

Piemont: *Top-Sortiment* mit fantastischen Neuheiten.

GERSTL
WEINSELEKTIONEN

Gigantisches Barolo-Kino vom
Allerfeinsten: 20/20!
2016 Barolo Ginestra
Diego Conterno

Mit Arrivage 2017, Klassikern und genialer Entdeckung.



– Stefano und Diego Conterno –



Piemont: Arrivage 2017, grosse Klassiker und geniale Entdeckungen.

Liebe Kundinnen und Kunden

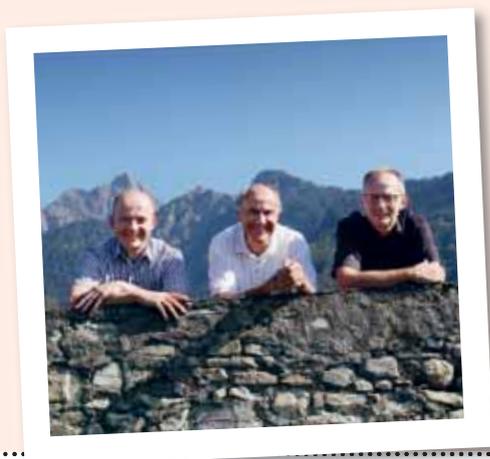
Man braucht aus Zürich **keine fünf Stunden, um via Milano mitten ins Piemont** zu gelangen. Auch deshalb ist diese landschaftlich bezaubernde Weinbauregion mit ihren fantastischen Restaurants und ihren wundervollen Menschen in der Schweiz so beliebt. Der Hauptgrund sind aber tatsächlich **die exzellenten piemontesischen Weine, die schon seit vielen Jahren immer besser und noch besser werden.**

Wir besuchen das Piemont so oft wie möglich, um die beeindruckenden Entwicklungen eng zu verfolgen und **um neue Entdeckungen zu machen.**

Herausragend sind diesmal für uns:

- **Diego Conterno: Unsere Entdeckung der Spitzenklasse!** Ein traditionelles Barolo-Juwel mit Monforte-DNA und grossen Terroirs. Besonders der 2016 **Barolo Ginestra** hat uns begeistert! (S.4)
- **Paolo Scavino: Barolo-Klassiker vom Allerfeinsten,** eines der bedeutendsten Weingüter der Zone. Mit einer Prise Stolz dürfen wir Ihnen **acht verschiedene Barolo** anbieten. (S.23)
- **Proprietà Sperino: Traumhafte Nebbiolo-Eleganz** vom Fusse der Alpen. Ganz besonders legen wir Ihnen den **phänomenal gelungenen 2016 Uvaggio** ans Geniesserherz. (S.13)
- **La Colombera:** Elisa Semino ist für die grandiose Renaissance der Weissweinsorte Timorasso verantwortlich! Unbedingt probieren! (S.17)

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



Cascina Roccacalini

*Sehr rar,
sehr begehrt.*



34.–

Barbaresco-Meisterwerk zum sehr sympathischen Preis

2017 Barbaresco DOCG Roccacalini

19/20 • jetzt bis 2035 • Art. 252606

75cl CHF 34.– (statt CHF 38.–)

100% Nebbiolo, über 60 Tage Maischegärung im Zementtank (mit traditionellem cappello sommerso), danach Ausbau 18 Monate in 30hl Holzfässern der renommierten Südtiroler Küferei Mittelberger.

Ein weiteres Barbaresco-Meisterwerk von Cascina Roccacalini. Rund 20% der für diesen Barbaresco verwendeten Trauben stammen von 1961 und 1966 gepflanzten Reben, aus denen Paolo in absoluten Ausnahmejahren seinen ultra-raren Riserva herstellt. Trotz des warmen und trockenen Jahres hat es Paolo dank seiner Erfahrung geschafft, die Wärme im Wein **unter Kontrolle zu halten. Das Resultat ist ein kraftvoller und tiefgründiger Wein mit Frische und Substanz in der typischen Roccacalini-Stilistik.** Aromen von Erdbeeren, reifen Kirschen, dunklen Rosen, Lakritze und etwas Teer. Dazu feine Kräuter- und Gewürznoten, Minze, Leder und schwarzer Trüffel. **Am Gaumen erzeugt der Roccacalini Spannung und enormen Druck,** würzige Noten stehen in perfekter Balance zur reichhaltigen Saftigkeit. Das Tannin ist feinkörnig, aber noch jugendlich, das Finale intensiv und atemberaubend lange. **Dieser charaktervolle Barbaresco steht am Anfang seiner Evolution, gönnen Sie ihm etwas Zeit, es wird sich lohnen!** (rr)

30%
Rabatt

6 herrliche Piemonteser zum tollen Preis.



2020 Proprietà Sperino, Coste d. Sesia DOC rosato, Rosa del Rosa
2020 Sottimano, Langhe Nebbiolo DOC
2019 Trediberri, Barbera d'Alba DOC

2016 Proprietà Sperino, Coste della Sesia Rosso DOC, Uvaggio
2018 Tibaldi, Roero Arneis DOCG, Selection Bricco delle Passere
2019 Fletcher, Langhe DOC, Chardonnay

CHF 89.– (statt CHF 135.–) • 6 x 75cl • Art. 253361

25%
Rabatt

Barolo zum Entdeckerpreis



2014 Trediberri, Barolo DOCG
2014 Trediberri, Barolo DOCG, Rocche dell'Annunziata
2015 Fletcher, Barolo DOCG, Alta Pete

2016 Paolo Scavino, Barolo DOCG, Prapò
2016 Conterno Fantino, Barolo DOCG, Castelletto Vigna Pressenda
2016 Pio Cesare, Barolo DOCG, Ornato

CHF 299.– (statt CHF 394.50) • 6 x 75cl • Art. 253055

30%
Rabatt

Grosse Piemonteser.



2015 Proprietà Sperino, Lessona DOC
2015 Proprietà Sperino, Vino Rosso Italiano, L'Franc
2016 Paolo Scavino, Barolo DOCG, Monvigliero

2017 Sottimano, Barbaresco DOCG, Pajore
2017 Cascina Roccalini, Barbaresco DOCG, Barbaresco Roccalini
2017 La Colombera, Colli Tortonesi DOC, Derthona Il Montino

CHF 269.– (statt CHF 386.–) • 6 x 75cl • Art. 253056

30%
Rabatt

Castello Bonomi, das Spitzen-Franciacorta-Weingut.



2011 Cru Perdu Brut, Millesimato Franciacorta DOCG
2014 Satèn, Franciacorta DOCG
Brut Rosé, Franciacorta DOCG

Immagina Brut Premium Cuvée, Franciacorta DOCG
2012 Dosage Zéro Millesimato, Franciacorta DOCG
2016 Cordelio, Sebino IGP (Rotwein)

CHF 149.– (statt CHF 211.–) • 6 x 75cl • Art. 249408.3

30%
Rabatt

Magie vom Ätna: Grossartige Weine aus Sizilien.



2017 Tenuta delle Terre Nere, Etna Rosso DOC, Santo Spirito
2018 Palmento Costanzo, Etna Bianco DOC, Bianco di Sei
2017 Palmento Costanzo, Etna Rosso DOP, Nero di Sei

2018 Tenuta delle Terre Nere, Etna Bianco DOC, Vigne Niche S. Spirito
2019 Tenuta delle Terre Nere, Etna Bianco DOC
2018 Tenuta delle Terre Nere, Etna Rosso DOC

CHF 119.– (statt CHF 169.50) • 6 x 75cl • Art. 252805

28%
Rabatt

Tenuta delle Terre Nere, das Spitzenweingut vom Ätna.



2019 Tenuta delle Terre Nere, Bianco, Etna Bianco DOC
2018 Tenuta delle Terre Nere, Rosso, Etna Rosso DOC
2019 Tenuta delle Terre Nere, Rosato, Etna Rosato DOC

2018 Tenuta delle Terre Nere, Feudo di Mezzo, Etna Rosso DOC
2018 Tenuta delle Terre Nere, Moganazzi Etna, Rosso DOC
2018 Tenuta delle Terre Nere, San Lorenzo, Etna Rosso DOC

CHF 129.– (statt CHF 181.50) • 3 x 75cl • Art. 253161

Diego Conterno

Traditionelles Barolo-Juwel mit Monforte-DNA und grossen Terroirs.

BIO

Es gibt sie noch, selbst im Piemont – die kleinen, aber umso feineren Weingüter, die stillen, aber umso talentierteren Vignerons, die abseits des Ruhms und unter dem Radar der breiten Öffentlichkeit ihren eigenen Weg gehen und überraschende und charaktervolle Weine abfüllen. **Wir sind überglücklich, und zugegeben auch mächtig stolz, mit Diego Conterno ein weiteres traditionelles Barolo-Juwel aufgespürt zu haben.** Lassen Sie sich von den grossartigen Gewächsen des Vater-und- Sohn-Gespans Diego und Stefano Conterno in den Bann ziehen und begeben Sie sich auf Entdeckungsreise der verschiedenen Terroirs von Monforte d'Alba.

Diego Conterno, erfahrener und allseits beliebter Barolo-Veteran, gründete 2003 sein eigenes Weingut. Dies nachdem er im Jahr 2000 aufgrund unterschiedlicher Philosophien, nach über zwei Jahrzehnten als Teilhaber und Partner von Conterno Fantino, seine Anteile und sämtliche Weinberge verkaufte. Mit Ausnahme seiner drei herausragenden Parzellen in Ginestra, die er selbstverständlich für seinen Neustart behielt. **Diese önologischen Schätze befinden sich seit mehreren Generationen in Familienbesitz** und sein knapp 1 ha grosser Weinberg in der Lage Sori Ginestra gehört unbestritten zu den allerbesten Terroirs in der gesamten Barolo-Appellation. **Diego kam sogar in einem Haus in Ginestra zur Welt, mehr Monforte-DNA im Blut geht nun wahrlich nicht.**

NEU
bei Gerstl



32.40

Ein ganz vorzüglicher Basis-Barolo.

2017 Barolo

18+/20 • jetzt bis 2036 • Art. 253351

75cl CHF 32.40 (statt CHF 36.–)

100% Nebbiolo

Der Basis-Barolo von Diego und Stefano Conterno wird wie alle Barolos des Weinguts im Stahltank vergoren und anschliessend für rund 20 Monate in grossen Holzfässern des österreichischen Küfers Stockinger ausgebaut. Er vermählt vier verschiedene Lagen aus Monforte d'Alba. Die beiden dominierenden Weinberge sind San Giovanni, in unmittelbarer Nähe zur Gemeinde Barolo gelegen (bringt Geschmeidigkeit), und Bricco San Pietro (sorgt für Frische). Zusätzlich werden noch kleinere Chargen von Ginestra (bildet das Rückgrat) und Perno beigegeben. **Ein wunderschöner Barolo, der die betörende und offene Fruchtigkeit des Jahrgangs mit der klassischen Struktur der Monforte-Lagen vereint.** Süsse rote Beeren, frisch geschnittene Blumen, Rosen und ein Hauch Menthol bilden das Aromen-Spektrum. Am Gaumen saftig mit makelloser Textur und den typischen mineralischen Monforte-Tanninen. **Ein früh zugänglicher und reizvoller Barolo und der perfekte Einstieg, um das Terroir von Monforte zu erkunden.** (rr)



– Stefano und Diego Conterno –

NEU
bei Gerstl



19.50

Ein Wein voller Lebensfreude und Fröhlichkeit.

2019 Baluma Langhe Nebbiolo DOC
17+/20 • jetzt bis 2029 • Art. 253353
75cl CHF 19.50 (statt CHF 22.–)
100% Nebbiolo

Baluma ist piemontesisch und bedeutet «Lass uns tanzen». Und genau das widerspiegelt dieser unkomplizierte und trinkfreundige Wein in Perfektion. **Ein Wein voller Lebensfreude und Fröhlichkeit.**

Stammt wie auch der Nascetta aus der Lage Ferrione, gleich unterhalb des Weinguts auf rund 450 m ü. M. Kurze Maischezeit von 8–9 Tagen, einige Monate Reifung im grossen Holzfass und Zementtank. Strahlendes Rubingranat. Herrlich fruchtige und einladende Nase, knackig und **frisch mit viel purer Nebbiolo-Aromatik und einem attraktiven Beeren-Potpourri** (Brombeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren). Am Gaumen wunderbar saftig und überschwänglich. Kein Wein, um Stunden lang darüber zu philosophieren (zumal die Flasche schon vorher leer sein wird), sondern einfach **ein Wein, um das Leben zu feiern – cin cin!** (rr)

NEU
bei Gerstl



36.–

Fabelhafter Barolo mit unbändiger Anziehungskraft.

2017 Barolo del Comune di Monforte d'Alba

19/20 • jetzt bis 2041 • Art. 253352
75cl CHF 36.– (statt CHF 40.–)
100% Nebbiolo

Im Vergleich zum Basis-Barolo schalten wir mit dem Barolo Monforte einen Gang höher. Das lässt sich schon unschwer an den für diesen Wein verwendeten hochklassigen Lagen erkennen. Es handelt sich dabei um zwei exzellente Parzellen, die sich im berühmten Monforte-Cru Ginestra befinden. Sowohl der Weinberg Vigna del Gris als auch die Zone Pajana werden bei namhaften Winzern (Conterno Fantino und Domenico Clerico) als Einzellagen abgefüllt. **Bei Diego Conterno werden die Trauben der 23- resp. 10-jährigen Reben zum eindrucklichen Barolo Monforte assembliert.** Vinifikation und Ausbau nach dem üblichen Hausrezept: Gärung im Stahltank, Ausbau in grossen Stockinger-Fässern und einige Monate Lagerung im Zement. Ein fabelhafter Barolo mit grosser Anziehungskraft, der eher die filigrane Seite von Monforte zeigt. Vollmundig mit makelloser Textur, Aromen von roten Beeren, floralen Anklänge und würzigen Noten, dazu etwas Minze und Lakritz. **Die generöse Fruchtigkeit macht den Barolo Monforte so schön saftig und jetzt schon unwiderstehlich.** (rr)

Diego Conterno

Im Grunde genommen war Diego, **trotz seiner Beteiligung bei Conterno Fantino, schon immer ein Traditionalist**, schliesslich hatte er schon in jungen Jahren unter dem legendären Beppe Colla **bei Prunotto gearbeitet**. Diese Art der traditionellen Weinbereitung wollte er nun in seinem eigenen Weingut verwirklichen und kaufte sich einige Hundert Meter südlich der Piazza von Monforte d'Alba Land und Weinberge. **Es ist ein traumhaftes Fleckchen Erde, die Aussicht auf die Landschaft und die Alpen ist atemberaubend.** Gleich

hier unterhalb des Weinguts auf rund 450 m ü. M. und nur einige Meter ausserhalb der offiziellen Barolo-Appellation wachsen in der Lage Ferrione die Reben für Nascetta, Dolcetto, Barbera und den Langhe Nebbiolo. **Sohn Stefano (Jahrgang 1989 und molto simpatico)** ist eigentlich ausgebildeter Geometer, hat allerdings nie in seinem Beruf gearbeitet, da er 2009 in das Weingut einstieg und seither Vater Diego zur Seite steht. Mittlerweile ist Stefano das Aushängeschild des Weinguts und ein vorzüglicher Botschafter ihrer Weine und der Langhe.

Die Weinbereitung der Conternos ist traditionell, Gärung mit längerer Maischezeit im Stahltank (unter Anwendung des cappello sommerso), Ausbau 20 Monate in grossen Eichenfässern (vorzugsweise des österreichischen Küfers Stockinger) und weitere Lagerung im Zementtank vor der Abfüllung. Das Weingut umfasst aktuell 7.5 ha Weinberge, es werden ausschliesslich eigene Trauben verwertet. Seit Jahrgang 2014 werden sämtliche Weine von Diego Conterno **nach biologischen Richtlinien produziert und sind entsprechend zertifiziert.**

Weissweinsorte Nascetta

Die Nascetta ist eigentlich die **einzige autochthone Weissweinsorte der Langhe**, also des Gebiets um die Nebbiolo-Zentren Barolo und Barbaresco, da man die Sorten Arneis und Favorita eindeutig dem Roero-Gebiet zusprechen muss. Trotz ihrer noblen Vergangenheit wurde die Nascetta während vielen Jahrzehnten vergessen und ignoriert. **1994 wurde sie jedoch vom Barolo-Produzenten Elvio Cogno in Novello praktisch im Alleingang wieder zum Leben erweckt.** Auch heute noch gilt Novello, im südwestlichen Teil der Barolo-Appellation gelegen, als Hochburg der Nascetta. Doch auch in den Gemeinden Monforte d'Alba und Serralunga d'Alba lassen sich mittlerweile einige wenige Nascetta-Produzenten finden. **Mit einer Anbaufläche von insgesamt nur 20 ha bleibt die Nascetta eine exquisite Rarität der Langhe**, umso mehr als sich die qualitativ hochwertigen und lagerfähigen Weissweine aktuell einer grossen Nachfrage erfreuen. Die Nascetta ergibt für gewöhnlich Weine von goldgelber Farbe, guter Struktur und einer frischen Säure. Jung weisen sie oft Noten von exotischen Früchten (z.B. Ananas) auf und verfügen über eine deutlich spürbare Kräuteraromatik (Salbei, Rosmarin). Mit einigen Jahren Reifung entwickeln sich dezente Honigtöne und eine balsamische Minzenote. Eine weitere Eigenschaft der semiaromatischen Nascetta ist die leicht salzige Mineralität im Abgang. **Nascetta-Weine können sowohl jung als auch mit einigen Jahren Reifung genossen werden.**



16.–

Weisswein-Spezialität und -Rarität.

2020 Langhe Nascetta DOC

18/20 • jetzt bis 2029 • Art. 253354

75cl CHF 16.– (statt CHF 18.–)

100% Nascetta

Diego Conternos Nascetta-Trauben wachsen in einer westlich ausgerichteten Lage gleich unterhalb des Weinguts in Monforte d'Alba mit Blick auf die schneebedeckten Cottischen Alpen. Angepflanzt in 2010, **nur 5000 Flaschen** produziert. Nach 24–36 Stunden Schalenkontakt mit Trockeneis werden die Weine im Stahltank fermentiert. **Das Resultat ist mehr als überzeugend!** Leuchtendes Goldgelb. Frische und expressive Nase nach Ananas, Grapefruitschalen, Zitrus, gelben Äpfeln und Birnen. Über dem Ganzen schweben eine angenehme kräuterige Note von Salbei und ein Hauch Minze. Am Gaumen zeigt sich Conternos Nascetta mit einem mittleren Körper, sehr frisch und mit leicht mineralischem Abgang. **Eine wunderbare Alternative zu Arneis und Favorita.** **Tipp:** Legen Sie einige Flaschen davon für 2–3 Jahre in den Keller, Sie werden es nicht bereuen! (rr)

– Sicht auf die Lage «Ginestra» –



NEU
bei Gerstl



65.–

Gigantisches Barolo-Kino vom Allerfeinsten: 20/20!

2016 Barolo Ginestra

20/20 • jetzt bis 2046 • Art. 253350 • 75cl CHF 65.–

100% Nebbiolo

Spreitenbach, Mitte Februar 2021: Drei weinerprobte Gerstl-Mitarbeitende (aus Datenschutzgründen keine Namen) und der Autor dieser Notiz befinden sich in den Büros von Gerstl und machen sich bereit, um den Barolo Ginestra 2016 von Diego Conterno zu verkosten. Die Proben werden eingeschenkt, man ist in gespannter Erwartung. Gläser werden geschwenkt, es wird geschnuppert. **Wow! Was für ein Nase, was für ein himmlischer Duft.** Die ersten Augenbrauen werden hochgezogen. Es ist auf einmal mucksmäuschenstill. Der Wein wird von den anwesenden Mündern geschlürft, über den Gaumen gerollt und gekaut. Die ersten zaghaften Blicke werden ausgetauscht, **fassungsloses Kopfschütteln macht sich breit.** Sprechen geht ja nicht, man hat noch dieses traumhafte Elixier im Mund. Ausnahmsweise, und weil das einfach so unbeschreiblich gut ist, gönne ich mir diesen Schluck. **Einfach sensationell! Gigantisch!** Nachdem alle wieder ihre Sprache gefunden haben, besteht kein Zweifel und wir sind uns unisono einig: **An diesem überragenden Barolo führt kein Weg vorbei, den müssen wir haben!**

40-jährige Reben, 5000 Fl. Produktion. Im Stahltank fermentiert mit 40 Tagen Maischekontakt, Ausbau ca. 20 Monate in grossen Stockinger-Fässern, 12 Monate Lagerung im Zementtank. Wird jeweils für ein zusätzliches Jahr auf dem Weingut zurückbehalten. **100% aus der spektakulären Lage Sori Ginestra** innerhalb der Grosslage Ginestra, beste Parzelle am ganzen Hang, ganz oben an der Hügelkuppe mit kühlenden Winden, perfekte Sonneneinstrahlung, südliche Ausrichtung. Einen Steinwurf westlich davon entstehen Barolo-Legenden wie Ciabot Mentin (Domenico Clerico), Casa Maté (Elio Grasso) und Sori Ginestra (Conterno Fantino). Ein Barolo mit grosser Substanz und Persönlichkeit, der das ganze Spektrum abbildet, was die Weine aus Monforte so speziell und einzigartig macht: **Potenz, Fülle, Intensität und Mineralität.** Aromen von schwarzen Kirschen, Orangenzeste, Schwarztee, Leder, Minze und über allem schwebt eine extrem anziehende Kräuterfrische. Die Tannine sind präsent und noch jugendlich, aber so unbeschreiblich fein. Ultralanger und äusserst komplexer, leicht mineralischer Abgang. **Das ist traditionelles Barolo-Kino vom Allerfeinsten!** (rr)

BAROLO JAHRGANG 2017

Der Jahrgang 2017 brachte wunderschöne und betörende Barolos hervor, die mit einer generösen und offenerzigen Fruchtaromatik (vielfach im rotbeerigen Bereich) von Beginn an überzeugen. Im Allgemeinen zeigen sich die 2017er Barolos mit intensiven Bouquets und geschliffenen, schon sehr zugänglichen Tanninen. Es sind mittelgewichtige Weine mit klassischer Nebbiolo-Struktur, wenn auch nicht derart strukturiert wie beispielsweise in den Überjahrgängen 2016 und 2013. Das Fruchtprofil der Weine ist überschwänglich und reif, aber wir haben keinen einzigen Barolo mit überreifen Noten verkostet. **Was uns bei sämtlichen Barolos immer wieder verblüffte, war die unglaubliche Frische, mit der die Weine auftrumpfen konnten.** Ein weiteres positives Attribut des 2017er-Jahrgangs ist die herausragende Terroirtypizität – die unterschiedlichen Terroirs und Lagen sind in den Weinen deutlich wiederzuerkennen. Unsere Winzer sind mit der Qualität ihrer Barolos zu Recht sehr zufrieden. **Kleiner Wermutstropfen sind die teilweise deutlich reduzierten Mengen. Auch international bedeutende Weinjournalisten wie Antonio Galloni oder Jancis Robinson sind vom vorliegenden Jahrgang äusserst angetan.** Galloni: «There is plenty to like about 2017 Barolos».

Das Jahr 2017 kann für das Barolo-Gebiet allgemein als sehr warm und vor allem als sehr trocken bezeichnet werden. Doch die abgefüllten Weine widerlegen jegliche vorgefasste Meinung, 2017 sei mit dem Hitze-Jahrgang 2003 zu vergleichen. Folgende Gründe haben wir für die ausserordentliche Qualität in 2017 ausgemacht:

- **Die Winzer haben in den vergangenen 15 Jahren enorm viel dazu gelernt,** sie sind zweifelsohne besser geworden. Der Klimawandel hatte immer wieder warme Jahrgänge zur Folge, die Winzer haben Erfahrungen gesammelt und entsprechendes Know-how aufgebaut.
- Die Ernte erfolgte in 2017 **ca. 3 bis 4 Wochen früher als in durchschnittlichen Jahren.** Dabei achteten die Winzer penibel darauf, die vorhandene Säure in den Trauben zu erhalten.
- Die mittlerweile auch in der Langhe häufiger anzutreffenden Hagelnetze schützen die Trauben auch vor intensivem Sonnenlicht. Bei Paolo Scavino sind beispielsweise sämtliche Barolo-Lagen mit Hagelnetzen versehen.
- Unsere Winzer verfügen mehrheitlich über **herausragende Lagen,** die mit älteren Reben bepflanzt sind. Wetterbedingte Strapazen werden besser weggesteckt.
- **Striktere Selektion der Trauben.**
- Sanftere Methoden in der Vinifikation, wie z.B. verkürzte Maischezeiten und tiefere Temperaturen bei der Gärung.
- **Kalte Nächte in den Wochen unmittelbar vor der Ernte** waren ein entscheidender Faktor, um die gewünschte aromatische Komplexität in den Trauben zu erreichen.
- **Die geringen Regenfälle zu Beginn des Septembers kamen genau zum richtigen Zeitpunkt** und werden von vielen Winzern als Game-Changer für den ganzen Jahrgang bezeichnet. Es half, die Reben etwas aufzufrischen.

BARBARESCO JAHRGANG 2018

Der absolut gelungene Jahrgang 2018 wird den Barbaresco-Winzern in Erinnerung bleiben, denn sie hatten viel zu tun! Aufgrund regelmässiger Niederschläge im Frühling in Kombination mit den etwas überdurchschnittlichen Temperaturen waren potenzielle Pilzkrankungen ein Dauerthema, und es mussten mit viel Aufwand entsprechende Gegenmassnahmen eingeleitet werden. Vom Hagelsturm Mitte Juli, der über die Lagen unmittelbar östlich der Gemeinde Barbaresco zog, wurden unsere Winzer glücklicherweise verschont. **Trockenes und warmes Wetter über den Sommer hinweg war segensreich und verhalf den Winzern, gesunde und qualitativ hochwertige Trauben mit sehr guten Zuckern zu ernten.** Winzer mit herausragenden Lagen, zu denen wir alle unsere Barbaresco-Produzenten zählen, waren im arbeitsintensiven Jahr deutlich im Vorteil.

Die 2018er-Barbarescos zeigen sich unglaublich elegant und finessenreich mit expressiven und verführerischen Bouquets. Der Ausdruck mag etwas abgedroschen sein, aber sie verfügen über burgundische Qualitäten. **Es sind klassische, aber filigrane und leichtfüssige Nebbiolos mit Energie und Geradlinigkeit.** Die Fruchtaromatik steht etwas weniger im Vordergrund als 2017, dafür bestechen sie mit extrem zarten und delikaten Tanninen. **Am Gaumen sind sie wunderbar geschmeidig und raffiniert.** Sie sind schon früh zugänglich und benötigen keine weitere Lagerung mehr, auch wenn sie selbstverständlich davon profitieren werden.



Dave Fletcher

Grosse Piemonteser in kleinsten Mengen.

Dave Fletcher ist ein knapp 40-jähriger, äusserst talentierter Winemaker und Önologe aus Australien. Seine Jobs rund um den Erdball haben ihn auch ins Piemont geführt, wo er wegen seiner Leidenschaft für Nebbiolo hängengeblieben ist.

Von 2006 bis 2012 war Dave jeweils im Sommerhalbjahr für Ceretto tätig und im Winterhalbjahr in Australien aktiv. Seit 2012 ist er nun im Piemont sesshaft und **arbeitet hauptberuflich als Winemaker für den legendären Barolo- und Barbaresco-Produzenten Ceretto**. In seiner Freizeit fand er noch Zeit, die alte und brachliegende Bahnhofstation von Barbaresco zu kaufen und in seinen Weinkeller umzufunktionieren. Ein wahres Bijou mit direkter Sicht auf die Top-Lagen Asili und Rabaja. Fletcher besitzt keine eigenen Weinberge, sondern kauft das gesamte Traubengut von befreundeten Winzern. Über die Hälfte dieser Rebberge wird bereits organisch bewirtschaftet. **Der Begriff «Boutique Winery» trifft hier zu, superkleine Produktion.**



26.-

Idealer «Orange Wine» für Einsteiger.

Arcato Vino Bianco (2019)

17/20 • jetzt bis 2029

75cl CHF 26.- • Art. 252205

75% Arneis, 25% Moscato

Fletcher's Light-Version eines «Orange Wine»

aus 100% organischem Traubengut. Produziert werden nur einige hundert Flaschen. Moscato kommen als ganze Trauben in den Behälter, dann kommt der entrappte und angequetschte Arneis darauf. Gärung mit 21 Tagen Maischekontakt. Keine Schöpfung oder Filtration. Offiziell «Vino Bianco», deshalb kein Jahrgang auf dem Label. **Guter Grip, feine Tannine, ultrakomplexer Wein, faszinierende Aromen.**

67.50

Ultraelegant, ultrarar, ultragut.

2018 Barbaresco Staderi

19+/20 • jetzt bis 2035 • Art. 253399

75cl CHF 67.50 (statt CHF 75.-)

100% Nebbiolo

Wir nehmen es gleich vorweg: **Dieser Wein hat ein riesiges Problem – es gibt davon insgesamt nur 500 Flaschen und wenige Magnums.** Dennoch können wir uns in der Schweiz glücklich schätzen, da wir immerhin die jeweils grösste Allokation aller Länder erhalten. **Mittlerweile der 3. Jahrgang von Daves rarem Lagen-Barbaresco und definitiv der bisher zarteste und eleganteste.** Stammt zu 100% aus Staderi, ganz im Norden der Barbaresco-Appellation, einer der renommiertesten Lagen in Neive mit optimaler Südwest-Ausrichtung. Wie immer verwendet Fletcher für den Lagen-Staderi die Trauben aus einer einzelnen, speziellen Parzelle, die sich im westlichsten Teil des Weinbergs befindet, in unmittelbarer Nähe zum Tanaro-Fluss. Gleich vinifiziert und ausgebaut wie der Recta Pete. Startet mit einer herrlich zarten Nase, balsamische und florale Noten, saftige rote Kirschen, ein Hauch Brombeere. **Am Gaumen ultraelegant mit unfassbar samtigen Tanninen und einer perfekten Balance.** Im Vergleich zu den Vorjahren verfügen die beiden 2018er vielleicht über etwas weniger Druck und Struktur, machen dies aber mit einer unnachahmlichen Harmonie und Finesse mehr als wett. **Ein Wein mit Stil und Grazie!** Fletcher-Fans dürfen sich übrigens im kommenden Jahr auf zwei neue Lagen-Weine freuen: Faset und Roncaglie 2019 sind in der Pipeline – wir durften die Weine aus den Fässern verkosten – himmlisch! (rr).

Acobia Bitter Vino

DIE 100% NATÜRLICHE BITTER-RARITÄT VON BARBARESCO-STAR DAVE FLETCHER.

Hinter dem geheimnisvollen Namen «Acobia» steckt kein Geringerer als **unser Barbaresco-Tausend-sassa Dave Fletcher!** Kaum zu glauben, aber nebst seinem Job als Winemaker für Piemont-Legende Ceretto, der Herstellung fantastischer Weine unter seinem eigenem Label «Fletcher Wines» und der Renovation der einstigen Bahnhofstation von Barbaresco fand der umtriebige Dave tatsächlich noch Zeit, sich mit der **Produktion eines 100% natürlichen Bitters** (italienischer Likör) zu befassen.

Der mittlerweile seit 2012 in Barbaresco sesshafte Australier genießt hin und wieder gerne einen auf einem Bitterlikör basierenden Cocktail (bspw. Negroni, Americano oder Spritz). Doch die industriell hergestellte Massenware von Aperol bis Campari konnte ihn nie richtig begeistern. Und was macht ein Dave Fletcher in einem solchen Fall? Richtig! **Er nutzt kurzerhand die Zeit im Lockdown, um an seiner eigenen Bitter-Mixtur nach persönlichem Gusto zu tüfteln.**

Das herausragende Resultat dieser Anstrengungen: Acobia! Ein vielseitig einsetzbarer und aussergewöhnlicher Bitter, zu 100% aus natürlichen Zutaten hergestellt, zu 100% italienisch und nur in Kleinstmengen hergestellt (knapp 1'000 Flaschen pro Batch).

Im piemontesischen Dialekt steht der Begriff Acobia für «etwas zusammenführen oder verbinden». Und genau das geschieht beim Acobia. Es werden **13 verschiedene, sorgfältig selektierte Kräuter und Früchte** (u.a. Wermut, Bitterorangen, Engelwurz, Iriswurzel, Zimt, Thymian, Rosmarin, Kamille, Koriander) während 14 Tagen in purem Alkohol zu einer expressiven und harmonischen Infusion vermählt. Während bei den gewöhnlichen Bitter herkömmliches, filtriertes Wasser hinzugegeben wird, **veredelt Dave seinen Acobia mit einem erstklassigen, aus organischem Anbau hergestellten Weisswein!** Bei einem Anteil von rund 90% am Endprodukt ein entscheidender Qualitätsfaktor. Abschliessend folgen noch die Zugabe von Zucker, die Kaltstabilisierung und Filtration sowie die Färbung mit einem natürlichen Extrakt aus rotem Gemüse.

In der Verkostung zeigt sich der Acobia herrlich expressiv und aromatisch mit floralen Noten und kräuterigen Einflüssen. Am Gaumen entwickelt er eine angenehme Bitterkeit, wirkt äusserst frisch, und durch die Verwendung des Weissweins verfügt der Acobia über deutlich mehr Tiefgang und Komplexität als

Standardprodukte. Das animierende Finale ist beeindruckend lange und weckt bereits die Lust auf den nächsten Schluck!

Wie und wann ist Acobia zu geniessen? Natürlich zum Aperitivo in all seinen Facetten! Aufgrund seines bemerkenswerten Geschmacks taugt der Acobia durchaus auch als Solodarsteller pur auf Eis. **In erster Linie empfehlen wir Acobia jedoch als qualitativ hochwertigen Bestandteil aller Bitter-Cocktails wie z.B. Negroni, Acobia Spritz oder Americano.**

Tipp

Art. 252543 • 100cl

29.-

DAVE'S GENUSS-VORSCHLÄGE FÜR ACOBIA:

ACOBIA ON THE ROCKS
Glas mit Eiswürfeln füllen
60 ml Acobia

ACOBIA SPRITZ
60 ml Acobia
90 ml Prosecco
ein Spritzer Soda-/Mineralwasser
eine Blutorangenscheibe
Eis

ACOBIA GIN AND TONIC
15 ml Acobia
30 ml Gin
60 ml Tonic
eine Zitronen- oder
Limittenscheibe
Eis

ACOBIA & SODA
Glas mit Eiswürfeln füllen
60 ml Acobia
40 ml Soda-/Mineralwasser
eine Blutorangenscheibe

ACOBIA NEGRONI
30 ml Acobia
30 ml Gin
30 ml roter Wermuth
eine Blutorangenscheibe
Eis

ACOBIA AMERICANO
30 ml Acobia
30 ml roter Wermuth
ein Spritzer Soda-/Mineralwasser
eine Blutorangenscheibe
Eis





– Dave Fletcher –



21.70

Barbera aus Ganztraubengärung.

2019 Barbera D'Asti DOCG

17+/20 • jetzt bis 2030 • Art. 252206

75cl **CHF 21.70** (statt CHF 23.-)

100% Barbera

Aus dem grandiosen Piemont-Jahrgang 2019. Fletcher vinifiziert seinen Barbera in einem etwas unüblichen Stil – sehr aromatisch und expressiv. Die Reben stammen aus zwei verschiedenen Parzellen (1997 resp. 2010 gepflanzt) in der Gemeinde Castagnole delle Lanze (Provinz Asti), **praktisch auf der gegenüberliegenden Strassenseite der berühmten Barbaresco-Lage Staderi**. Die Ganztraubengärung ist offensichtlich – eine ungewohnte Leichtigkeit am Gaumen, trotzdem mit schönem Tiefgang. Wunderschöner Duft nach getrockneten Blumen, Minze und saftigen schwarzen Kirschen, die würzigen Noten verleihen dem Barbera zusätzlich Charakter und Drive.

19.80

Betörender Nebbiolo in Kleinstmengen.

2019 Nebbiolo d'Alba DOC

18+/20 • jetzt bis 2031 • Art. 253372

75cl **CHF 19.80** (statt CHF 22.50)

100% Nebbiolo

Expressiver und floraler **Bilderbuch-Nebbiolo aus 100% organischem Traubengut**, das aus zwei verschiedenen Weinbergen gewonnen wird. Der grössere Anteil stammt aus der Gemeinde Montà (Roero-Gebiet). Die dortigen lehmhaltigen Böden verleihen dem Nebbiolo die notwendige Struktur, während die Trauben aus Scaparone (Gemeinde Alba) aufgrund des sandigeren Bodens für Eleganz und Duft besorgt sind. Verfügt über eine schöne dunkle Aromatik und eine typische Nebbiolo-Nase nach Rosen, roten Kirschen, Noten von Leder und Schwarztee. **Daves Nebbiolo aus dem Spitzenjahrgang 2019 ist äusserst präzise, energiegeladen und strukturiert**. Die leichte Mineralität im Finish trägt zum wunderbaren Gesamtpaket bei. Wie alle Weine von Fletcher nur in Kleinstmengen produziert. Grosses Nebbiolo-Kino, das man nicht verpassen sollte! (rr)

Proprietà Sperino



– Luca de Marchi –

Traumhafte Nebbiolo-Eleganz vom Fusse der Alpen.

Die Proprietà Sperino liegt ganz im Norden des Piemonts in der DOC Lessona, am südlichen Fuss des Monte-Rosa-Massivs. **Der Betrieb ist seit jeher in Familienbesitz der Sperino und der de Marchi, die ersten Etiketten gehen auf 1845 zurück.** Hier standen einmal über 40'000 ha Reben. Durch die Abwanderung der Bevölkerung in die Industriezonen Norditaliens und in die Schweiz blieben nach zwei Weltkriegen nur noch ein paar hundert Hektaren übrig.

Paolo de Marchi gründete in den 1970er-Jahren in der Toscana **das berühmte Weingut Isole e Olena.** 1999 kehrte er mit seinem Sohn Luca zurück. Die beiden erweckten den Betrieb wieder zum Leben, **2006 kam der erste Wein auf den Markt.** Natürlich ist die Hauptsorte für die besten Weine der Nebbiolo, der hier im Norden «Spanna» genannt wird. Aber: Die eigentliche Besonderheit dieser Region wurde erst in den letzten 15 Jahren entdeckt. **Die Gesteine und die Erze im Boden waren schon immer ein Geheimnis. Geologen fragten sich jahrelang, woher dieser Untergrund stamme.** Nun wurde bewiesen: Als sich die Kontinentalplatten verschoben und die Alpen gebildet wurden, wurde hartes Gestein aufgetürmt und der vorhandene vulkanische Boden zugeschüttet. Nur am Fusse des Monte Rosa geschah etwas anderes: Der Boden wurde umgestülpt. Der verborgene Teil der Caldera (Vulkankrater) kam ans Tageslicht und mit ihm alle Erze und Eisenformationen des Inneren der Erdkruste. **Diese Erze und Eisen hindern das Wachstum der Rebe enorm und reduzieren den Ertrag auf natürliche Art. Sie verleihen dem Wein sein zurückhaltendes Wesen, seine Eleganz und seine Mineralität.**

Liebe Kundinnen und Kunden, **lassen Sie sich von den Weinen des piemontesischen Nordens verführen.** Sie bestechen durch Eleganz, Charakter und Eigenständigkeit. Es sind Gewächse, die nicht kopierbar sind. **Der einzige Wermutstropfen sind die leider stark limitierten Mengen.**



– Das «Alto Piemonte», am Fusse des Monte-Rosa-Massivs –

54.–

Das rare Flaggschiff von Sperino.

2015 Lessona DOC

19+/20 • jetzt bis 2040 • Art. 252067

75cl CHF 54.– (statt CHF 62.–)

100% Nebbiolo

Reinsortiger Nebbiolo und rares Flaggschiff von Sperino (nur 6'000 Flaschen). Betörende, komplexe und sinnliche Nase im floralen Bereich. Rosenblätter, frisches Heu, süsse rote Beeren, etwas Menthol und ein Hauch Graphit. Extrem finessenreiche und einladende Nase, dank der nur in Lessona vorkommenden Porphyr-Böden. 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 Rasse und Klasse mit viel Zug am Gaumen, **die Balance zwischen Frucht und Mineralität im langen Abgang ist atemberaubend.** Mit dem Lessona 2015 ist Sperino ein grosser Wurf gelungen, wir sind begeistert! (rr)



97.50

Einer der allerbesten Cabernet Franc nur rund 1000 Flaschen produziert.

2015 L Franc Bandit • Vino Rosso Italiano
20/20 • jetzt bis 2035 • Art. 252068 • 75cl CHF 97.50
100% Cabernet Franc

Der L'Franc zählt zweifellos zu den weltbesten reinsortigen Cabernet Francs. Die verwendeten Klone stammen vom befreundeten Kultweingut Clos Rougeard von der Loire. **Mit einer Produktion von knapp 1'000 Flaschen (und nur der Hälfte davon im freien Markt verfügbar) super rar und extrem begehrt.**

Explosive Nase mit den sortentypischen Aromen von Paprika, schwarze Kirschen, Oliventapenade, Leder, Pinie und Graphit. Am Gaumen dicht gewoben mit grossartiger Struktur und Tiefe. Verfügt durch den langjährigen und meisterhaften Barrique-Einsatz (50% neu) über eine zusätzliche Dimension an Komplexität. Kraftvoll und mit schöner Würze am Gaumen, schwarze Kirschen, Pfeffer und wieder Paprika.

Der Wein präsentiert sich aktuell noch etwas stürmisch und jugendlich (wurde erst im Juni 2020 abgefüllt), doch **das riesige Potenzial ist unverkennbar und er zeigt sich schon in blendender Form.** Die terroir-typische Mineralität macht sich im ultralangen und imposanten Abgang bemerkbar. Gereifere Jahrgänge wie die aktuell beeindruckenden 2007 und 2009 lassen uns zudem erahnen, wohin die Reise des L'Franc 2015 führen wird. **Wir ziehen den Hut und zücken voller Begeisterung die Maximalnote!** (rr)



19.-

Rosé der Extraklasse.

2020 Rosa del Rosa
Costa della Sesia Rosato DOC
18+/20 • jetzt bis 2026 • Art. 253247
75cl CHF 19.-
90% Nebbiolo, 10% Vespolina

Der beste Rosa del Rosa ever! Kein Weichspüler-Rosé, trocken, komplex und lagerfähig! **Der grandiose und im Nu ausverkaufte Rosa del Rosa 2019 wurde mit fantastischen 93 Vinous-Punkten bewertet und zählt sicher zu Italiens hochwertigsten Rosé-Weinen.** Doch Winzer Luca de Marchi und wir sind uns einig: Dieser Rosa del Rosa ist noch einen Hauch besser. Der Jahrgang 2020 gilt nicht nur in der Langhe, sondern auch im Nordpiemont als grosses Jahr. Die kühlen, aber trockenen Bedingungen vor und während der Ernte sorgten für eine **optimale Aromenbildung in den Trauben.** Dies führte zu einem wunderschön blumigen und expressiven Duftbild. Durch den leicht reduzierten Alkoholgehalt im Vergleich zum Vorjahr scheinen die hauchzarten Tannine etwas präsenter, der Wein hat dadurch an Struktur gewonnen. Verführerischer Duft nach Erdbeeren, Rosenblättern, Veilchen, Ingwer, Salbei und getrocknete Orangen. **Am Gaumen für einen Rosé unge-wohnt vielschichtig und zupackend.** Samtige Textur mit seidenfeinen Tanninen, leichtfüssig und belebend. Verspielt und extrovertiert mit überraschend langem Abgang. Ein Rosé der Extraklasse! (rr)



26.-

Phänomenal gelungen.

2016 Uvaggio • Costa della Sesia Rosso DOC
18+/20 • jetzt bis 2028 • Art. 252066
75cl CHF 26.- (statt CHF 29.50)
75% Nebbiolo, 20% Vespolina, 5% Croatina;
Ausbau 22 Monate in Barriques und in grossen Eichenfässern

Sperino's Uvaggio ist im grossartigen Jahrgang 2016 phänomenal gelungen. Schon die Nase ist extrem komplex und äusserst verführerisch: Rote Beeren (wilde Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren), dazu reife Kirschen, frische Rosen, mediterrane Kräuter und ein Hauch weisser Pfeffer. Seidenfeine Tannine, **alles wunderbar rund und harmonisch.** Am Gaumen Aromen von saftigen Sauerkirschen, rote Beeren und etwas Schwarztee, schön untermalt mit einer bezaubernden Fruchtsüsse. Im Abgang drückt die terroirspezifische Mineralität etwas durch und verleiht dem langen Finale noch einen Frischekick.

Zur grossartigen Qualität beigetragen hat zweifellos auch die 2016 erstmals verwendete neue Entrappungsmaschine (Destemmer) vom französischen Hersteller Pellenc, die auch bei Barolo-Grossmeister Giacomo Conterno erfolgreich eingesetzt wird. **Das Resultat: noch sauberere und präzisere Weine, störende Aromen werden eliminiert.** Für uns besteht kein Zweifel: Luca de Marchi und seinem Team ist im Jahrgang 2016 der bislang beste Uvaggio gelungen! Der Spassfaktor ist jetzt schon immens, der Wein kann aber ruhig noch einige Jahre eingelagert werden. (rr)

Trediberri

Die Drei aus «Berri».

NATURNAH

Nicola «Nick», Federico und Vladimiro – diese drei haben das Weingut Trediberri im Jahr 2007 gegründet. **Es liegt einen Steinwurf neben der weltberühmten Lage Rocche dell'Annunziata.** Hier sind 1,5 ha bereits seit Generationen in Familienbesitz, wurden aber stets verpachtet. Seit 2007 wird diese Top-Lage wieder selber genutzt. 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 in die Top-Lage Rocche dell'Annunziata. **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 und sind begeistert. Mit seiner unbändigen Energie gelingt es Nick, grosse Weine in die Flasche zu bringen.

33.50

Einer der allerbesten Basis-Barolos.

2017 Barolo

19/20 • jetzt bis 2037 • Art. 253379

75cl CHF 33.50 (statt CHF 37.50)

100% Nebbiolo

Die Obertos haben mit ihrem ausgezeichneten Barolo «Classico» in den vergangenen Jahren **eine treue Fan-Gemeinde** aufgebaut – wir sind überzeugt, dass diese überzeugende 2017er-Version weitere Anhänger finden wird. Traditionelle Vinifikation im Zementtank mit anschliessendem Ausbau in grossen Garbellotto-Fässern. Die Trauben stammen aus den La Morra-Lagen Berri (ca. 90%) und Capalot (ca. 10%). Die relativ jungen Berri-Reben verleihen dem Wein **Vitalität und**



– Nicola Oberto mit Vater Federico in der Lage Rocche dell'Annunziata –

Frische, während die über 35-jährigen Stöcke in Capalot **Komplexität und Struktur** beisteuern. Zusätzlich profitiert die Lage Berri in warmen Jahren von Ihrer relativen Höhenlage (ca. 450 m ü. M.) und der Nähe zu den kühlenden Winden des Tanaro-Flusses. Der Wein startet mit einer verführerischen Nase nach Rosenblättern, saftigen Kirschen und frischen Beeren. **Extrem elegante Tannine und eine herausragende Saftigkeit prägen den Antrunk, der Abgang ist leicht würzig und komplex.** Aufgrund der sagenhaften Fruchtaromatik und der seidenfeinen Tannine ist dieser Barolo schon jetzt sehr zugänglich.

Fazit: Absolut gelungen und einer der besten Basis-Barolos auf dem Markt! (rr)



17.–

Wunderbarer Barbera für jeden Tag.

2019 Barbera d'Alba DOC
17/20 • jetzt bis 2029 • Art. 251174
75cl CHF 17.– (statt CHF 19.–)
100% Barbera

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.



16.–

Vergessen Sie alle Dolcetto-Vorurteile.

2020 Dogliani Bracco Mollea DOCG
18/20 • jetzt bis 2031 • Art. 253411
75cl CHF 16.– (statt CHF 18.–)
100% Dolcetto

100% Dolcetto aus der Einzeltage Bracco Mollea in Vicoforte (im südlichsten Zipfel der Langhe, genannt Langhe Monregalesi), 3 Minuten Autofahrt von der empfehlenswerten Trattoria Marsupino in Briaglia entfernt. Der Weinberg wurde 1958 (!) gepflanzt und liegt ca. 600 m ü. M., 12 Tage Maischegärung und Malo im Zementtank, pure Dolcetto-Frucht. Expressiv mit einem Korb voll frischer Beerenaromen, leicht würzig und untermalt mit dezenter Mineralität. **Vergessen Sie alles, was Sie über Dolcetto zu wissen glauben, dieser Wein wird Sie begeistern!** Superber Trinkfluss, milde Tannine und eine frische Säure bei tiefem Alkoholgehalt machen diesen Dogliani zu einer perfekten Wahl, wenn's mal nicht zu kompliziert, aber dennoch extrem gut sein soll. **Tipp: Im Sommer leicht gekühlt servieren.** (rr)



19.80

Trinkvergnügen voller Eleganz und Harmonie.

2020 Langhe Nebbiolo
17+/20 • jetzt bis 2031 • Art. 253378
75cl CHF 19.80 (statt CHF 22.–)
100% Nebbiolo

Trediberrìs Langhe Nebbiolo aus dem fantastischen Jahrgang 2020 bietet wie immer ein vergnügliches und bereits zugängliches Nebbiolo-Erlebnis mit viel sortentypischen Aromen und Klarheit. **Ohne Schnickschnack in Zement und Stahltank fermentiert und ausgebaut, man riecht und schmeckt die pure Nebbiolo-Frucht.** Typischerweise ist der Langhe Nebbiolo bei Trediberrì ein Blend aus verschiedenen Regionen: 40% aus der Barolo-Lage Berri, 50% aus der Alta Langa und 10% aus Roero. Der Wein bietet genau das, was man von einem guten Langhe Nebbiolo erwarten darf: **ungezwungenes Trinkvergnügen, Eleganz und Harmonie.** (rr)



19.80

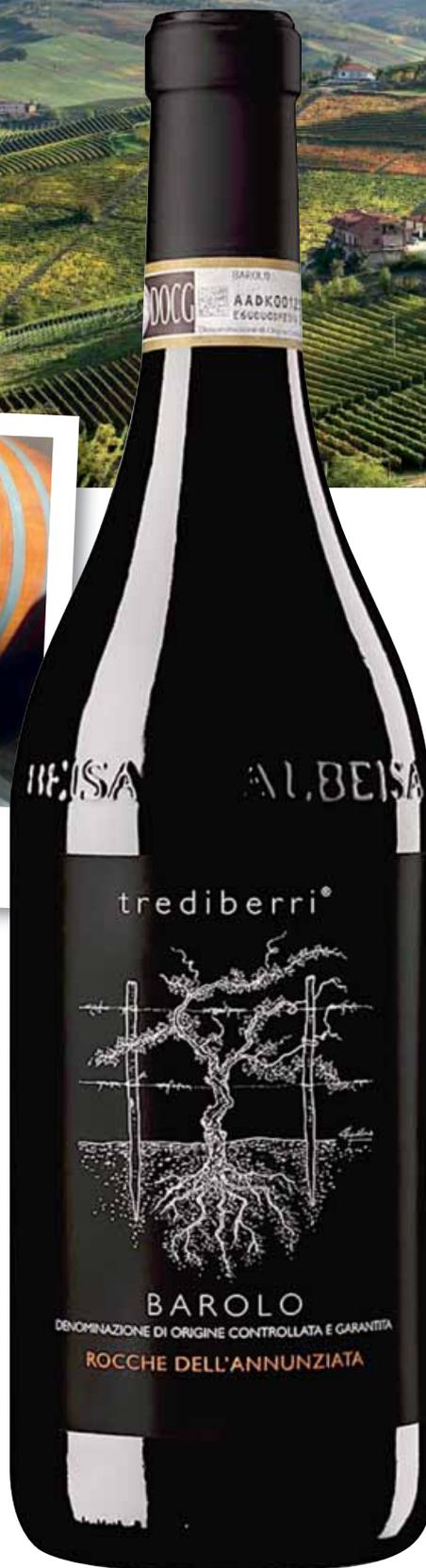
Erfrischende Weisswein-Rarität (nur gut 1000 Flaschen).

2020 Langhe Sauvignon
18/20 • jetzt bis 2027 • Art. 253410
75cl CHF 19.80 (statt CHF 22.–)
100% Sauvignon Blanc

Trediberrìs einziger Weisswein. Eine Liebhaberei von Nicolas Vater Federico, der – inspiriert durch einen Besuch bei Cotat an der Loire – 1992 am Fuss der Barolo-Lagen Rocche dell'Annunziata und Torriglione Sauvignon Blanc anpflanzte. Schnörkellos in Zement vinifiziert und bis zur Abfüllung im Stahltank gelagert. **Puristisch und präzise mit herrlicher Sauvignon-Blanc-Typizität.** Aromen von Stachelbeeren, Birnen, Aprikosen und einem Hauch Honig. Die mergelhaltigen Böden verleihen dem Wein Körper und Struktur. Erfrischende und saftige Weisswein-Rarität mit Mini-Produktion von nur etwas über 1000 Flaschen. (rr)



– Nicola Oberto mit Ehefrau Stefania –



59.50

Der Über-Barolo von Trediberri.

2017 Barolo Rocche dell'Annunziata

20/20 • jetzt bis 2041 • Art. 253405

75cl CHF 59.50

100% Nebbiolo

Rarer und sehr gesuchter Parade-Wein des Weinguts aus der absoluten Top-Lage Rocche dell'Annunziata in La Morra (nur ca. 5000 Fl. Produktion!). Die Familie Oberto besitzt schon seit mehreren Generationen diverse ältere Parzellen im zentralen Herzstück des Rebbergs. Unmittelbare Nachbarn im Rebberg sind Roberto Voerzio und Maria-Teresa Mascarello (ja Bartolo!). Vinifiziert in Zement und ausgebaut in 25 hl-Garbellotto-Fässern. **Wer Nick kennt, weiss, wie selbstkritisch er sein kann, immer nach Verbesserung strebend.** Trotzdem bezeichnet er den **Rocche 2017 als einen seiner besten Jahrgänge!** Wie auch beim Barolo Classico hat sich Nicola dazu entschieden, dem 2017er Rocche ein wenig mehr Zeit im Fass zu gönnen, die Abfüllung erfolgte deshalb erst im Januar 2021. Ein Schachzug, der sich definitiv auszahlt hat. Schon die traumhafte und präzise Nase nach Rosen, Veilchen, reifen Kirschen, frischen Waldbeeren, Tabak und Lakritze transportiert einen in Gedanken in das wunderschöne Amphitheater von Rocche dell'Annunziata. Der Wein schreit förmlich nach dieser Grand Cru-Lage. **Am Gaumen mit viel Druck und Kraft,** einer auffälligen Saftigkeit, offenbart eine makellose Balance zwischen frischer Säure, noblen Tanninen und der für 2017 so typischen verführerischen Fruchtaromatik. **Herausragender und komplexer Abgang.** Wir geben Nick Recht, definitiv einer seiner bisher Besten! (rr).

La Colombera

Die Königin des Timorasso.

Den Tipp für dieses grossartige Weingut haben wir «Grandi Vini» zu verdanken.

Es freut uns ausserordentlich, dass wir mit den charaktvollen und grossartigen Weinen von Elisa Semino (liebevoll auch als «Königin des Timorasso» bezeichnet) und ihrem Familienweingut La Colombera **unser bereits hochkarätiges Piemont-Portfolio mit einem weiteren Juwel** verstärken können.



– Elisa Semino, «Königin des Timorasso» –



Weinbaugebiet Colli Tortonesi

Die rund 100 km von Barolo entfernten Colli Tortonesi (die Hügel um Tortona) mit ihren rund 1800 ha Rebland in 47 verschiedenen Gemeinden sind zwar im Vergleich zu ihren berühmten Nachbarn Langhe und Monferrato bedeutend kleiner. **Mittlerweile hat sich die kleine Appellation im südöstlichsten Teil des Piemonts jedoch zu einem wahren Hotspot entwickelt und ist eines der spannendsten Anbaugebiete des Piemonts.** Grosse Barolo-Namen wie z.B. Vietti, Roagna, Borgogno, La Spinetta oder Pio Cesare haben in den vergangenen Jahren Rebland in den Colli Tortonesi gekauft oder gepachtet und produzieren hier vorwiegend Weine aus der autochthonen weissen Sorte Timorasso.

22.50

Der perfekte Einstieg in die Timorasso-Welt.

2018 Derthona Colli Tortonesi DOC

18/20 • jetzt bis 2028 • Art. 251027

75cl **CHF 22.50** (statt CHF 25.–)

100% Timorasso

Derthona war der Name Tortonas im antiken Rom. Heute repräsentiert dieser Name die zu 100% aus Timorasso produzierten Weine aus den Colli Tortonesi. Ein Blend aus vier verschiedenen Lagen zwischen 270 und 300 m ü. M., im Stahltank ausgebaut und für mind. 10 Monate auf der Hefe belassen. Sehr frische, zartblumige Nase, Akazienblüten, weisser Pfirsich, leichte Honignote, etwas Salbei, Haselnüsse und mineralische Noten. Am Gaumen straff mit viel Präsenz und deutlicher Mineralität. **Unglaublich schöne Balance zwischen erfrischender Säure und etwas breiterem Körper.** Ganz leicht cremige Textur, die im langen Abgang von der unglaublichen Frische und Mineralität abgelöst wird. **Ein Bilderbuch-Timorasso und der perfekte Einstieg in die spannende Welt dieser charaktvollen Traubensorte.**

La Colombera

Aushängeschild des 1937 gegründeten Familienweinguts La Colombera ist **die quirlige und passionierte Elisa Semino**, die die 23 ha Land zusammen mit Vater und Bruder nach biologischen Grundsätzen bewirtschaftet. La Colombera baut ausschliesslich in den Colli Tortonesi beheimatete Sorten an: die weissen Timorasso und Cortese sowie die roten Croatina, Barbera und Dolcetto.

Elisa Semino gilt als eine der Protagonistinnen der Colli Tortonesi und hatte massgeblichen Einfluss auf die Renaissance der Sorte Timorasso.

Ihr Önologie-Studium schloss sie mit einer Diplom-Arbeit über Timorasso ab. Sie gilt auch deshalb als ausgewiesene Expertin dieser wunderbaren Rebsorte und **wird von Kollegen respektvoll als «Königin des Timorasso» bezeichnet.** Wir sind stolz, mit La Colombera einen in den Colli Tortonesi verwurzelten Produzenten gefunden zu haben, der die lokalen Traditionen pflegt und gegenüber den freundlich gesinnten «Invasoren» aus Barolo **die Nase vorne hat.**



36.–

Einzellage, bereits mit «Tre Bicchieri» geadelt!

2018 Derthona II Montino

Colli Tortonesi DOC

19/20 • jetzt bis 2032 • Art. 251414

75cl **CHF 36.–** (statt CHF 40.–)

100% Timorasso

Rarer und mit den begehrten **«Tre Bicchieri» ausgezeichneten Einzellagen-Timorasso** aus dem Cru «Il Montino» auf ca. 290 m ü. M. Produktion knapp 5'000 Fl. pro Jahr. Elisa Semino entschied sich für diesen Rebberg als Einzellage, da sich die hier gewonnenen Trauben am expressivsten und hochwertigsten zeigten. Im Stahltank ausgebaut und für mind. 10 Monate auf der Hefe belassen, danach 18 Monate in der Flasche gereift. Strahlendes Goldgelb. Wuchtige und intensive Nase, im Charakter deutlich dunkler und schwerer als der einfache Derthona. Weisse Blumen, frisches Steinobst, mediterrane Zitruspflanzen, ultrafeiner Kräuter-Mix, der sortentypische Honig-Touch und ein Hauch Mineralität gehören zu dem verführerischen Kaleidoskop an Aromen, das aus dem Glas strömt. Am Gaumen sehr körperbetont und voluminös, angenehm cremige Textur, die im ständigen Wechselspiel mit der rassigen Säure steht und den Wein jederzeit frisch und in perfekter Balance hält. Noch etwas zurückhaltende Mineralität, dürfte sich mit einigen Jahren Flaschenreife noch akzentuieren. Im langanhaltenden Abgang eine fast nicht enden wollende, angenehme Würzigkeit. **Ein absolut faszinierendes Weisswein-Erlebnis, wir sind restlos begeistert! Tipp: Einige Flaschen auf die Seite legen und die Entwicklung dieses Weins in den kommenden Jahren persönlich verfolgen.**

Weissweinsorte Timorasso

Seltene, hochwertige, charaktervolle Weissweinsorte, die schon im Mittelalter in den Colli Tortonesi heimisch war. Die Timorasso galt während Jahrhunderten als wichtigste weisse Traubensorte im ganzen Piemont. Nach der verheerenden Phylloxera-Plage verschwand die Timorasso aber praktisch ganz. **In den letzten Jahren erlebte sie jedoch einen regelrechten Boom!** Die körperbetonten, reichhaltigen Weine mit frischer, rassischer Säure weisen schon in jungen Jahren komplexe Aromen wie z.B. Honig, Kräuter und nussige Anklänge auf. Die Weine haben eine betörende Mineralität, die sich mit dem Alter noch verstärkt. Dazu kommen **ein langer aromatischer Nachhall und eine verblüffende Langlebigkeit.**

Rotweinsorte Croatina

Fruchtige Rotweinsorte, die v.a. in den Regionen Lombardei und Piemont angebaut wird. Wird reinsortig, aber v.a. in Blends verwendet. Gilt als qualitativ hochwertig, ist jedoch in der Vinifikation eher anspruchsvoll, da die zuweilen rustikalen Tannine etwas gezügelt werden müssen. **Ergibt in der Regel fleischige, fruchtbetonte, tieffarbige Weine** mit cremiger Textur und angenehmer Fruchtsüsse im rotfruchtigen Bereich.



17.80

Ideal zu Apéros, Pasta und Käse.

**2018 Croatina La Romba
Colli Tortonesi DOC**

17/20 • jetzt bis 2023 • Art. 251029
75cl **CHF 17.80** (statt CHF 20.–)
100% Croatina

Stammt aus einer lehmhaltigen Lage um die Cascina La Romba, angepflanzt im Jahr 2000. Rund 15 Tage Maischegärung im Stahltank. Strahlendes Purpur mit violetten Reflexen. Superfruchtige Nase, ein ganzer Korb verschiedenster Beeren springt einem entgegen. Leicht animalische Note mit würzigen, pfeffrigen Anklängen, erinnert etwas an die nördliche Rhone. Durch die animierende Säure wirkt er sehr frisch und lebendig. Feine Tannine, wunderbar eingebunden. Ein runder, sehr trinkiger Wein, der eher von der Frucht als von der Struktur lebt.

Ein reinsortiger Croatina mit grossem Spass-Faktor und guter Länge, passt gut zu Apéros, Pasta-Gerichten oder Käse. Tipp: Kann im Sommer auch leicht gekühlt serviert werden!



25.–

**Der Top-Croatina von
La Colombera.**

**2016 Croatina Arché
Colli Tortonesi DOC**

18/20 • jetzt bis 2030 • Art. 251030
75cl **CHF 25.–** (statt CHF 28.–)
100% Croatina

Mit dem Arché gelingt Elisa Semino fast die Quadratur des Croatina-Kreises.

Durch den Einsatz von Barriques wird dieser reinsortige Croatina extrem elegant und überraschend komplex. Farblich noch etwas tiefer und konzentrierter als der La Romba, dafür deutlich würziger und weniger fruchtbetont. Der Ausbau im Holz erweitert das Aromenspektrum nebst reifen Pflaumen und frischen Brombeeren um leichte Röstaromen, Rauch, Cheminée, einen Hauch Leder und Weihrauch. Perfekt eingebundenes Holz, das nie dominiert, sondern die Aromatik wunderschön unterstützt. Der Arché ist wunderbar balanciert und harmonisch. Präzise, aber äusserst feine Tannine, die von der Croatina-eigenen cremigen Textur gekonnt aufgefangen werden. **Ein absolut gelungener Wein mit viel Persönlichkeit!**

Luigi Pira

Grosser, renommierter Piemonteser Name.

Das Weingut Luigi Pira liegt traumhaft schön am Hang eines riesigen Talkessels mitten in Serralunga d'Alba mit vielen der besten Lagen des Barolo. Die Weinberge beginnen direkt an der Umfriedungsmauer des Weinguts, immer steil abwärts, alles in südlicher Exposition. Selten werden mehr als 50'000 Flaschen pro Jahrgang abgefüllt, davon nur 20'000 Flaschen Barolo. Gianpaolo Pira balanciert seine hier gewonnenen Weine meisterhaft durch den gleichzeitigen Einsatz von neuen und gebrauchten Barriques und grossen Holzfässern. Dieser Weg zwischen Tradition und Moderne bringt ungeheuer harmonische Weine mit schöner Frucht und Würze hervor. **Seine sehr druckvollen Baroli gehören zu den Besten überhaupt!** Fast atemberaubend und meisterhaft auf dem Niveau, das nicht so weit entfernt ist von vielen berühmteren und teureren Namen. Gianpaolo Pira ist nicht schillernd und kein bisschen erpicht auf grosse Öffentlichkeit.



– Gianpaolo Pira –

34.–

Sehr komplex, wie ein Lagenwein.

2017 Barolo di Serralunga

18+/20 • jetzt bis 2041 • Art. 253376

75cl CHF 34.– (statt CHF 39.–)

100% Nebbiolo

Die Trauben von Piras «Basis-Barolo» stammen ausschliesslich aus der Gemeinde Serralunga d'Alba. Wie üblich ein Blend aus den jüngeren und tiefergelegenen Parzellen der Top-Lagen Margheria und Marenca (zusammen ca. 40%), Rivette (gleich unterhalb des wunderschön gelegenen Weinguts) sowie die sich im Norden der Gemeinde befindende Lage Sorano. **Gianpaolo Pira keltert seinen Barolo Serralunga mit der gleichen Sorgfalt wie seine Lagenweine.** 22 Tage Mazeration im Stahltank und anschliessende Reifung in grossen Holzfässern. Der Wein überzeugt mit einer überraschenden Frische, schöner Balance und gutem Grip. Reife Kirschnoten, Lakritze, frische Minze, ein Hauch Teer, getrocknete Tabakblätter und Kaffee bilden ein harmonisches Aromenspektrum. **Tolle expressive Frucht mit viel Serralunga-Stilistik**, bestens strukturiert mit viel Kraft und ausgezeichneter Länge. (rr)

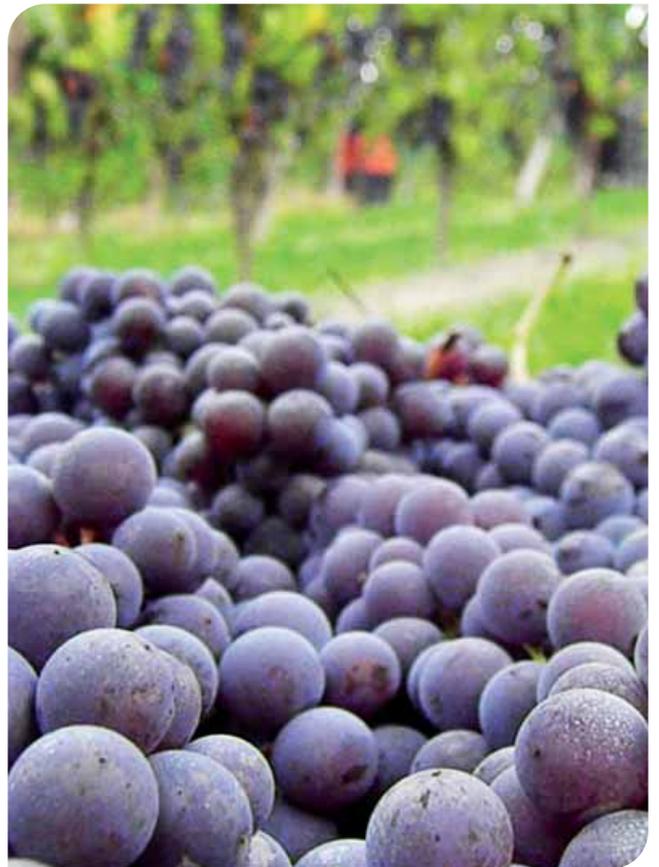


39.60

Piras traditionellster Barolo, absolut begeistert!

2017 Barolo Margheria
DOCG Barolo
19/20 • jetzt bis 2041 • Art. 253396
75cl **CHF 39.60** (statt CHF 44.–)
100% Nebbiolo

Die Reben in der Spitzenlage Margheria wurden 1959 gepflanzt und sind somit die ältesten des Weinguts. Wie der Barolo Serralunga in Stahl vergärt und anschliessend in grossen slawonischen Eichenfässern von 25 hl ausgebaut. Piras traditionellster Barolo. Das ist Nebbiolo in seiner reinsten Form, ohne Schminke, einfach grossartig! Wunderschöner floraler Auftakt (Rosen, Veilchen), viel rote Kirschen, Feigen, ein Hauch Tabak, balsamische Noten und **alles mit einer unglaublichen Frische**. Blind würde man nie auf einen wärmeren Jahrgang schliessen. Der Margheria zeigt auch in diesem Jahrgang seine typische, gradlinige Mineralität. Die alten Reben verleihen dem Wein eine wunderbare Tiefe und Vielschichtigkeit. Finesse, Feinheit und Duftigkeit stehen beim Margheria im Vordergrund. **Wir sind begeistert!** (rr)



22.50

Reichhaltig, kraftvoll, überraschend tief.

2019 Langhe Nebbiolo
DOC Langhe
18/20 • jetzt bis 2033 • Art. 252767
75cl **CHF 22.50** (statt CHF 25.–)
100% Nebbiolo

Wie immer stammt Piras Langhe Nebbiolo aus den untersten Rebzeilen der Barolo-Lage Margheria in Serralunga. **Der fabelhafte Langhe Nebbiolo aus dem Traumjahrgang 2019 ist ein weiterer Volltreffer in Piras Line-Up**, die Qualität ist enorm hoch und ermöglicht bereits einen ersten Eindruck des grossartigen Barolo-Jahrgangs 2019. Der Langhe Nebbiolo ist eine etwas zugänglichere Version seiner Barolos. Reichhaltig, kraftvoll mit überraschender Tiefe. Aromen von getrockneten Blumen, reife Kirschen, Minze, Tabak und mediterrane Kräuter. Verführerische und harmonische Nase mit wunderbarem Trinkfluss. (rr)



14.50

Top-Dolcetto, 2020 sogar fantastisch.

2020 Dolcetto d'Alba DOC
18/20 • jetzt bis 2031 • Art. 253377
75cl **CHF 14.50** (statt CHF 16.–)
100% Dolcetto

Jahr für Jahr ist Gianpaolo Piras Dolcetto ein sicherer Wert und gehört für uns zu den besten in seiner Kategorie. Ein Blick auf die Barolo-Lagenkarte erklärt die Tiefgründigkeit und Komplexität dieses Weins. Er stammt zu 100% aus Reben, die sich in der Lage Damiano befinden – Damiano ist nichts anderes wie die Nordseite der mythischen Barolo-Lage Vigna Rionda in Serralunga d'Alba. **Die 2020er-Version ist fabelhaft ausgefallen und begeistert von A-Z**. Viel schwarze Kirschfrucht und dunkle Beeren, etwas Graphit, Gewürze und getrocknete Blumen gehören zu den vielen Aromen dieses kraftvollen Dolcettos. (rr)

Luigi Pira



72.–

Sehr begehrt unter Barolo-Liebhabern.

2017 Barolo Vignarionda

19+/20 • jetzt bis 2045 • Art. 253375

75cl **CHF 72.–** (statt CHF 79.–)

100% Nebbiolo

Gianpaolos rarer Barolo (nur ca. 4000 Flaschen) aus der mythischen Lage Vignarionda, die schon zahlreiche legendäre Weine hervorgebracht hat. **Vignarionda darf wohl als die absolute Grand Cru-Lage in Serralunga d'Alba bezeichnet werden.** Die Reben wurden 1994 gepflanzt und verfügen nun über ein Alter, in dem sie dem Wein noch mehr Tiefe und Komplexität verleihen. Wird in einem Mix aus französischen Barriques (ca. 25% neu) und im zweiten Jahr grossen Holzfässern ausgebaut. Herrlicher Auftakt mit serralunga-typischer Nase – Rosen und Teer. Zur komplexen Aromatik gesellen sich Noten von dunklen Kirschen, reifen Pflaumen, Lakritze, etwas Sandelholz und balsamische Anklänge sowie eine erdige Mineralität. **Auch der Vignarionda zeigt sich mit wunderbarer Frische, das Holz wurde meisterhaft eingesetzt** und trägt zum absolut stimmigen Gesamtbild bei. Endet harmonisch, komplex mit grandioser Länge und einem markant mineralischen Finish. (rr)

52.–

Barolo vom Feinsten.

2017 Barolo Marenca

19/20 • jetzt bis 2041 • Art. 253397

75cl **CHF 52.–** (statt CHF 57.–)

100% Nebbiolo

Aus einer der absoluten Top-Lagen in Serralunga. Nur zwei Winzer teilen sich die Parzellen in Marenca, kein Geringerer als **Kultwinzer Angelo Gaja ist hier Piras Nachbar.** Gaja verwendet für seinen berühmten (und wesentlich teureren) Barolo Sperss vorwiegend Trauben aus diesem Weinberg. Stilistisch sind zum Margheria Unterschiede festzustellen. Nach Gärung und Malo im Stahltank erfährt der Marenca im ersten Jahr eine Reifung in französischen Tonneaux (ca. 25% neu) und im zweiten Jahr einen Ausbau im grossen Holzfass. **Der Marenca zeigt sich aromatisch dunkler und maskuliner. Strahlt eine grosse Tiefe und Komplexität aus.** Die Tannine sind durch den Holzeinsatz etwas runder, aber dennoch präsent und kraftvoll. Wir erkennen Aromen von Brombeeren, schwarzen Kirschen, Teer, etwas Eisen und getrockneten Kräutern. Wie immer überzeugt der Marenca mit einem Extrakick an Fruchtichte und Fülle. **Barolo vom Feinsten!** (rr)

Paolo Scavino

Barolo-Klassiker vom Allerfeinsten.

Das Weingut Paolo Scavino wurde 1921 gegründet und wird nun in der 4. Generation geführt. Es gehört zu den wichtigsten Betrieben in der Zone und mit 30 Hektaren Rebland zu den grössten Landbesitzern in der DOCG Barolo. 20 verschiedene Cru 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 werden von Elisa Scavino auf dem imposanten Weingut in Castiglione Falletto empfangen. Sie ist die Tochter von Enrico, der 1951 als 10-jähriger Bub mit der Arbeit auf diesem historischen Weingut begann. Die Dimensionen hier sind gigantisch, der Keller ist riesig. Wir staunen nur noch: Im Fasskeller stehen doch tatsächlich **25 Stockinger Fässer** vom berühmten Küfer aus Österreich! **Das ist der absolute Qualitätswahnsinn, denn diese Schmuckstücke gelten für den Ausbau im grossen Holz weltweit als das Nonplusultra.**

Elisa gibt uns verschiedene Proben aus diesen Fässern. Es ist der Barolo mit Jahrgang 2019, der im Piemont als ganz gross gilt. Begeisterung kommt auf, die Weine zeigen sich komplex und sehr typisch. Da freuen wir uns doch schon auf 2023, wenn die Baroli 2019 von Scavino auf den Markt kommen.



– Sicht auf die Lage «Bric del Fiasco» –

91.–

Flaggschiff und Stolz der Familie Scavino.

2017 Bric del Fiasco

DOCG Barolo

20/20 • jetzt bis 2041 • Art. 253346

75cl CHF 91.– • 100% Nebbiolo

Der erstmals 1978 vinifizierte Bric del Fiasco wird **nur aus den besten Parzellen der Süd/Südwest-Lage Fiasco in Castiglione Falletto** produziert, die langlebige und legendäre Barolos hervorbringt. Auch beim Bric del Fiasco kommen bereits teilweise grosse Stockinger-Gärbottiche zum Einsatz. Wow, extrem betörende Nase, ein ganzer Blumenmarkt schwebt mir entgegen, floral und delikater, gepaart mit der terroir-typischen Orangenzeeste, getrockneten Kräutern und süßem Tabak. Am Gaumen zeigt er eine wunderbare frische Säure in perfekter Harmonie mit der rotbeerigen Fruchtsüße. Wie immer beim Bric del Fiasco ist alles noch sehr jugendlich und mit der ihm eigenen wilden Intensität. **Ein verführerischer Bilderbuch-Barolo, der durch seine wunderbare Balance beeindruckt und in nachahmlicher Weise Eleganz und Kraft vereint. Ganz grosses Barolo-Kino und für uns definitiv einer der Weine des Jahrgangs!** (rr)



– Das Gerstl-Team mit Elisa Scavino (Mitte, unten) –



178.–

Wird nur in den besten Jahren produziert.

2015 Barolo Riserva Rocche dell'Annunziata
20/20 • jetzt bis 2041 • Art. 253348
75cl CHF 179.– • 100% Nebbiolo

Der von Paolo Scavino nur in den besten Jahren abgefüllte Riserva aus der Grand Cru-Lage Rocche dell'Annunziata in La Morra **besticht auch im sonnigen Jahrgang 2015 mit erhabener Eleganz und einzigartiger Sinnlichkeit.** Unglaublich frisches und expressives Bouquet, eine Wiese voller Frühlingsblumen, Rosenblätter, süsse Beeren, rote Kirschen, ein Hauch Lakritze, Gewürze, Tabak und weisser Trüffel. Weist die so Rocche-typische Kirschenaromatik auf. **Am Gaumen weich und sehr harmonisch mit geschliffenen, samtigen Tanninen, komplex und vielschichtig mit viel Zug.** Dieser Wein widerspiegelt seine noble Herkunft aus einer der ganz grossen Barolo-Lagen in Perfektion. Nicht enden wollender, finessenreicher Abgang. **Ein Wein von erhabener Schönheit und Grazie!** (rr)



73.50

Super-Rarität mit 20/20 Punkten!

2017 Barolo Carobric
20/20 • jetzt bis 2041 • Art. 253337
75cl CHF 73.50 • 100% Nebbiolo

1996 erstmals abgefüllter Barolo mit dem Fantasienamen Carobric, der sich aus den ersten Buchstaben der drei verschiedenen Spitzenlagen zusammensetzt (Ca-Ro-Bric), die in diesem Barolo nach traditioneller Art vereint werden. **Eine Art Superblend** aus den Gemeinden Castiglione Falletto und Barolo. Die ca. 50% Rocche di Castiglione werden mit Anteilen aus Cannubi und Bric del Fiasc ergänzt. **Der spektakuläre 2017er hat uns restlos begeistert, das ist die pure Leichtigkeit des Seins!** Strahlt von Beginn an eine schier unfassbare Frische aus, ein Blumenstraus aus floralen Noten, subtile frische Minze, reife Früchte im rotbeerigen Bereich, rote saftige Kirschen, neues Leder und ein Hauch Lakritze. Der Carobric ist so delikat und finessenreich, die Tannine sind ultrafein und zart, das ist schlicht genial und muss folgerichtig mit der Maximalnote belohnt werden. Kleiner Wermutstropfen: 2018 wird der letzte Cannubi-Jahrgang abgefüllt, weshalb es den Carobric leider auch nicht mehr geben wird. Und wie beim Cannubi wird auch beim Carobric die Hälfte der Produktion zur weiteren Lagerung vorläufig auf dem Weingut zurückbehalten – **also super rar!** (rr)



91.–

Leider der zweitletzte Cannubi von Scavino.

2017 Barolo Cannubi
20/20 • jetzt bis 2041 • Art. 253344
75cl CHF 91.– • 100% Nebbiolo

Überragende Qualität und nur kleinste verfügbare Mengen sorgen dafür, dass dieser Wein in kürzester Zeit ausverkauft sein wird. **Denn der Cannubi ist der heimliche Star und eine echte Rarität unter den zahlreichen Barolos der Scavinos.** Der Wein stammt aus der berühmtesten Einzellage der gesamten Appellation. Die über 70-jährigen Reben (1946 gepflanzt) des speziellen Nebbiolo-Klons (100% Michet) ergeben von Natur aus einen sehr dichten und konzentrierten Barolo. **Dieser grandiose Barolo verfügt über unbändige Kraft und vibrierende Energie, Vielschichtigkeit und Komplexität sind phänomenal, das ist einfach nur grosse Klasse!** Druckvoll, maskulin und eher dunkel im Charakter, aber ausgestattet mit einer verführerischen Fruchtsüsse und seidenfeinen Tanninen, alles untermalt mit einer traumhaften Mineralität. **Wir ziehen den Hut!** Leider konnten die Scavinos den jahrzehntelangen Pachtvertrag für diesen wundervollen Weinberg nicht mehr erneuern, **weshalb der 2018er der vorläufig letzte Cannubi von Scavino sein wird.** Aufgrund dieser Entwicklung entschied sich die Familie, ab Jahrgang 2015 die Hälfte der jeweils abgefüllten rund 3000 Flaschen zur weiteren Lagerung auf dem Weingut zurückzubehalten. (rr)



73.50

Grosses, harmonisches Trinkerlebnis.

2017 Barolo Monvigliero

19/20 • jetzt bis 2041 • Art. 253335

75cl CHF 73.50 • 100% Nebbiolo

Stammt aus der momentan voll im Trend liegenden Grand Cru-Lage der nördlichsten aller 11 Barolo-Gemeinden, Verduno. Renommierte Nachbarn in der Monvigliero-Lage sind keine geringeren als G.B. Burlotto und Fratelli Alessandria. Wird seit 2007 bei den Scavinos als Lagen-Barolo vinifiziert (war vorher Bestandteil des Basis-Barolo). **2017 wurde der Monvigliero erstmals zu 100% in einem Holzfass (italienisch Tina) vom österreichischen Starküfer Stockinger vergärt.** Die anschliessende Veredelung erfolgte nach der bewährten Scavino-Formel (10 Monate in Barriques, davon nur 15% neu und 12 Monate im grossem Fass). Bietet in der Nase ein spannendes Wechselbad zwischen zarter Frische und reifen Fruchtaromen wie z.B. rote Erdbeeren, Sauerkirschen und etwas Pflaume. In diesem Jahr **zeigt sich der Monvigliero sehr generös und offenherzig mit viel «early appeal».** Er besticht durch Fülle und eine angenehme Präsenz am Gaumen. Tanzt aromatisch mit seiner leichten Würzigkeit einmal mehr etwas aus der Reihe, verfügt aber selbstverständlich über die **Scavino-typische Eleganz und ist perfekt ausbalanciert.** (rr)



73.50

Grossartiger, energiegeladener Spitzen-Barolo.

2017 Barolo Ravera

19/20 • jetzt bis 2041 • Art. 253340

75cl CHF 73.50 • 100% Nebbiolo

Zusammen mit Prapò eines der beiden neueren Babies in Scavinos beeindruckendem Lagen Line-Up. Stammt aus Novello's berühmtester Lage, die v.a. in wärmeren Jahren von den kühlen Alpenwinden, der nach Osten verlaufenden Ausrichtung und der Höhenlage (bis zu 450 m ü. M.) profitiert und **bei Scavino deshalb immer als Letzte geerntet** wird. Die Hälfte der finalen Abfüllung wurde in einem Holzbottich (Tina) vergärt, was dem Wein einen traditionellen Touch verleiht. Im Vergleich zum Monvigliero ist beim Ravera etwas weniger Fruchtsüsse im Spiel. Wir erkennen florale Noten, Brombeeren, Pflaumen, Grillkräuter, etwas Rauch, Trüffel, Eisen und Pinie. **Der Ravera ist äusserst frisch und energiegeladen** – zwei Attribute, die Weine aus dieser aussergewöhnlichen Lage so unverwechselbar machen. Seidenfeine Tannine, eine sagenhafte Eleganz und ein druckvoller Abgang vervollständigen das Gesamtbild dieses beeindruckenden Barolos. Grossartig! (rr)



42.50

Der Geheimtipp bei den Scavinos.

2017 Barolo

19/20 • jetzt bis 2041 • Art. 253333

75cl CHF 42.50 • 100% Nebbiolo

Der vermeintliche Basis-Barolo trägt nicht ohne Grund die Unterschrift des Familienoberhaupts Enrico Scavino auf dem Etikett – sie unterstreicht damit die Bedeutung und Stellung dieses wunderbaren Weins für die Familie. **Auch die 2017er-Version entpuppt sich als wahrer Überflieger!** Der Wein setzt sich mittlerweile aus insgesamt 8 verschiedenen Barolo-Lagen aus den 3 Gemeinden Castiglione Falletto (Vignolo, Rocche Mariondino, Pernanno), Barolo (Vignane, Terlo, Albarella) und Serralunga d'Alba (Cerretta, San Bernardo) zusammen. Das Alter der Reben liegt bei einigen der verwendeten Crus bei über 70 Jahren! Der Wein zündet von Anfang an ein florales Feuerwerk, **die Nase ist schlicht gigantisch.** Er offenbart eine klassische Expression eines Barolos. Rosenblätter, reife Kirschen, Menthol, Zimt und Orangenzeste. **Die generöse Fruchtigkeit mit der fast unglaublichen Eleganz ist phänomenal.** Der Wein strahlt eine überragende Frische aus. Seidenfeine Tannine, ein bemerkenswerter Tiefgang und ein komplexes und langes Finish sind weitere Attribute. Es ist heutzutage vielleicht nicht mehr ganz korrekt, dies zu sagen, aber für mich persönlich ist das ein sexy Wein. (rr)



73.50

Scavinos einziger Lagen-Barolo aus Serralunga d'Alba.

2017 Barolo Prapò

19+/20 • jetzt bis 2041 • Art. 253342

75cl CHF 73.50 • 100% Nebbiolo

In der langen Geschichte des Weinguts Scavinos erster und bislang einziger Lagen-Barolo aus Serralunga d'Alba. Die Parzelle in Prapò wurde 2008 gekauft und 2010 mit den besten durch «Selezione massale» aus den Top-Lagen Monvigliero, Cannubi und Bric del Fiasc selektionierten Pflanzen neu bestockt. Wie der Monvigliero wurde der Prapò zu 100% in einem grossen Holzbottich vergärt. **Serralunga-Charakter vom Allerfeinsten,** Teer und Rosen, umgewälzte Erde, Trüffel, Schwarztee, schwarzbeerrige Frucht (Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirschen). Trotz des jungen Alters der Reben verfügt der Wein über eine ausserordentliche Tiefe und Intensität. Am Gaumen fast unbeschreiblich geschliffene Tannine, **das ist Serralunga-Power mit einem Extrakick an Eleganz.** Wo nehmen die Scavinos bloss diese wunderbare Frische her? Auch im Prapò steckt so eine herrlich offenherzige Fruchtsüsse, die aber zu keinem Zeitpunkt aufdringlich wirkt, das ist **alles so schön ausbalanciert und finessenreich.** Im langen und raffinierten Abgang zeigt sich dann noch die für diese Lage so typische rostige Mineralität – beeindruckend! (rr)

Gianni Doglia

Der Moscato-König ist auch ein Barbera-Meister!



NATURNAH

Unsere Kundinnen und Kunden ist Gianni Doglia vor allem durch seine beiden verführerischen und erfrischenden Moscatos bestens vertraut. Doch Giannis Heimat – die malerischen Hügel des südwestlichen Monferratos (Provinz Asti) – stehen nicht nur für exzellenten Moscato, sondern sind auch **die piemontesische Hochburg herausragender und langlebiger Barberas**. Nebbiolo ist in diesem Teil des Piemonts weniger verbreitet, hier ist **die Barbera-Traube der absolute Star!** Die besten Lagen bleiben jeweils dem Barbera vorbehalten, weshalb die Sorte hier zu qualitativer Höchstform auflaufen und ihre vielen positiven Eigenschaften ausspielen kann. Oft ist der Parade-Wein eines Monferrato-Winzers ein Barbera, bei Gianni ist es sein Nizza DOCG aus über 50-jährigen Reben! **Gianni und seine liebenswürdige Schwester Paola haben eine ansteckende Passion für den Barbera.** Das widerspiegelt sich in ihrem Sortiment: Fünf der elf produzierten Weine sind reinsortige Barberas, die sich durch Herkunft, Lage, Alter der Reben, Art der Vinifikation und Länge des Ausbaus unterscheiden. Was sie alle gemeinsam haben: **Sie zählen in ihrem jeweiligen Segment zur absoluten Barbera-Elite.** Wir haben für Sie unsere beiden Favoriten ausgesucht und konnten Gianni zusätzlich noch eine **spannende Rarität aus seinem Weinkeller entlocken!**



26.–

Rarität: Gianni Doglias Top-Barbera.

2017 Nizza DOCG «Viti Vecchie»

18/20 • jetzt bis 2032 • Art. 251357

75cl CHF 26.– (statt CHF 29.–)

100% Barbera

Der Nizza «Viti Vecchie» aus über 50-jährigen Reben ist definitiv Gianni Doglias Top-Barbera und stammt aus **einer der renommiertesten Lagen für Barbera – Bricco di Nizza** in der Gemeinde Nizza Monferrato. Die relativ junge Appellation Nizza DOCG – ein **Grand Cru des Barbera d’Asti** – wurde 2014 offiziell ins Leben gerufen, nachdem sie seit dem Jahr 2000 bereits als erstklassige Unterzone im Anbaugebiet des Barbera d’Asti geführt wurde. Im Gegensatz zu anderen Barbera-Ursprungsbezeichnungen, in denen Komplementärtrauben erlaubt sind, muss ein Nizza immer reinsortig sein. Für die nur 18 Gemeinden umfassende Nizza-Appellation gelten strenge Anforderungen, zum Beispiel in Bezug auf Ertragsmengen, Pflanzdichte oder Ausrichtung der Weinberge. **Gianni Doglias Nizza (nur 3'000 Fl. produziert!)** startet mit einer frischen und vielschichtigen Nase nach wilden Erdbeeren, getrockneten Blumen, Lavendel, Gewürzen, Rauch und Graphit. Am Gaumen ergänzen Backpflaumen und Espresso das vielseitige Aromenbild des energiegeladenen Nizzas. Der tadellose Barrique-Einsatz (für 20 Monate je 1/3 erste, zweite und dritte Passage) verleiht dem Nizza eine **wunderbare Eleganz, das Holz ist perfekt integriert** und komplettiert Frische und Frucht des Barberas, alles in höchstem Masse harmonisch. Dieser Wein zeigt exemplarisch, dass Barbera nicht einfach nur fruchtig sein muss, sondern dass aus dieser vielfältigen Sorte auch komplexe und lagerfähige Gewächse entstehen können. **Giannis Nizza «Viti Vecchie» spielt zweifellos in der Barbera-Champions League. Wir freuen uns schon auf die Partie gegen den Platzhirsch Bricco dell’Uccellone! (rr)**



14.50

Perlendes Vergnügen.

2019 Moscato d'Asti DOCG

17/20 • jetzt bis 2022

75cl CHF 14.50 (statt CHF 16.–)

Art. 250239

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.



16.–

Herrlicher, fruchtig-frischer Einstiegs-Barbera.

2019 Barbera d'Asti «Bosco Donne»

17/20 • jetzt bis 2028

75cl CHF 16.– (statt CHF 18.–)

Art. 251356

100% Barbera

Der «Bosco Donne» ist Gianni hochwertigster, ohne Holz (nur im Stahltank) ausgebaute Barbera (30-40 Jahre alte Reben) und **im überragenden Jahrgang 2019 fabelhaft gelungenen**. Der Name «Bosco Donne» (Wald der Frauen) kommt von einem Waldstück unmittelbar neben dem Weinberg, in dem sich während des Zweiten Weltkriegs Frauen und Kinder versteckt hielten.

Superfruchtige und einladende Nase im eher rotbeerigen Bereich (Erdbeere, Himbeere), florale Noten, aber auch Grillkräuter und Pinien. Am Gaumen viel saftige rote Kirschen, reife Pflaumen und ein dezenter mineralischer Touch. Unglaublich schöne und pure Fruchtaromen, perfekt austariert zwischen dominierender Frucht und frischer Säure. **Ein Fruchtbündel mit grossem Spassfaktor!** (rr)



19.80

Moscato d'Asti der Extraklasse, einer der besten seiner Art.

2019 Moscato d'Asti DOCG

Casa di Bianca

18+/20 • jetzt bis 2023

75cl CHF 19.80 (statt CHF 22.–)

Art. 251355

100% Moscato bianco

Zarte Aromen nach weissen Steinfrüchten, frischen Zitronen und exotischen Noten. Feine Perlage, saftiger Gaumen mit harmonischer Süsse. **Enorm tiefer Alkoholgehalt von nur 5 Vol.% macht diesen Wein äusserst bekömlich**. Frische, fruchtbetonte Noten nehmen den Gaumen voll ein. Leichter und fruchtiger Abgang, mit dezenten Noten von blühendem Salbei und Thymian. Ein Moscato d'Asti der Extraklasse. **Zu frischem Ziegenkäse oder fruchtigen Desserts eine grossartige Kombination**. Am besten aus dem Kühlschrank mit 6°C geniessen.

Die Langhe: Weinregion der Superlative.

«Unsere» Lagen in der DOCG Barolo.

Die DOCG Barolo erstreckt sich über 11 Gemeinden und ist die italienische Antwort auf die Côte d'Or mit ihren Hunderten von Lagen. Nicht nur Barolo, sondern die ganze Langhe ist sehr zerstückelt, und in praktisch allen Appellationen wurden die sogenannten Menzioni Geografische Aggiuntive MGA eingeführt. **Die Lagen dürfen offiziell auf der Flasche genannt werden.** Somit wächst die Zahl an Einzellagen-Füllungen stetig an.

Der Boden in der DOCG Barolo besteht hauptsächlich aus Sand oder kalkhaltigem Mergel. Die Langhe-Böden sind geprägt durch maritimen Ursprung sowie durch Sedimentschichten (Sandstein, Ton), die in der Zeit entstanden sind, als das Gebiet durch tektonische Bewegungen angehoben wurde. Die Bodenart der westlich gelegenen Hänge zwischen Barolo und La Morra wird als Tortonium, die im Osten liegenden Gebiete bei Monforte, Castiglione Falletto und Serralunga d'Alba als Helvetium bezeichnet. Die Böden sind sehr waserdurchlässig und zwingen die Reben, tief zu wurzeln. **Grundsätzlich kann man die Weine von La Morra und Barolo, mit eher sandigen Böden, als eher duftend und subtil bezeichnen. Hingegen sind die im Osten gelegenen Orte eher für strukturierte und lagerfähige Weine bekannt.**

Das Klima ist gemässigt kontinental. Im Süden liegen die ligurischen Alpen und im Norden die Grenze zur Schweiz mit den höchsten Bergen Europas. So kann es sehr verschiedene Wetterlagen geben, die von den Winzern alles abverlangen.

Die einzelnen Lagen in unserem Sortiment:

Verduno

Monvigliero

Im Norden der Appellation, jedoch mit einem eher wärmeren Klima. Die Südwestausrichtung und die frischen Winde begünstigen diesen Cru massgebend. Fratelli Alessandria besitzen hier im oberen Teil ein wertvolles Terroir.

San Lorenzo

Gleich neben Monvigliero gelegen, etwas mehr nördlich ausgerichtet. Bringt sehr elegante Weine hervor. Der San Lorenzo von Fratelli Alessandria überzeugt auf der ganzen Linie.

Barolo

Brunate

Diese berühmte Lage teilen sich die Gemeinden La Morra und Barolo. Im Norden vom Ort Barolo gelegen und eher früher reifend als die umliegenden Lagen. Bringt zugängliche, duftende und subtile Baroli hervor.

Cannubi

Eine Lage, die unterschiedlicher nicht sein könnte. Ihre meridionale Ausrichtung und ihre längliche Form mit verschiedenen Sublagen bringen sehr verschiedene Weine hervor. Der hohe Anteil an Sand ist ideal für unglaublich komplexe und feinfruchtige Weine.

La Morra

Rocche dell' Annunziata

Einer der besten Cru überhaupt mit einer perfekten Süd-West-Ausrichtung. Zum Teil einem Amphitheater gleich schlängelt er sich dem Hügel entlang. Hier entstehen einige der grössten Baroli überhaupt. Unser Shooting-Star Trediberri keltert hier Weine von Weltklasse.

Monforte d'Alba

Gramolere

Gleich neben Santo Stefano di Perno, südöstlich exponiert, entstehen hier kräftige und kernige Baroli. Der Gramolere von Alessandria zeigt eindrücklich die Differenz von Verduno und Monforte auf.

Serralunga d'Alba

Margheria & Marenca

Liegen gleich nebeneinander mit einer traumhaften Exposition Richtung Süden. In Serralunga werden kräftige und langlebige Weine erzeugt. Sie überzeugen oft mit einem sehr klassischen Stil. Die Weine von Luigi Pira strahlen nur so vor Eleganz.

Vigna Rionda

Eine der begehrtesten Lagen im ganzen Piemont. Eine Top-Süd-Ausrichtung mit einzigartigem Mikroklima erlaubt es, finesenreiche und grosse Baroli zu kelteren. Pira besitzt hier den unteren südwestlichen Abschnitt.



Prapò

Südöstliche Richtung, gleich neben Ceretta gelegen. Bringt Baroli mit einer konzentrierten Frucht hervor. Die jungen Reben von Scavino überzeugen schon jetzt.

Castiglione Falleto

Fiasco

Eine absolute Top-Lage im ganzen Piemont. Gleich neben Villerio gelegen und südlich exponiert. Scavino füllt hier den Bric del Fiasco separat ab. Eine bevorzugte Sublage innerhalb vom Cru Fiasco.

«Unsere Lagen» in der DOCG Barbaresco.

Das Barbaresco ist klimatisch dem Barolo sehr ähnlich. Klimatisch wird es auch als «kontinental gemässigt» bezeichnet, es ist vielleicht etwas wärmer und die Hügel sind nicht so hoch wie im Barolo. Die Ernte beginnt darum normalerweise etwas früher. Die Böden unterscheiden sich leicht, der Anteil an Kalk ist höher.

Jahrgang 2016

Wie im Barolo ist man äusserst zufrieden mit dem Resultat. Die Reife war perfekt und die Weine weisen ein beachtliches Potenzial auf. Es werden wohl einige Riserva entstehen. Wir sind gespannt, was in einigen Jahren auf den Markt kommen wird.

Jahrgang 2017

Einer dieser Jahrgänge, die den Winzern arg zu schaffen machten. Frost im Frühling verursachte eine kleine Ernte und die enorme Hitze im Sommer sorgte vielerorts für Trockenstress. Die Ernte war entsprechend früh. Man musste sehr sorgfältig selektionieren, um die Qualität hoch zu halten.

Jahrgang 2018

Starke Regenfälle im Frühling führten zu einem hohen Pilzdruck, die Blüte verlief nicht optimal. Danach hingegen wurde es wunderschön mit harmonischen Temperaturen. Der Herbst war herrlich mit kühlen Nächten, es konnten reife Trauben geerntet werden. 2018 ist ein eher eleganter, subtiler Jahrgang.

Neive

Basarin

Eine für Barbaresco hohe Lage an der Grenze zu Treiso. Bringt würzige und dunkelfruchtige Weine hervor. Sottimano keltert einen Cru aus bis zu 60-jährigen Reben.

Currà & Cotta

An der Grenze zu Barbaresco gelegen. Bringt Weine mit der Fülle von Barbaresco und den feinen Tanninen von Neive hervor. Sottimano bringt seinen Currà immer ein Jahr später auf den Markt.

Fausoni

Nur einen Steinwurf ausserhalb vom Ortskern Neive gelegen. Typischer Vertreter des Neive-Stils. Elegant mit feinkörnigen Tanninen.

Treiso

Pajoré

Mit einem hohen Anteil an Kalk im Boden entstehen hier Weine mit einer gewissen Kühle und Strenge. Sottimano bewirtschaftet hier über 70-jährige Reben.

Fratelli Alessandria

Kompromisslose Qualität seit 1870.



– La Famiglia: Alessandro, Vittore,
Flavia und Gian-Battista –



22.50

Autochthone Rarität aus dem Piemont.

2019 Pelaverga

Verduno Pelaverga DOC

17/20 • jetzt bis 2027 • Art. 251048

75cl **CHF 22.50** (statt CHF 25.–)

100% Pelaverga di Verduno

Pelaverga ist eine alte autochthone Sorte aus dem Piemont und wird vor allem in den DOC Colline Saluzzesi, Collina Torinese und in Verduno angebaut. Sie geriet leider in Vergessenheit, **nur noch wenige Produzenten kümmern sich um Anbau und Verarbeitung.**

Transparentes Rubinrot. Frischer, rotfruchtiger Auftakt. Verspielte Aromen von Weichseln, frischen Himbeeren, Walderdbeeren, gepaart mit subtilen Noten nach Lakritze und mediterranen Kräutern. Dezente Mineralität, erinnert an nassen Granit. Frischer, leichtfüssiger Gaumen, zupackende Säure unterstützt die fruchtigen Aromen bestens. Wunderbar weiche Tannine, toller Schmelz und grandioser Trinkfluss. Der Pelaverga endet mittelkräftig mit mineralischem Finish. **Im Sommer mit 14°C geniessen, sogar zu Fisch vom Grill ein Hochgenuss.**



26.–

Cooler Blend auf tollem Niveau.

2017 Rossoluna

DOC Langhe

17+/20 • jetzt bis 2029 • Art. 251047

75cl **CHF 26.–** (statt CHF 29.–)

Barbera, Nebbiolo, Freisa;

Ausbau 14 Mt. in gebrauchten 500-Liter-Tonneaux.

Sattes Rubinviolett. Charmante, fruchtbetonte Nase. Aromen von wilden Himbeeren, einem Hauch Cassis und Kirschen. Leichte Anflüge von Mocca, Tabak und Lakritze. Wirkt sehr frisch und jugendlich. **Am Gaumen die pure Frucht**, wieder rote Früchte und Beeren mit leichten Noten von Leder und Mocca. Sanfte, weiche Tannine mit gut integrierter Säure, macht richtig Spass! Ein wirklich gelungener Blend von einheimischen Trauben, **den man jeden Tag geniessen kann.** Er endet mittelkräftig mit fruchtigem Abgang.

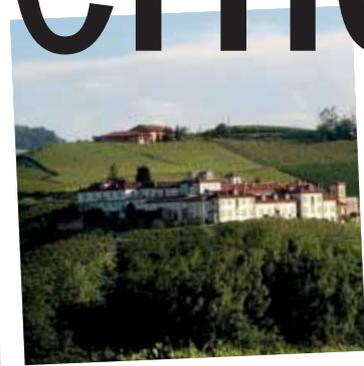
Aldo Conterno

*Legendäres Pionier-Gut mit über-
ragenden Top-Lagen.*

Ab dem Jahrgang 1969 ging Aldo Conterno seinen eigenen Weg mit den Lagen bei Bussia. Vorher verfeinerte er sein Weinwissen von 1954-59 im Napa Valley, indem er dort einem Familienmitglied half, eine Weinkellerei aufzubauen. Dort realisierte er das einzigartige Projekt, die Weinberge auf den Hügeln anzulegen. Die Trennung der Brüder hatte etwas mit ihrer Philosophie zu tun. Aldo wollte feinere, delikaterere und weichere Weine machen, ohne als Modernist zu gelten. 2012 starb Aldo, doch schon in den 90er-Jahren hatte er seine Söhne Franco, Giacomo und Roberto in die Weinbereitung einbezogen. Sie durften sogar für die Produktion von Chardonnay französische Barriques einsetzen.

Die Lagen in Bussia Soprana zählen zu den besten der Region. Auf kompaktem, dunkelgrauem Sand, weissem und rotem Lehm und weissem und blauem Mergel wird biologisch gearbeitet (nicht zertifiziert). Die Gesamtproduktion von 80'000 Flaschen auf 28 ha lässt auf eine deutliche Reduktion von 25hl/ha schliessen, so arbeiten Bioweingüter. Es gibt keine Zukäufe und man orientiert sich ausschliesslich an der höchsten Qualität. Dazu tragen fünf grüne Lesegänge im Juni, Juli und August sowie noch zwei bis drei weitere ca. zwei Wochen vor der Ernte bei. Das führt zur frühen Vollreife mit sehr feiner Säureintegration. Nach kompletter Entrappung kommt es zu einem fünfwöchigen Schalenkontakt, danach liegen die Weine 2-3 Jahre in 2,5 hl grossen, gebrauchten Holzfässern. Aldo sagte einmal von seinen Weinen: «Ein schrecklicher Wein in seiner Jugend, aber im Alter eine wunderbare Komposition von Düften und Aromen.»

Mit Degustationsnotizen von unserem Freund Heiner Lobenberg.



48.–

Harmonisch und samtig.

**2017 Il Favot
Langhe DOC**

18+/20 • jetzt bis 2040
75cl CHF 48.– • Art. 252069
100% Nebbiolo

Sein intensives Rubinrot weist leichte, fast granatfarbene Spiegelungen auf. In der Nase mit zartem Anklang an Wald und Heu. Ein supercharmanter, kleiner und sehr moderner Barolotyp. **Am Gaumen dichter, geschmeidiger, im Nachhall von intensiver Frucht begleiteter Fluss.** Süsse rote Frucht. Harmonisch, reich und samtig.

53.–

Burgundischer Piemonteser.

**2017 Chardonnay Bussiador
DOC Langhe**

19+/20 • jetzt bis 2040 • Art. 252060
75cl CHF 53.– • 100% Chardonnay

Während der 2016er extrem klassisch, geradlinig und schlank ist, so kommt der 2017er mit einer totalen Aromatik daher, die ihn ebenso spannend macht. 2017 ist nicht so rundlich wie der 2015er war, sondern wirkt irgendwie auf seine Art schlanker und frischer, und dabei auch so viel aromatischer. Pfirsich, Feige, Melone, und das Ganze mit einer eher an Apfel und Birne erinnernden Säure unterlegt, wenig zitrisch. Ich bin total verblüfft, **das ist auf seine Art ein grosser Chardonnay.** Wenn auch ganz anders als die rassisten 2014er und 2016er waren. Was das Weingut Aldo Conterno hier geschafft hat, ist schon ziemlich einzigartig. **Nur über die Mineralität und die perfekte Weinbergsarbeit in diesem Wein so eine Balance herzustellen, ohne auf hohe Säuren zu bauen, ist schon sehr erstaunlich.** Dieser Wein wird nie langweilig in seiner speziellen, sehr gelungenen Art. (hl)

Sottimano



– La famiglia Sottimano –

Mit einzigartigen Terroirweinen an die Barbaresco-Spitze.

BIO

Fausoni, Currà, Cottà, Basarin und Pajoré: Es handelt sich dabei nicht um glorreiche italienische Fussball-Stars, sondern um die erstklassigen Barbaresco-Lagen, die die Familie Sottimano in den vergangenen Jahrzehnten nach und nach erwerben konnte und heute mit viel Liebe und Geschick bewirtschaftet. Das Weingut befindet sich inmitten des Crus Cottà ausserhalb von Neive und wurde 1971 vom immer noch aktiven Familienoberhaupt Rino Sottimano gegründet. Es hat sich durch harte Arbeit, Weitsicht und Intuition einen hervorragenden Ruf erarbeitet und eine treue und loyale Fangemeinde aufgebaut. **Die einzigartigen Weine von Sottimano zählen heute zur absoluten Barbaresco-Spitze und dürfen zweifellos in einem Atemzug mit Gaja, Giacosa und Roagna genannt werden.** Beleg dafür sind u.a. die konstant hohen Bewertungen sowie **unzählige Auszeichnungen der internationalen Weinjournalisten-Schar.**

Bekanntes und äusserst sympathisches Gesicht des Weinguts ist Andrea Sottimano (*1975), der zusammen mit Vater Rino die Geschicke des Weinguts leitet und für die beeindruckende qualitative Entwicklung der Weine im vergangenen Jahrzehnt hauptverantwortlich zeichnet. Ebenfalls im Familienunternehmen tätig sind Andreas Schwestern Elena und Claudia, die sich kommerziellen und administrativen Tätigkeiten zuwenden. Insgesamt werden von den Sottimanos 19 ha Rebland bewirtschaftet. Andrea Sottimano ist ein Verfechter des naturnahen Weinbaus, **die Weine sind seit mehreren Jahren biologisch zertifiziert** und auch der Kupferverbrauch in den Weinbergen wurde ab 2018 freiwillig drastisch reduziert.

Art der Weinbereitung und Stil der Weine haben sich in den vergangenen 20 Jahren bei Sottimano deutlich verändert. Bis in die 2000er-Jahre gehörten die Weine ins moderne **Lager. Heute sind es traum-**

hafte, traditionell ausgerichtete Gewächse, charaktervoll und elegant, fast burgundisch in ihrer Art. Seit 2015 werden alle Barbarescos in grossen Holzfässern für ca. 40 Tage fermentiert, anschliessend folgen fast 2 weitere Monate im grossen Fass mit Schalenkontakt (cappello sommerso). Die Temperaturen in Sottimanos Keller sind immer extrem tief. Man will dabei die malolaktische Gärung so lange wie möglich hinauszögern. Diese erfolgt in der Regel erst zu Beginn des Frühlings. Die Reifung der Barbarescos findet je zur Hälfte im grossen Eichenfass und in älteren und mehrfach benutzten Burgunder-Pièces statt, die praktisch keine Holznoten mehr abgeben.



23.40

Herausragend, wie ein Barbaresco.

2020 Langhe Nebbiolo

18 +/20 • jetzt bis 2031 • Art. 253235

75cl CHF 23.40 (statt CHF 26.-)

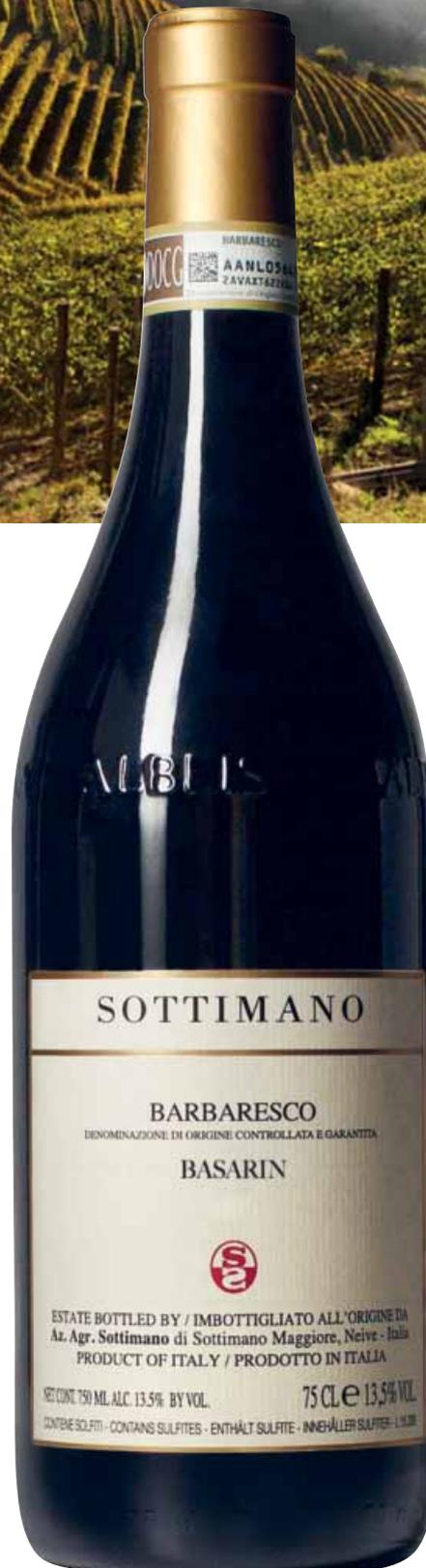
100% Nebbiolo

Sottimano hat im grossartigen Jahrgang 2020 einen herausragenden Langhe Nebbiolo abgefüllt. Die verwendeten Trauben stammen zu 100% von knapp 20-jährigen Reben aus dem Vigna del Parroco (Weingarten des Pfarrers) genannten Weinberg, **einer speziellen Lage innerhalb des Barbaresco-Crus Basarin.** Der Wein wurde im Stahltank vinifiziert und verblieb für 35 Tage (!) auf den Schalen, ehe er im grossen Holzfass für einige Monate reifen konnte. Frische klassische Nebbiolo-Nase mit Rosenblättern, Veilchen, süssen roten Beeren, Grillkräutern und einem Hauch Teer. Am Gaumen schön saftig mit guter Struktur und fein zisierten, weichen Tanninen, **superfein und elegant.** Endet fokussiert und mit leicht mineralischem Touch. **Die Einzellage ist dem Wein deutlich anzumerken, andere Produzenten würden ihn als Barbaresco abfüllen.** Dank Sottimano dürfen wir uns an diesem köstlichen und preislich höchst attraktiven Mini-Barbaresco erfreuen! (rr)



Was alle Lagenweine von Sottimano vereint, ist ihre unglaubliche Eleganz und Präzision. In der Regel brauchen sie ein wenig Zeit, um ihr volles Potenzial zu entfalten. **Wer den Weinen die nötige Zeit gibt (auch wenn es schwerfällt), wird mit ultrakomplexen und tiefgründigen Weinerlebnissen belohnt.** Der 2018er-Jahrgang zeigt sich ausnahmsweise schon jetzt von seiner zugänglichen Seite. Nutzen Sie die Gelegenheit und entdecken Sie die eleganten und raffinierten Weine der Familie Sottimano, **Sie werden von der Klasse der Gewächse begeistert sein.**

Rino und Andrea Sottimano haben sich entschieden, dem **Barbaresco Pajoré 2018** noch einige Monate Reifung auf dem Weingut zu gönnen. Er wird im Herbst 2021 verfügbar sein. Wir durften ihn schon verkosten und sagen nur so viel – das Warten lohnt sich!



61.–

Schon jetzt wunderschön zu genießen.

2018 Barbaresco Basarin

19/20 • jetzt bis 2036 • Art. 253238

75cl **CHF 61.–** (statt CHF 68.–)

100% Nebbiolo

Sottimanos Basarin wird seit dem Jahrgang 2015 als Einzellage abgefüllt. Der 2017er fiel leider zu 100% einem Hagelsturm zum Opfer (wie auch Fausoni und Currà). Umso glücklicher sind wir, dass diese wunderbare Lage in Neive mit einem herrlich eleganten 2018er ihre Rückkehr feiert. Knapp 5000 Flaschen produziert. 50–60 Jahre alte Reben an einem imposanten und majestätischen Hügel, extrem steil mit viel frischen Brisen, süd/südöstliche Ausrichtung. **Der Basarin zeichnet sich auch dieses Jahr wieder durch eine makellose Balance und erfrischende Geradlinigkeit aus.** Wunder-schöne, parfümierte und sehr florale Nase. Da ist viel rote Frucht im Spiel, süsse Kirschen, Lavendel, balsamische Kräuter und eine erfrischende Mineralität. **Am Gaumen herrlich austariert,** seidenfeine Tannine, fast schon leicht cremige Textur. Der Basarin begeistert einmal mehr mit seiner aromatischen Tiefe und raffinierten Eleganz. (rr)

Sottimano



Top-Rarität



85.–

Begehrte Barbaresco-Rarität.

2016 Barbaresco Currà

20/20 • jetzt bis 2041 • Art. 253239

75cl CHF 85.– (statt CHF 95.–)

100% Nebbiolo

Mit nur 2700 produzierten Flaschen Sottimanos rarster Lagen-Barbaresco und eigentlich eine Art nicht-klassifizierte Riserva, da der Wein aufgrund seiner inhärenten Struktur und Kraft sowie der fast zeitlupeartigen Alterung jeweils zwei Jahre länger auf dem Weingut zurückbehalten wird. Aus bis zu 80-jährigen Reben des relativ kleinen, aber umso hochklassigeren Crus Currà in Sottimanos Heimat Neive. Schon allein die ultrakomplexe und offene Nase lässt erahnen, was hier für ein **grosser Wein im Traumjahrgang 2016 abgefüllt** wurde. Die aromatische Intensität ist beeindruckend, der Wein verändert sich ständig im Glas. Wir erkennen florale Töne sowie Aromen von süssen, roten Kirschen, Blutorange, Granatapfel, Zimt, balsamische Noten, aber auch Lakritze, Teer und Lagerfeuerasche. Am Gaumen energiegeladen und verführerisch, extrem vielschichtig und tiefgründig. Die zwei zusätzlichen Jahre Lagerung haben dem Currà gut getan, **er zeigt sich offenerherzig und in absoluter Perfektion**. Langanhaltendes Finale mit hochmineralischem Finish. Da passt einfach alles. **Ein grosser und äusserst eleganter Barbaresco mit viel Persönlichkeit und Klasse.** (rr)



61.–

Unwiderstehlich und voller Finessen.

2018 Barbaresco Fausoni

19/20 • jetzt bis 2036 • Art. 253237

75cl CHF 61.– (statt CHF 68.–)

100% Nebbiolo

Die eher kleine, aber ebenfalls **erstklassige Barbaresco-Lage Fausoni** befindet sich nicht weit entfernt vom Dorfzentrum Neives. Das Alter der Reben liegt hier bei knapp 50 Jahren. Südwestliche Ausrichtung, fast 5000 Flaschen produziert. Wie alle Lagen-Weine von Sottimano mit fast 100 Hundert Tagen Schalenkontakt im grossen Holzfass vergärt und anschliessend je zur Hälfte in grossem Holz und älteren Barriques gereift. **Für Andrea Sottimano stellt Fausoni jeweils die klassischste Interpretation des Neive-Terroirs dar.** Expressive und parfümierte Nase mit terroirtypischer Energie und Frische. Florale und zitrusartige Anklänge mit süsser, rotbeeriger Frucht, Menthol, feine Kräuterwürze und etwas weisser Trüffel prägen das abwechslungsreiche Duftbild. Am Gaumen zeigt sich der 2018er Fausoni schön saftig mit feinkörnigem Tannin und einer leichten Erdigkeit. **Aktuell sicher der zugänglichste aller Barbarescos.** Der unwiderstehliche Fausoni endet finesenreich und mit toller Länge. (rr)



61.–

Kraft und Intensität, bereits schön zugänglich.

2018 Barbaresco Cottà

19+/20 • jetzt bis 2036 • Art. 253236

75cl CHF 61.– (statt CHF 68.–)

100% Nebbiolo

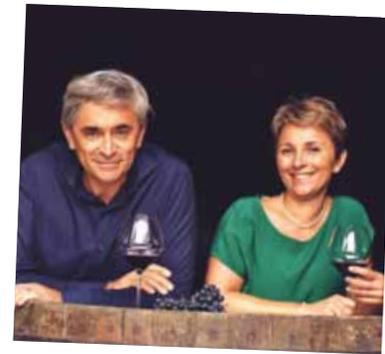
Eine der bekanntesten Lagen in Neive und für die Sottimanos so etwas wie ein Heimspiel, denn ihre Cantina befindet sich mitten in Cottà. 9000 Flaschen produziert, 50–60 Jahre alte Reben, südwestliche Ausrichtung. Der Cottà zeichnet sich durch Kraft und Intensität aus, vielleicht gelegentlich etwas weniger elegant als seine Brüder, dafür punktet er mit generöser Fülle und kräftiger Struktur. Zaubrerhafte Nase nach Blumenladen, **etwas maskuliner als Basarin**, rotbeerige reife Frucht, die Cottà-typische Minzennote, Lakritze und etwas neues Leder. Am Gaumen herrlich saftig mit angenehmer Fruchtnote, körperreich und intensiv. Weist die typisch eleganten und feinen 2018er-Tannine auf, die den Cottà schon jung sehr zugänglich machen. Die Extraportion Intensität in Kombination mit der herausragenden Frische und der erdigen Mineralität ergeben einen **vielschichtigen Barbaresco mit Tiefgang, der sein grossartiges Terroir perfekt widerspiegelt.** (rr)

Langa Liquori Elena Gin

Rarer und exquisiter Piemont-Gin von Vietti's Barolo-Perfektionisten.

Liebhavern grossartiger Weine aus dem Piemont braucht man das Power Couple Elena Penna und Luca Currado nicht mehr vorzustellen – sie sind die sympathischen und qualitätsbesessenen Aushängeschilder des hoch angesehenen Weinguts Vietti in Castiglione Falletto. **Die unzähligen 100-Punkte Weine aus dem Hause Vietti sind ein Beweis für ihr Talent und Qualitätsbewusstsein.** Neben ihrer gemeinsamen Passion für Weine sind beide auch familiär mit einem Bezug zur Herstellung von Spirituosen vorbelastet. Lucas Vater, die verstorbene Piemont-Legende Alfredo Currado, war in jungen Jahren bei Weinproduzenten für die Herstellung von Vermouth zuständig, während Elenas Familie seit mehreren Generationen selbst destillierte Spirituosen und Kräuterliköre herstellte und verkaufte.

Elena und Luca starteten letztes Jahr ihr **privates Projekt «Langa Liquori»**, mit dem sie ihre **gemeinsame Passion für qualitativ hochwertige Spirituosen ausleben** möchten. Wer die beiden kennt, weiss, dass dafür nur das Beste gut genug ist. Destilliert wird der Elena Gin in zwei kleinen, aufgefrischten Kupferbrennblasen aus dem 18. Jahrhundert, die noch mit Holz befeuert und von einem älteren Herrn mit jahrzehntelanger Erfahrung betrieben werden. Als Basis dient ein Grundalkohol aus Weizen. **Sämtliche hinzugefügten Botanicals und vorwiegend traditionellen Kräuter werden handgepflückt und stammen ausnahmslos aus dem Piemont**, sei es den Hügeln der Langhe, der höher gelegenen Alta Langhe oder den piemontesi-



– Luca Currado und Elena Penna von Vietti. –

schen Alpen. Unter anderem wird Wacholder von 150 Jahre alten Pflanzen aus einer Höhenlage von 1600 m ü. M. verwendet. Weitere Zutaten sind z.B. Zitronatzitrone, Kassarinde, Koriandersamen, Holunderblüten, Mandeln, Thymian, Engelwurz. **Nur natürliche Zutaten werden für den Elena Gin verwendet. Hergestellt wird der hochwertige Gin in äusserst geringen Mengen (small batch)** in der One-Shot-Methode, wobei gewisse Botanicals mazeriert und die zarten Kräuter in den Brennblasen hängend werden (Perkolation), um die Aromen durch die Alkoholdämpfe zu extrahieren.

58.–

Top-Gin aus dem Piemont.
Elena Gin – London Dry in Langa Style
Art. 253594
70cl CHF 58.–

Durch die mit Holz befeuerte Kupferblase und die verwendeten natürlichen Kräuter weist der Gin eine leicht «smoky» Farbe auf. In der Nase sehr expressiv und ein typischer Vertreter des London Dry Gins mit markanter Wacholder-Aromatik. Dazu Anklänge von Myrte, Zitrusfrüchten, aromatischen Gewürzen und florale Noten. **Am Gaumen ist der Elena Gin druckvoll und verfügt über einen vollen und kräftigen Körper.** Trotz der würzigen und sogar leicht pfeffrigen Aromatik bleibt er stets elegant und wunderbar harmonisch. **Wir sind überzeugt, dass nicht nur Vietti-Fans grossen Gefallen an diesem noblen Gin finden werden.** Wir empfehlen den Elena Gin zusammen mit einem mediterranen Tonic oder in Verbindung mit Dave Fletchers Acobia Bitter Vino in einem Negroni. (rr)

Cascina Roccalini

Gesuchte, naturnahe Barbaresco-Raritäten.

NATURNAH

Seit Paolo 2004 begonnen hat, Wein zu produzieren, hat sich in der Langhe vieles verändert, er hingegen ist immer derselbe geblieben – zwar reifer und erfahrener, aber trotz seines Erfolgs immer noch äusserst bescheiden. Nach wie vor ist Cascina Roccalini quasi eine One-Man-Show, sämtliche Arbeiten im Weinberg und im Keller werden von Paolo ausgeführt. Ein respektvoller Umgang mit der Natur und eine entsprechend naturnahe Bewirtschaftung sind für ihn selbstverständlich. Seine Wein-

bau-Philosophie geht weit über jedes biologische Protokoll hinaus, auch wenn er nicht zertifiziert ist. Eine traditionelle Weinbereitung mit möglichst wenigen Interventionen, lange Maischezeiten in Zementgefässen und geringe Zugaben von Schwefel im Endprodukt vervollständigen das Bild des klassischen und naturverbundenen Winzers. Roccalini wird vom renommierten Kartographen und Weinjournalisten Alessandro Masnaghetti als einer der interessantesten Crus in ganz Barbaresco bezeichnet, der

zudem **unmittelbar an Gajas legendäre Weinberge Sori Tildin und Costa Russi grenzt!**

Leider sind **die Weine von Paolo sehr rar**, denn unter Kennern der Szene sind sie enorm begehrt und darum immer schnell ausverkauft. **Wenn Ihnen ein grosser Barbaresco zusagt, sollten Sie nicht zögern, denn auch bei uns finden die Weine von Paolo Veglio immer mehr Anhänger.**

34.–

Barbaresco-Meisterwerk zum sehr sympathischen Preis

2017 Barbaresco DOCG Roccalini
19/20 • jetzt bis 2035 • Art. 252606
75cl CHF 34.– (statt CHF 38.–)
100% Nebbiolo, über 60 Tage Maischegärung im Zementtank (mit traditionellem cappello sommerso), danach Ausbau 18 Monate in 30hl Holzfässern der renommierten Südtiroler Kuferei Mittelberger.

Ein weiteres Barbaresco-Meisterwerk von Cascina Roccalini. Rund 20% der für diesen Barbaresco verwendeten Trauben stammen von 1961 und 1966 gepflanzten Reben, aus denen Paolo in absoluten Ausnahmejahren seinen ultra-raren Riserva herstellt. Trotz des warmen und trockenen Jahres hat es Paolo dank seiner Erfahrung geschafft, die Wärme im Wein **unter Kontrolle zu halten. Das Resultat ist ein kraftvoller und tiefgründiger Wein mit Frische und Substanz in der typischen Roccalini-Stilistik.** Aromen von Erdbeeren, reifen Kirschen, dunklen Rosen, Lakritze und etwas Teer. Dazu feine Kräuter- und Gewürznoten, Minze, Leder und schwarzer Trüffel. **Am Gaumen erzeugt der Roccalini Spannung und enormen Druck, würzige Noten stehen in perfekter Balance zur reichhaltigen Saftigkeit.** Das Tannin ist feinkörnig, aber noch jugendlich, das Finale intensiv und atemberaubend lange. **Dieser charaktervolle Barbaresco steht am Anfang seiner Evolution, gönnen Sie ihm etwas Zeit, es wird sich lohnen!** (rr)

18.90

Mini-Barbaresco aus spektakulär gutem Nebbiolo-Jahrgang.

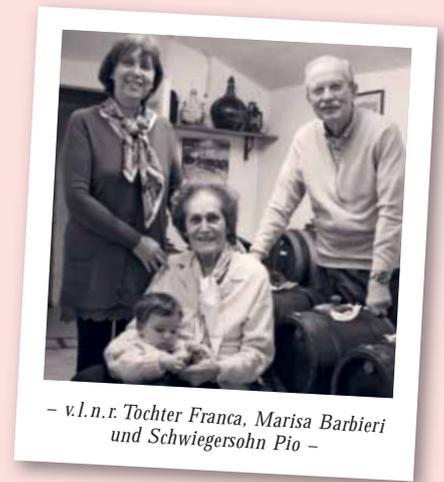
2019 Langhe Nebbiolo DOC
18/20 • jetzt bis 2030 • Art. 252605
75cl CHF 18.90 (statt CHF 21.–)
100% Nebbiolo, 60 Tage Maischegärung, danach Ausbau im Zementtank.

Das ist ein Volltreffer für Nebbiolo-Fans! **Paolo verwendet für seinen Langhe Nebbiolo die jüngsten Rebstöcke seiner Top-Lage Roccalini** und vinifiziert ihn gleich wie seinen Barbaresco mit bemerkenswerten 60 Tagen (!) Maischestandzeit im Zementtank. Im Unterschied zu seinem grossen Bruder erfährt er jedoch keinen Ausbau im Holz, sondern bleibt bis zur Abfüllung im Zement. Reife, aber sehr frische und einladende Nase mit Aromen von Rosenblüten, reifen Himbeeren, roten Johannisbeeren, Waldbeeren, mediterranen Kräutern und einem Hauch Lakritze. Am Gaumen vollmundig mit präsenten, aber äusserst finessenreichen Tanninen. **Der Wein zeigt eine unglaublich schöne Harmonie zwischen der leicht süsslichen Nebbiolofrucht und dem perfekt eingebundenen saftigen Tannin.** Ein köstlicher und hedonistischer Langhe Nebbiolo mit einer ausgezeichneten Länge, der uns bereits jetzt vom Barbaresco 2019 träumen lässt. (rr)



Acetaia Marisa Barbieri

Edle und rare Balsamicos aus Modena.



Acetaia Marisa Barbieri

Die leider 2016 verstorbene Marisa Barbieri galt als Grande Dame der traditionellen Aceto-Produktion. Im Dachboden ihres Familienhauses mitten in einem Wohnquartier in Modena hegte und pflegte sie mit viel Passion und Hingabe die 24 Batterien (150 Fässchen) mit edelsten Balsamicos. Die Ursprünge einiger dieser Batterien reichen zurück bis ins 19. Jahrhundert, Marisas Vater Gino hinterliess sie ihr.

Marisa war 1979 Mitbegründerin des Consorzio Produttori di Aceto Balsamico, das sich zum Ziel setzte, die traditionelle Herstellung sowie die Authentizität dieses aussergewöhnlichen Produkts sicherzustellen. Marisa war offiziell Maestro Assaggiatore und als solche auch **die erste Frau, die im bedeutsamen fünfköpfigen Verkostungsgremium Einsitz nehmen durfte**. Die Geschicke der Acetaia liegen seit einigen Jahren in den kompetenten Händen von Tochter Franca und Schwiegersohn Pio, die beide seit Ende der 1980er-Jahre von Marisa in die Kunst der traditionellen Aceto-Produktion

eingeweiht wurden und dieses kleine Familienjuwel mit viel Herzblut und Traditionsbewusstsein weiterführen. **Immer wieder erhalten die kostbaren Essenzen der Acetaia Barbieri nationale und internationale Auszeichnungen**. So wurde z.B. der Balsamico Extravecchio mit der Goldmedaille und 95 von 100 Punkten bei den International Tasting Awards 2019 ausgezeichnet.

Diese beiden Balsamicos sind vielseitig verwendbar und eignen sich hervorragend zum Veredeln Ihrer Gerichte, beispielsweise für Salate, Gemüse, Fisch, Fleisch oder auch mit Erdbeeren oder einer Glace. Traditionell werden so hochwertige Balsamicos in Modena mit einem Stück gereiftem Parmesan oder sogar pur auf einem Löffel genossen.



65.-

Aceto Balsamico

Tradizionale di Modena DOP

Edelster Balsamico-Essig, in dem die Bestandteile ein Alter von 12–24 Jahren aufweisen. Tiefbraune Farbe, süss-säuerliches Aroma, wunderbar ausbalanciert, wirkt sehr frisch und animierend, delikate Holznoten, leicht sirupartig in der Konsistenz. Ausgezeichnete Länge.

10cl CHF 65.- • Art. 250612



109.-

Aceto Balsamico

Tradizionale di Modena DOP • Extravecchio

Der Maserati unter den Balsamicos. Mindestens 25 Jahre gereift. Glänzende, tiefschwarze Farbe. Extrem harmonisch und äusserst komplex. Am Gaumen super elegant und ausbalanciert, da passt einfach alles. Verfügt über eine ungläubliche Tiefe. Sirupartige Konsistenz mit fast ungläublicher Länge.

10cl CHF 109.- • Art. 250613

Tibaldi

Frauen-Power aus dem Roero.

NATURNAH

Es weht ein frischer Wind in den sanften Hügeln des Roero! **Fast unglaublich, was die beiden jungen Schwestern Monica (studierte Önologin) und Daniela Tibaldi seit dem offiziellen Start der Cantina Tibaldi im Jahr 2014 schon erreicht haben.** Erfrischend und unbekümmert 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.



– Le sorelle Tibaldi –



17.–

Einzellagen-Arneis zum Verlieben.

2018 Roero Arneis DOCG
Bricco delle Passere

18/20 • jetzt bis 2029 • Art. 249405

75cl CHF 17.– (statt CHF 19.–)

100% Arneis

Helles Zitronengelb. Fruchtbetonter Auftakt. Noten nach frischem Apfel und grüner Birne untermalt von dezente Honignoten sowie leichte Anklänge von Jasmin gepaart mit subtilen mineralischen Aromen. **Frischer Gaumen. Mineralisch geprägt und toll zupackende Säure.** Dezent Fruchtnoten nach Apfel, Birne und Zitrone. Sehr angenehmer Abgang, mittlere Länge, fruchtig mit leicht salziger Note. (pt)



14.50

Tänzerischer, knackiger, harmonischer Weisswein.

2020 Langhe Favorita

17+/20 • jetzt bis 2025 • Art. 253242
75cl CHF 14.50 (statt CHF 16.–)
100% Favorita

Die Sorte Favorita (auch unter dem Namen Vermentino bekannt) ist **im Piemont eine echte Rarität** und v.a. in der Region um Verduno und im angrenzenden Roero-Gebiet heimisch. Super elegant und tänzerisch, milde Zitrusnoten, mit etwas Pflirsich, knackigem Sommerapfel und etwas Grüntee. Da ist viel Frische im Spiel, im schönen Abgang zeigt sich ein Hauch würzige Mineralität. Sehr harmonisch, ist eine **tolle Alternative zum Arneis**. (rr)



13.50

Wunderbar frisch-fruchtiger Arneis.
2020 Roero Arneis DOCG

17+/20 • jetzt bis 2025 • Art. 253241
75cl CHF 13.50 (statt CHF 15.–)
100% Arneis

Tibaldis wunderbarer Basis-Arneis ist wie immer eine Assemblage aus den drei Lagen Mormoré, Bricco delle Passere und Coste Anforiano. **Zeigt im Top-Jahrgang 2020 grosse Sortentypizität** mit Anklängen von floralen Aromen, Orangenblüten, Jasmin, dezente Honignoten sowie frischem Apfel und Nektarinen. Verfügt über einen frischen Gaumen und eine toll zupackende Säure. Ein **rassiger und einladender Arneis** mit angenehmem mineralischem Abgang und guter Länge. (rr)



19.50

Äusserst trinkfreudiger Nebbiolo.

2018 Roero DOCG Roccapalea

17+/20 • jetzt bis 2029 • Art. 253243
75cl CHF 19.50 (statt CHF 22.–)
100% Nebbiolo

Tibaldis rotes Aushängeschild, der Roero DOCG (100% Nebbiolo), stammt **aus der klassifizierten Einzellage Coste Anforiano** in der Gemeinde Santa Vittoria. 2018 trägt der Roero erstmals die Zusatzbezeichnung Roccapalea, eine Hommage an Tibaldis Wohn-gemeinde Pocapaglia, deren Namen sich historisch von Roccapalea ableitet. Fermentation 12 Tage im Stahltank mit anschliessender Malo. Danach Reifung für 20 Monate in 10 hl-Fässern der renommierten Kuferei Garbellotto. Ein wunderschöner, sonniger Nebbiolo mit fruchtbetonter Nase (wilde Erdbeeren) und etwas Minze. Am Gaumen äusserst charmant und generös, die zarten Tannine sind wunderbar integriert. **Sehr trinkfreudig mit grossem Spassfaktor!** (rr)

Francesco Rinaldi

Traditionalist mit Top-Lagen.

Das Weingut liegt auf dem **Can-nubi-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. Wir sind fast etwas ehrfürchtig vor der Tradition und der langen Geschichte, die den Weinbau und die Familie Rinaldi unzertrennbar machen. Wir werden freundlich von Paola Rinaldi empfangen, die das Weingut mit ihrer Schwester Piera in der heutigen Zeit – immer noch der Tradition verbunden – auf beeindruckende Weise führt. Es ist ein stattliches Landhaus, bescheiden und zurückhaltend eingerichtet. **Man könnte meinen, es sehe hier schon seit 100 Jahren so aus.**

Paola führt uns in den Keller, wo die grossen Fässer stehen (bis zu 5000 Liter!). Man fühlt sich in eine andere Zeit versetzt, das alte Gemäuer, die imposanten Kellerdecken, eine hohe Feuchtigkeit, die das natürliche Klima schafft, in dem die Weine still heranreifen können.

Die verkosteten Baroli sind würdige Vertreter ihrer Identität und Herkunft. Feinfruchtig, duftend und elegant zeigen sie sich in ihrer Jugend. Ein Muss für Fans des Nebbiolo, dieser einzigartigen Traube, die zu den ganz edlen Sorten der Welt gehört. Die Weine gehören zu den besten unserer ganzen Reise durchs Piemont.

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



– Piera Rinaldi –

54.–

Grosse Lage, grosser Barolo.

2017 Barolo Brunate

19/20 • 2023 bis 2045 • Art. 253374

75cl CHF 54.– (statt CHF 60.–)

100% Nebbiolo

Die Lage Brunate liegt zwischen Barolo und La Morra und bringt mit von den charaktvollsten Barolo hervor. Helles Granatrot. Traditioneller Auftakt, noch verschlossen und feinfruchtig. Subtile Aromen nach dunklen Rosen, Veilchen, Lakritz, Weichseln und wilden Himbeeren. Dazu leicht rauchig-kräuterige Noten. Mineralisch geprägter Gaumen, sehr straff, jugendlich, mit knackiger Säure und harmonisch. Rotfruchtig, elegant und druckvoll mit guter Länge und seidigem Tannin. **Ein Lagen-Barolo, der schon jetzt richtig Freude macht.** (pt)



– Sicht auf die Lage «Brunate» –



57.60

Grandioser Barolo.

2017 Barolo Cannubi

19/20 • 2023 bis 2048 • Art. 252770

75cl CHF 57.60 (statt CHF 64.–)

100% Nebbiolo

Cannubi ist wohl die berühmteste Lage im Piemont. Ein perfektes Terroir für Nebbiolo mit einem hohen Anteil an Sand. 2017 war ein schwieriges Jahr für die Winzer. Frost und eine lange Trockenzeit mit enormer Hitze im Sommer machten den Reben zu schaffen. Doch was Rinaldi hier in die Flasche gebracht hat, ist zauberhaft. Dezente Noten nach roten Früchten und Beeren, rauchig, kräuterig und hoch mineralisch. **Saftiger, eleganter, komplexer Gaumen.** Reife, harmonische Tannine, tolle Struktur und bestens stützende Säure. Lang im Abgang mit markanter organischer Mineralität. Es ist nicht ganz 2016 oder 2018, aber dennoch **ein grandioser Barolo.** (pt)



19.80

Absolut betörender Nebbiolo.

2019 Nebbiolo d'Alba

18/20 • jetzt bis 2033 • Art. 252771

75cl CHF 19.80 (statt CHF 22.–)

100% Nebbiolo

Helles Rubingranat. Erfrischende Nase von Weichseln, roten Johannisbeeren, reifen Waldbeeren und einem Hauch dunklen Pflaumen. **Einladend und sehr elegant!** Dazu wilde Rosenblüten, subtile Noten nach Mocca, Lakritze, Schwarztee, mediterrane Kräuter mit mineralischen Anklängen. **Am Gaumen frische Frucht mit gut stützender Säure.** Rotfruchtig mit würzig-mineralischen Anklängen. Der Nebbiolo wirkt straff mit wunderbarem Trinkfluss, endet harmonisch, mittelkräftig, mit saftigen, reifen Tanninen. (pt)

Francesco Rinaldi



– Paola Rinaldi –



44.–

Unaufdringlich mit enormem Trinkfluss.

2017 Barolo

18+/20 • 2022 bis 2042 • Art. 253373

75cl CHF 44.– (statt CHF 48.–)

100% Nebbiolo

Helles Granatrot. Feinfruchtiger Auftakt. Dezente rotfruchtige Aromen mit blauen Blüten und dunklen Rosen. Keine Röstaromen, keine Vanillenoten, da die Weine von Rinaldi in sehr grossen Fässern ausgebaut werden.

Leichtfüssiger, eleganter Gaumen, trotzdem mit guter Länge und Druck. Die Aromen bestätigen sich, rote Beeren und rote Steinfrüchte. Seidiges Tannin mit perfekt verwobener Säure. Unaufdringlich, verspielt mit tollem Trinkfluss. **Schöne Komplexität und Länge mit viel Eleganz und Zugänglichkeit.** (pt)



17.80

Ehrlicher, harmonischer Barbera.

2019 Barbera d'Alba

17+/20 • jetzt bis 2031 • Art. 252772

75cl CHF 17.80 (statt CHF 20.–)

100% Barbera;

Ausbau 12 Monate in «Botti» (ca. 1500l) aus slavonischer Eiche.

Mittleres Rubinviolett. Fruchtbetonte, charmante Nase. Aromen von wilden Himbeeren, einem Hauch Cassis und dunklen Kirschen. Leichte Anflüge von Schokolade, Tabak und Lakritze. **Wirkt sehr frisch und jugendlich.** Am Gaumen die pure Frucht, wieder dunkle Früchte und wilde Beeren mit leichten Noten von Leder und Mocca. Sanfte, mittlere Tannine mit gut integrierter Säure, macht richtig Spass! **Ein wirklich gelungener Barbera, den man jeden Tag geniessen kann.** Er endet mittelkräftig, elegant mit fruchtigem Abgang. (pt)



14.50

Sommerwein der Extraklasse.

2019 Dolcetto d'Alba

17+/20 • jetzt bis 2029 • Art. 252773

75cl CHF 14.50 (statt CHF 16.–)

100% Dolcetto; Vergoren und ausgebaut im Stahltank, um Frische und Frucht des Dolcettos zu bewahren.

Strahlendes Rubinviolett. Expressiver Auftakt. In der Nase ein Strauss voller frischer Beerenaromen, die so typisch sind für den Dolcetto. Leicht würzige Noten, untermalt von einer steinigen Mineralität. **Extrem fruchtiger Gaumen, wirkt sehr jugendlich und straff.** Superber Trinkfluss, milde Tannine und toller Säure lassen den Wein belebend und frisch erscheinen. Der Dolcetto endet mittelkräftig, sehr fruchtbetont mit Zug und guter Länge. **Geniessen Sie ihn mit 15°C, dann macht er am meisten Spass.** (pt)