 3. Generation und haben ihren Moscato in den letzten Jahren zu einem der besten des ganzen Piemonts gemacht. Hier wird nichts dem Zufall überlassen. Die Reben und der Boden werden nach biologischen Richtlinien bearbeitet, die Lese erfolgt von Hand, was in der Region des Moscato die Ausnahme ist. Auch im Keller wird sehr schonend und sauber gearbeitet. **Dadurch entstehen Schaumweine von ungeahnter Frische und Lebendigkeit.**

Bei der Verkostung wird uns klar: Hier wird das Beste herausgeholt, was die Region zu bieten hat. Zu Beginn sind wir etwas skeptisch, doch nach dem ersten Schluck Moscato d'Asti haben wir alle ein breites Grinsen im Gesicht. Wie kann man einen so liebenswürdigen Wein nicht mögen? **Wir sind begeistert! Genau so muss Moscato schmecken – frisch, fruchtig, animierend.**

Freuen Sie sich mit uns, liebe Kundinnen und Kunden. Der kommende Sommer wird einer der schönsten, denn wir haben den perfekten Moscato dazu.

Pier Tognini: Die 17/20 sind eine hohe Note, doch ich vergleiche ihn mit anderen Moscatis. Und ich muss zugeben, das ist mit Abstand der Beste, den ich je getrunken habe.



– Gianni Doglia –

14.50

Belebende Frische.

2017 Moscato d'Asti DOCG

20/20 • 2018 bis 2022 •

75cl **Fr. 14.50** (ab 18.6.2018 Fr. 16.–)

Art. 247432

150cl **Fr. 32.50** (ab 18.6.2018 Fr. 37.–)

Art. 247433

100% Moscato bianco

Helles Zitronengelb. Wunderbar fruchtiger Auftakt. Aromen von frischem Pfirsich, Aprikose, Ananas, grünem Apfel, unterlegt von Noten nach weissen Rosen und Jasmin. Frischer geht es kaum. **Am Gaumen mit einer fantastischen Perlage**, wieder diese fruchtig-floralen Aromen, dazu leichte Noten nach Minze und Salbei. Da kommt Lebensfreude auf, man trinkt ihn so gerne ohne nachzudenken. Und das Erstaunliche: Er wartet **im Finish mit bezaubernder Länge und unerreichter Frische** auf.

Auch als
Magnum
erhältlich

Mauro Veglio

Tradition und Innovation.

Mauro gehört zu den Produzenten im Piemont, die sich entschieden haben, den Weg der modernen Art zu beschreiten. Es liegt nicht in der Tradition des Piemonts, die Gewächse in kleinen Holzfässern auszubauen. Doch die Zeiten ändern sich und somit auch die Art von Vinifikation und Ausbau. Man kann sich jetzt fragen oder streiten, welches der richtige Weg ist. Für uns ist das eher sekundär. Wichtig ist, dass alles mit grösster Sorgfalt praktiziert und die Herkunft der Weine nicht verleugnet wird. Das ist bei Mauro Veglio sicher der Fall.

Seine Weine sind etwas zugänglicher als Gewächse von traditionellen Produzenten. Dennoch gehören sie ganz klar ins Piemont. **Jetzt sind die neuen Jahrgänge eingetroffen und einmal mehr sind wir richtig glücklich mit der hohen Qualität seiner eigenständigen Weine.** Wir haben alles blind degustiert und sind wieder aufs Neue begeistert von den Barbera und Baroli dieses meisterhaften Weingutes.



– Mauro Veglio –

31.50

Barbera voller Kraft und Harmonie.
2015 Barbera d'Alba Cascina Nuova DOC

18/20 • 2018 bis 2030 • 75cl **Fr. 31.50**
(ab 18.6.2018 Fr. 35.–) • Art. 247505
100% Barbera

Intensives, dunkles Rubinrot mit violetten Anflügen. Komplexer Auftakt, der an wilde Brombeeren, Amarena-Kirschen und Johannisbeeren erinnert. Erdige Mineralität mit sehr gut eingebauter Barrique, wird von würzigen Komponenten begleitet. Dezent Minze-Aromen, die ihm eine wohlthuende Frische verleihen. **Am Gaumen strotzt der Wein förmlich vor Kraft, wirkt jedoch nie opulent. Im Gegenteil, er legt sich weich und seidig an den Gaumen.** Mit seinen samtigen Tanninen wird er zu einem harmonischen Trinkerlebnis. Das Finale ist druckvoll und langanhaltend, begleitet von einer dezente mineralischen Note.



62.–

Fantastischer Barolo zum Träumen.
2014 Barolo Rocche dell'Annunziata
DOCG

19/20 • 2020 bis 2044 • 75cl **Fr. 62.–**
 (ab 18.6.2018 Fr. 68.–) • Art. 247503
 100% Nebbiolo

Intensives Rubinrot mit Granatreflexen, sagenhafte Farbe! Am Anfang sehr zurückhaltend, jedoch nach Belüftung gibt er richtig Gas. Enorm komplexe Nase. Duftet herrlich nach Veilchen und Rosenblättern. Markante Gewürznoten; Kardamon, Curry, Minze, Tee und schwarzer Pfeffer. Schön eingelegte Frucht, duftet nach reifen Walderdbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren. Das ganze Aromabündel wird von einer faszinierenden Mineralität perfekt unterstützt. **Am Gaumen erzeugt er grosse Spannung und enormen Druck**, alles wirkt noch sehr kompakt mit toller Balance. Feste, feinkörnige Tannine, schön reif und harmonisch. Breitet sich aus mit fruchtig-würzigen Aromen, dazu florale Noten und eine sensationelle Mineralität. **Endet unheimlich lang mit saftigem Abgang.** Ein fantastischer Barolo zum Träumen, **einfach perfekt!** Wirkt noch unheimlich jugendlich, wird in den nächsten Jahren noch kräftig zulegen.



42.–

Lagen-Barolo vom Allerfeinsten.
2014 Barolo Vigneto Arborina
DOCG

18+/20 • 2019 bis 2040 • 75cl **Fr. 42.–**
 (ab 18.6.2018 Fr. 46.–) • Art. 247504
 100% Nebbiolo

Transparentes Rubin mit granatroten Reflexen. Wunderschöner, feingliedriger Auftakt. Aromen von dunklen Rosen, reifen Walderdbeeren und wilden Kirschen sowie Schwarztee, ein Hauch von Lakritze, gepaart mit caramelierten Mandarinschalen. Feine Mineralität, die an Granit erinnert. Die Barrique ist nie spürbar, unterstützt den Wein meisterhaft. **Am Gaumen die Eleganz in Vollendung, er besticht durch Harmonie und Finesse.** Äusserst feinkörnige Tannine, seidiger Gaumenfluss mit Druck und guter Länge. Die Aromen kommen voll zu Geltung, feine Anklänge von Rosen und wilden Waldfrüchten mit etwas Lakritze und leichten Rauchnoten. **Grossartiger Lagen-Barolo**, direkt vor der Haustüre von Mauro Veglio befindet sich diese schöne Lage.

Trediberri

Die Drei aus Berri.

Nicola «Nick», Federico und Vladimiro haben das Weingut in der Zone Berri im 2007 gegründet. Es liegt einen Steinwurf neben der weltberühmten Lage Rocche dell'Annunziata. Hier sind ca. 2 Hektaren bereits seit Generationen in Familienbesitz, wurden aber stets verpachtet. Seit der Gründung des Weingutes 2007 wird diese Top-Lage wieder selber genutzt. Also kein Weingut mit Tradition oder langer Geschichte. Aber eines mit **drei Persönlichkeiten, die ihr ganzes Wissen und ihre sprühende Energie in dieses tolle Projekt stecken.** Federico, der Vater von Nick, war bis 2005 Kellermeister der Cantina Ratti. Er weiss genau, was einen guten Barolo ausmacht. Vladimiro, der Banker aus Torino, brachte das nötige Kapital mit. Und so nahm das Projekt seinen Lauf.

Wir treffen Nick auf seinem Weingut und gehen mit ihm zu Fuss in die **Top-Lage Rocche dell'Annunziata**. Seine Begeisterung für diese Lage drückt Nick mit wilden Gesten und leidenschaftlichen Erklärungen aus. Die Gewächse, die hier entstehen, gehören zu den Besten im ganzen Piemont. Für Nick ist sie **vergleichbar mit der 1er-Cru-Lage «Les Amoureuses» in Chambolle-Musigny.**

Nach neuen Erkenntnissen über Böden und Mikroklima der DOCG Barolo besuchen wir den wunderschönen Keller. Wir degustieren einige Jungweine. Was für eine konzentrierte Frucht, **die 2016er und 2017er werden uns viel Freude bereiten!**

In der berühmten Vinoteca Centro Storico von Serralunga lassen wir es uns beim Lunch richtig gut gehen. In diesem kleinen Restaurant mit grandioser Weinkarte treffen sich Gott und die Welt. Burgundische Winzer, Weintouristen, norwegische Rockstars (die nebenbei noch Weinhandel betreiben!), sowie alle renommierten Degustatoren. Die Weine von Trediberri passen wunderbar zur piemontesischen Küche. **Wir sind begeistert von Nick und seiner unbändigen Energie, grosse Weine in die Flasche zu bringen.**



– Nicola «Nick» Oberto –

31.50

Mit sensationellen 93 Punkten von Galloni ausgezeichnet.

**2014 Barolo
Barolo DOCG**

18/20 • 2020 bis 2040 • 75cl **Fr. 31.50**
(ab 18.6.2018 Fr. 35.–) • Art. 247553
100% Nebbiolo

Mittleres Granatrot. Offene, zugängliche Nase. Noten von frischen, süssen Himbeeren, vollreifen Walderdbeeren und Kirschen, begleitet von getrockneten Feigen, Orangenschalen, einem Hauch Lakritze und Schwarztee. Schöne florale Anklänge, die an dunkle Rosen erinnern. Am Gaumen fruchtbetont mit seidigen Tanninen und gutem Trinkfluss. Wieder süsse rote Beeren und Früchte, mit Tabak und Lakritze. Mittelkräftiger Abgang mit schöner, fruchtbetonter Note. **Toller Barolo zu diesem Preis.**



17.-

Wunderbarer Barbera für jeden Tag.

2016 Barbera
Barbera d'Alba DOC
 17/20 • 2018 bis 2027
 75cl **Fr. 17.-** (ab 18.6.2018 Fr. 19.-)
 Art. 246461

Dunkles Rubinviolett. Charmante, fruchtbetonte Nase. Aromen von wilden Brombeeren, einem Hauch Cassis und dunklen Kirschen. Leichte Anflüge von Bitterschokolade und Lakritze. Wirkt sehr frisch und jugendlich. Am Gaumen die pure Frucht der Barbera-Traube, wieder schwarze Früchte und Beeren mit leichten Noten von Leder und Mocca. Sanfte, weiche Tannine mit gut integrierter Säure, macht richtig Spass! **Ein wirklich gelungener Barbera, den man wunderbar jeden Tag genießen kann.** Er endet mittelkräftig mit fruchtigem Abgang. Super zu Steinpilzen mit Kräutern.



49.50

Barolo wie aus dem Bilderbuch.

2014 Barolo
Rocche dell'Annunziata
DOCG Barolo
 19/20 • 2020 bis 2041
 75cl **Fr. 49.50** (ab 18.6.2018 Fr. 55.-)
 Art. 247555 • 100% Nebbiolo

Dunkles Rubin mit granatroten Reflexen. Komplexer Auftritt, Aromen von roten und schwarzen Pflaumen, Tabak, Lakritze und würzige Noten. Anflüge von reifen Erdbeeren und Waldhimbeeren. **Am Gaumen zeigt er sich ausgewogen und sehr kräftig** mit feinkörnigen Tanninen und gut stützender Säure. Rote Beeren und dunkle Früchte, etwas Mocca, Lakritze, Rosen und Tabak. Begleitet von einer erdigen Mineralität. Er endet langanhaltend und kräftig.

Cantina Tibaldi

Frauen-Power aus dem Roero.

Es weht ein frischer Wind in den sanften Hügeln des Roero!

Fast unglaublich, was die beiden noch nicht einmal 30-jährigen Schwestern Monica (studierte Önologin) und Daniela Tibaldi seit dem offiziellen Start der Cantina Tibaldi im Jahr 2014 schon erreicht haben.

Erfrischend, unbekümmert und passioniert haben sie den seit mehreren Generationen von ihren männlichen Vorfahren nur nebenberuflich geführten Familienbetrieb gründlich entstaubt und in kurzer Zeit auf ein neues, professionelles Level gehievt. Vater Stefano und Nonno Tunin stehen zwar noch mit Rat und Tat zur Seite, doch die beiden energischen Piemonteserinnen halten die Zügel fest in der Hand.

Auf den organisch bewirtschafteten 6 ha in der südwestlichen Ecke des Roero-Gebiets (nördlich von Barolo und Barbaresco gelegen) werden ausschliesslich gebietstypische Rebsorten kultiviert: Favorita, Arneis, Barbera & Nebbiolo. Prunkstück der Cantina sind Parzellen in offiziell anerkannten Einzellagen in den Gemeinden Pocapaglia (Bricco delle Passere) und Santa Vittoria d'Alba (Costa Anforiano). Bekennendes Ziel der sympathischen Winzerinnen ist es, **elegante und komplexe Weine herzustellen, die den Charakter ihrer Herkunft widerspiegeln**. Das gelingt ihnen auf absolut überzeugende Art und Weise. Sowohl die Weiss- als auch die Rotweine präsentieren sich mit klarer, präziser Frucht, sind sortentypisch und bestechen durch ihre angenehme Frische.



– Monica und Daniela Tibaldi –

14.50

Der Lagen-Arneis als Essensbegleiter.

2016 Arneis DOCG Monic

17+/20 • 2018 bis 2020 • 75cl **Fr. 14.50**

(ab 18.6.2018 Fr. 16.–) • Art. 247176

100% Arneis

Der Lagen-Arneis von Tibaldi unterscheidet sich nur von der Struktur und vom Gehalt her vom Basis-Arneis. **Auch hier unglaublich hohe Mineralik**, die Frucht wirkt kräftiger, die Säure noch etwas straffer und der Gaumen hat mehr Druck und auch deutlich mehr Schmelz. Aromatisch gesehen sind sie kaum zu unterscheiden.



– Le sorelle Tibaldi –



14.50

Die weisse Piemont-Rarität.

2016 Langhe DOC Favorita
16/20 • 2018 bis 2020 • 75cl **Fr. 14.50**
(ab 18.6.2018 Fr. 16.–) • Art. 247177
100% Favorita (Vermentino)

Von dieser Sorte gibt es nur noch 40 ha im gesamten Piemont. Strohhgelb mit Silber. Verhaltener Auftakt. Aromen von gelbem Apfel, Birne, leichte Zitrusnoten, untermalt von Muskatnuss und frischem Heu. Dezent mineralische Anklänge, die an Kalk erinnern. Frischer Gaumen. Wieder viel Apfel und Birne mit Anklängen an Muskat und frische Mandeln. Die angenehme Säure trägt zur Harmonie des Favorita bei. Er endet mittelkräftig mit mineralisch-würzigem Finale.



15.30

In diesem Barbaera steckt der Frühling.

2016 Barbaera D'Alba DOC
16/20 • 2018 bis 2022
75cl **Fr. 15.30** (ab 18.6.2018 Fr. 17.–)
Art. 247178 • 100% Barbaera

Mittlers Rubinviolett. Fruchtiger Auftakt. Frische Aromen nach vollreifen Kirschen, Blaubeeren, eingemachten Pflaumen, untermalt von würzig-mineralischen Noten. Wirkt frisch und zugänglich. **Leichtfüßiger Gaumen, elegant und unkompliziert.** Weiches, mittleres Tannin, gepaart mit knackiger Säure. Die Aromen bestätigen sich, dunkle Früchte und Waldbeeren. Der Barbaera endet mittelkräftig mit hohem Trinkfluss. Sehr angenehmer Wein, leicht gekühlt genossen macht er enorm Spass.



19.80

Äusserst trinkfreudiger Nebbiolo.

2015 Roero DOCCG
17/20 • 2018 bis 2027 • 75cl **Fr. 19.80**
(ab 18.6.2018 Fr. 22.–) • Art. 247179
100% Nebbiolo

Helles Granatrot. Typischer Auftakt. Aromen von getrockneten Früchten, Feigen und wilden Bergkirschen. Untermalt von Lakritze, kaltem Rauch, dunklen Rosen und herrlich mineralischen Noten. Fruchtiger Gaumen, viele rote Beeren und dunkle Kirschen, gepaart mit Lakritze. Angenehmes, reifes Tannin, tolle, zupackende Säure, unterstützt durch die organische Mineralik. **Sehr trinkfreudiger Nebbiolo mit mittlerer Länge und fruchtigem Finale.**

Fratelli Alessandria

Zauberhafte Baroli vom traditionellen Familiengut.

Fratelli Alessandria sind nebst G.B. Burlotto das zweite historisch bedeutende Weingut aus Verduno, der nördlichsten aller Barolo-Gemeinden. Die Qualität der traditionell bereiteten Weine konnte im vergangenen Jahrzehnt auf beeindruckende Weise nochmals gesteigert werden. Dies ist vor allem Vittore Alessandria zuzuschreiben, der das Weingut gemeinsam mit seinem Vater Gian Battista und seinem Onkel Alessandro in fünfter Generation führt.

Für uns gehören die Weine von Fratelli Alessandria unbestritten zur Barolo-Elite!

Auch der Weinjournalist Antonio Galloni ist von Fratelli Alessandrias Barolo angetan und vergibt regelmässig hohe Bewertungen: «Vittore Alessandria's 2013 Barolos are stellar. These remain some of the finest, artisan, traditionally made Barolos readers will find. Best of all pricing has not yet caught up to the quality of what is in the bottle.» Fratelli Alessandria produzieren insgesamt vier Baroli, drei davon Einzellagenweine. Während Gärung und Mazeration (in Stahltanks) für die Lagen-Baroli gewöhnlich 20-25 Tage dauern, sind es beim Basis-Barolo 12-15 Tage. Alle drei Weine werden für 3 Jahre in slawonischen Holzfässern mit Grössen von 20-40 hl ausgebaut.



– Vittore Alessandria –

39.–

Aus fünf verschiedenen Lagen.

2013 Barolo DOCG

18/20 • 2018 bis 2035 • 75cl Fr. 39.–

Art. 247097 • 100% Nebbiolo

Exzellenter Basis-Barolo, der insgesamt fünf verschiedene Lagen aus den Gemeinden Verduno und Monforte d'Alba in sich vereint. Die vier Verduno-Crus Pisapola, Campasso, Riva Rocca und Rocche dell'Olmo verleihen dem Wein Frische, Leichtigkeit und Eleganz, während die ca. 20% Anteil Gramolere (Monforte d'Alba) Struktur und Kraft beisteuern. Klassisches Aromaprofil, runde geschliffene Tannine, strotzt vor Alessandria-typischer Eleganz. **Galloni: «Fratelli Alessandria's 2013 Barolo is fabulous.»** 92+/100 Punkte.



49.–

Tolle Eleganz mit 93+/100 Punkten.
2013 San Lorenzo di Verduno
Barolo DOCG
19/20 • 2018 bis 2040 • 75cl **Fr. 49.–**
Art. 247098 • 100% Nebbiolo

Die grosse Überraschung bei unserem Besuch auf dem Weingut im Frühjahr 2017. **Wow! Die Leichtigkeit des Seins!** Super blumiges Bouquet, wunderschöne, betörende Nase. Unglaublich raffiniert & elegant mit noblen, samtigen, aber überraschend präsenten Tanninen. Der femininste aller drei Lagen-Baroli. Beeindruckende Länge. Stammt aus der neben Monvigliero gelegenen Süd/Südwest-Lage San Lorenzo di Verduno, in der Fratelli Alessandria 0.8 ha besitzen. Alter der Reben ca. 30 Jahre. **Galloni: 93+/100 Punkte.**



55.–

Barolo-Power mit 94/100 Punkten.
2013 Gramolere
Barolo DOCG
19/20 • 2018 bis 2040 • 75cl **Fr. 55.–**
Art. 247100 • 100% Nebbiolo

Gramolere befindet sich zwischen den renommierten Lagen Gavarini und Bussia in Monforte d'Alba. Der Weinberg liegt auf rund 400 m ü.M., ist sehr steil und nach Süden ausgerichtet. Sandiger Boden. Die Reben sind teilweise bis zu 55 Jahre alt. Delikate Kräuteraromatik, kirschige rote Frucht, Leder, Lakritze, Minze und balsamische Noten. Typisch Monforte: Kraft und Struktur, dunkel im Charakter, toller Druck am Gaumen. **Der maskulinste Barolo von Alessandria. Geheimtipp! Galloni: 94/100 Punkte.**

Proprietà Sperino

Traumhafte Nebbiolo-Eleganz vom Fusse der Alpen.

NEU
bei Gerstl

Es gibt nicht mehr viele Geheimnisse in der Welt des Weins zu entdecken, das «Alto Piemonte» (Nord-Piemont) ist sicherlich noch eines davon. Das ca. 1 ½ Autostunden nördlich von Barolo gelegene Alto Piemonte war im 19. Jahrhundert ein bedeutendes Weinanbaugesbiet und um ein Vielfaches grösser als die heutige Anbaufläche für Barolo. Schon damals waren die Weine aus dieser Region für ihr enormes Alterungspotenzial bekannt.



17.–

Grossartig zu Fisch und Meeresfrüchten.
2017 Rosa del Rosa, Piemonte DOC
17+/20 • 2018 bis 2023
75cl **Fr. 17.–** (ab 18.6.2018 Fr. 19.–)
Art. 247560 • 90% Nebbiolo, 10% Vespolina

12 Stunden Maischekontakt, einige Monate Ausbau auf der Hefe. Strahlendes Lachsrosa. Verführerischer Duft nach Erdbeeren, Rosenblättern, Salbei und frischen Blumen. Für einen Rosé am Gaumen ungewohnt vielschichtig und zupackend. Seidenfeine Tannine und eine animierende Säure machen sich breit. Wieder Aromen von süssen roten Beeren. **Wirkt verspielt und extrovertiert mit überraschend langem Abgang. Grossartig zu Fisch und Meeresfrüchten.**

Proprietà Sperino

GrandiVini hat uns die grossartigen Weine von Sperino ans Herz gelegt. **Sperino gehört zweifellos zu den absoluten Aushängeschildern des Alto Piemonte.** Das energische und naturverbundene Vater-Sohn-Gespann Paolo und Luca de Marchi (hochangesehen durch ihre exzellente Arbeit auf dem eigenen, renommierten Chianti-Weingut Isole e Olena in der Toscana) hat in ihrer ursprünglichen Heimat Lessona, am Fusse des Monte Rosa, die über viele Jahrzehnte in Vergessenheit geratene Weinregion dornröschenartig wachgeküsst und ihr mit dem Start des Projekts 1999 neues Leben eingehaucht. Vinifiziert und ausgebaut werden die Weine im historischen Familiengut Castello di Lessona, einem magischen Ort. **Bei Sperino und den qualitätsbesessenen de Marchis wird nichts dem Zufall überlassen,** sogar der Humus wird mit eigens gezüchteten kalifornischen Regenwürmern selbst produziert. In den bewirtschafteten 10 ha Rebland wird äusserst akribisch gearbeitet: Der ausserordentlich hohe Aufwand von 10'000 Arbeitsstunden pro Hektar und Jahr zeugen vom Drang zur Perfektion. Weinkritiker Antonio Galloni: «Paolo De Marchi and his son, Luca, make some of the most compelling wines readers will come across from the northern stretches of Piedmont.»



Unterschiede zur Barolo-Region lassen sich v.a. in den Böden finden. Die Reben wurzeln auf porphyrhaltigem Untergrund, einem Gemisch aus gelblichem, marinem Sand und Alpengranit. Die Böden in Lessona weisen weltweit einen der niedrigsten pH-Werte auf, entsprechend sind sie reich an Mineralstoffen und Spurenelementen und verleihen den Weinen den typisch mineralischen Touch, während der sandige Boden zur duftigen und parfümierten Nase beiträgt.

Übrigens: Auf die Einheit Italiens stiess man 1861 mit einem Lessona an!



NEU
bei Gerstl

26.–

Komplexer Einstiegswein.

2014 Uvaggio Coste della Sesia DOC
18/20 • 2018 bis 2028
75cl **Fr. 26.–** (ab 18.6.2018 Fr. 29.50)
Art. 247561 • 75% Nebbiolo,
20% Vespolina, 5% Croatina

Vermählt Nebbiolo mit den beiden lokalen Sorten Vespolina und Croatina. 16 Monate auf der Hefe und Reifung in Holz für 20 Monate. Frisch, würzig und einladende Wärme verströmend. Zeigt typische Nebbiolo-Aromatik, gepaart mit der terroirspezifischen Mineralität. Die lokalen Sorten verleihen dem authentischen Wein einen Hauch Pfeffer und Kräuteraromatik. **Saftig-samtige Textur, geschmeidige Tannine und ein intensives Finale!**

59.–

Betörende Nebbiolo-Rarität.

2013 Lessona DOC
19+/20 • 2018 bis 2038 • 75cl **Fr. 59.–**
Art. 247562 • 100% Nebbiolo

Reinsortiger Nebbiolo und **rares Flaggschiff von Sperino (6'000 Fl. Produktion)**. Komplett entrappt, Gärung in oben offenen Gärbehältern aus Holz, 26 Tage Maischekontakt mit anschliessendem Verbleib auf der Hefe für 18 Monate. 33 Monate Ausbau in Kombination aus gebrauchten Tonneaux und 15-hl-Holzfässern.

Betörende Nase von frisch geschnittenen Blumen, süssen roten Beeren, Heu, Rauch, Graphit und neuem Leder. Am Gaumen saftig mit viel roter Frucht, samtigen Tanninen und einer markanten Mineralität, die den expressiven und eleganten Nebbiolo-Stil dieser Region ausmacht. **Verfügt über eine unglaubliche Tiefe und Komplexität. Kaum enden wollender, vibrierender Abgang. Grosses Kino!**



NEU
bei Gerstl