

sommerliste 2011

vino rosso - rotwein

Winzer	Art.-Nr.	Wein	€ / Flasche
Abrigo, Giovanni	05223	N Dolcetto di Diano d'Alba DOC 2009 Söri Crava	8,50
Diano d'Alba	05225	Diano d'Alba DOC 2007 L'ANCONTRARI	9,50
	05226	Diano d'Alba DOC 2009 L'ANCONTRARI	9,50
	05205	Nebbiolo d'Alba DOC 2007	11,00

Diano d'Alba liegt nur wenige Kilometer südlich von Alba inmitten der Hügel der Langhe. Dort überblickt auf 500 Metern Höhe ein ehemals mächtiges Kastell die gepflegten Weinberge. Einige der südwestlichen Lagen gehören noch zum Anbaugesamt des Barolo, aber das eigentliche Glanzlicht von Diano ist der Dolcetto. Ihm gilt höchste Aufmerksamkeit. Seit 1974 besitzt die Gemeinde eine eigene Appellation: "Dolcetto di Diano d'Alba" oder kurz "Diano d'Alba", deren Weine von da an mit dem Status "DOC" versehen werden durften. 2010 rückte der "Diano d'Alba" in die Adelsliga des italienischen Weins auf: in die Klasse der DOCGs. Damit verbunden ist ein recht niedriger maximaler Ertrag von 56 hl pro Hektar — genauso viel, oder besser: genauso wenig — wie die Produktionsregeln für den piemontesischen König der Weine, den Barolo vorsehen.

Die Kellerei von Giovanni Abrigo liegt inmitten der 8 ha Weinberge, so daß die gelesenen Trauben auf kürzestem Wege und damit vollkommen unbeschadet eingefahren werden können. Geerntet wird selbstverständlich von Hand. Ebenso manuell wird der Tresterhut in den Bottichen alle drei bis vier Stunden untergedrückt, damit die Gärung perfekt verläuft. Dieses Verfahren garantiert saubere und zugleich charakterstarke Weine.

Ausgebaut sind die meisten Weine der Familie Abrigo in großen Fässern aus slawonischer Eiche. Barrique wird - wenn überhaupt - nur extrem bedacht eingesetzt.

Abrigo stellt gleich drei Auslesen des Dolcetto her. Zwei davon befinden sich zur Zeit in unserem Sortiment. Erstens der eher blumig duftende Söri Crava, der den klassischen Typus des Dolcetto vertritt und aus einer klassifizierten, südlich gerichteten Lage stammt. Zweitens die seit dem Jahrgang 2005 produzierte und sehr streng selektierte Auslese L'ANCONTRARI. Dessen Erntemenge beträgt lediglich 40 Doppelzentner Trauben pro Hektar und damit etwa 28 Hektoliter. Dies ist die Hälfte dessen, was die Produktionsbestimmungen für Barolo vorsehen! 3650 nummerierte Flaschen umfaßt die feine, limitierte Auflage. Geprägt von dunkleren Frucht- & etwas beerigen Noten sowie zartbitterer Schokolade, zeigt sich der Jahrgang 2009 schon von eher geschmeidigem Tannin, das schon jetzt gut verschmolzen ist mit einer prägnanten, nicht zu kräftigen Fruchtsüße. Der 2007er des L'ANCONTRARI wirkt dagegen etwas ungestümer und kraftvoller; sein Tannin ist mächtiger, findet aber durch eine opulente Frucht einen geeigneten Gegenpart. Unser Fazit: Eleganter kommt der 2009er daher - doch spannender ist der 2007er.

Vollkommen überzeugt hat uns ebenfalls der Nebbiolo d'Alba aus dem Jahrgang 2007: im kräftigen und typischen Duft dieses Weins finden sich reife Sauerkirschen und florale Noten. Im Geschmack bestätigen sich diese Eindrücke und werden ergänzt von einem Hauch getrockneter Kräuter. Ein moderates Tannin sowie die sonnige Reife der Frucht machen diesen eleganten Wein gut zugänglich und für einen Nebbiolo nicht schwer verständlich.

Winzer	Art.-Nr.	Wein	€ / Flasche
Alessandria, Gianfranco	05214	Barolo DOCG San Giovanni 2003	42,50
Monforte d'Alba			

S P A R K A S S E
 S A A R B R Ü C K E N
 B L Z 5 9 0 5 0 1 0 1
 K T O 9 1 2 2 5 3 0 0

Steuernummer 040 202 05 305
 U S t - I d N r . D E 8 1 3 6 8 3 8 7 6

WEINHANDEL **invigna**

WOLFRAM ARMBRUSTER

LESSINGSTRASSE 49

D-66121 SAARBRÜCKEN

L I E F E R A D R E S S E :

WEINHANDEL **invigna**

BISMARCKSTRASSE 26

D-66111 SAARBRÜCKEN

TELEFON 0049-681-63012

FAX 0049-681-9685659

MOBIL 0049-163-2599018

armbruster@invigna.de

sommerliste 2011

vino rosso - rotwein

Winzer	Art.-Nr.	Wein	€ / Flasche
Anselma, Giacomo Serralunga d'Alba	11135	Barolo DOCG 1999	30,00
Boglietti, Enzo La Morra	14157	Barolo DOCG 1998 Fossati	58,50

Nur wenige hundert Meter von Alba entfernt liegt am Rande des Anbaugebietes des Barbaresco ein Dörfchen mit dem malerischen Namen "San Rocco seno d'Elvio". Hier wirkt der gewissenhafte Gianluigi Lano - ein Mann, der in seinem Betrieb alles in festen Händen hält. Vom Wohl der Trauben, über die Arbeit in der Kellerei, bis hin zur Vermarktung seiner Weine erledigt Gianluigi das Meiste selbst. Lediglich bei kellereitechnischen Fragen wird er von dem renommierten piemontesischen Önologen Gianfranco Cordero beraten. Dessen Handschrift besteht in moderat klassischen Weinen, fein duftend und mit präziser Frucht. Je nach Traubensorte sind Säure bzw. Tannin der Weine etwas gedämpft - dies liegt aber auch an der geringeren Höhe des Barbaresco-Gebiets gegenüber der Barolo-Zone. Gleichzeitig bleibt der je eigene Charakter der Rebsorten vollkommen erhalten. Und nicht zuletzt glänzen die Weine von Lano durch ein ausgezeichnetes Verhältnis von Preis und Genuß.

Winzer	Art.-Nr.	Wein	€ / Flasche
Lano, Gianluigi	25243	N Dolcetto d'Alba DOC 2009 Ronchella	9,30
San Rocco seno d'Elvio, Alba	25244	N Barbera d'Alba DOC 2009	7,00
	25239	Barbera d'Alba DOC 2007 Altavilla	10,00
	25240	Barbera d'Alba DOC 2007 Fondo Prà	12,50
	25221	R Barbaresco DOCG 2000	23,00
	25241	Barbaresco DOCG 2006	19,50
	25242	N Barbaresco DOCG 2007 Rocche Massalupo	20,00

Schon im Jahrgang 2007 auf erstaunlich hohem Niveau, hat der im Edeltank ausgebaute Barbera 2009 von Lano an Fülle und Ausdruckskraft nochmals zulegen können. Die beiden Barbera-Auslesen Altavilla und Fondo Prà 2007 aus großem Eichenfaß mit 2500l bzw. aus Barrique mit 225l haben wir aufgrund einer schon lange getätigten Reservierung nun erfreulicherweise noch einmal im Sortiment. Die Dichte der Aromen einerseits, die Frische der Weine und ihre Authentizität andererseits halten sich bei diesen beiden Weinen dermaßen perfekt die Waage, daß wir bereits Sorgen hatten, ob Lano diesen Kurs fortsetzen kann. Allerdings hat uns sein "einfacher" 2009er Barbera bereits berechnete Zuversicht schöpfen lassen!

Neu in die Flaschenbatterie der Azienda hinzugekommen ist mit dem Jahrgang 2007 der Lagen-Barbaresco „Rocche Massalupo“. Etwas weniger klassisch als seine Vorgänger - die „namenlosen“ Barbaresci Lanos - überzeugt er durch ein volles Aroma, eine angenehme Fruchtsüße, moderate Säure und ein nur leicht sandiges Tannin. Mit Genuß zwar schon jetzt trinkbar, ist der Massalupo aber derzeit doch eher ein Wein für den Keller (1 bis 3 Jahre) als für die Kehle.

S P A R K A S S E
S A A R B R Ü C K E N
B L Z 5 9 0 5 0 1 0 1
K T O 9 1 2 2 5 3 0 0

Steuernummer 040 202 05 305
U S t - I d N r . D E 8 1 3 6 8 3 8 7 6

WEINHANDEL **invigna**

WOLFRAM ARMBRUSTER

LESSINGSTRASSE 49

D-66121 SAARBRÜCKEN

LIEFERADRESSE:

WEINHANDEL **invigna**

BISMARCKSTRASSE 26

D-66111 SAARBRÜCKEN

TELEFON 0049-681-63012

FAX 0049-681-9685659

MOBIL 0049-163-2599018

armbruster@invigna.de

sommerliste 2011

vino rosso - rotwein

Winzer	Art.-Nr.	Wein	€ / Flasche
Monchiero, F.lli	27119	Nebbiolo d'Alba DOC 2009	12,00
Castiglione Falletto	27120	Langhe Nebbiolo DOC 2009	12,00
	27114	Barolo DOCG 2006 Roere	22,00
	27115	Barolo DOCG 2006 Rocche	22,00
	27116	Barolo DOCG 2007 Rocche	22,50

Durch konstante Arbeit im Weinberg sowie die nötige Intuition im Keller, haben sich die Gebrüder Monchiero einen festen Platz unter den Barolo-Produzenten erobert. Ihr Weingut liegt auf einem Höhenrücken der Gemeinde Castiglione Falletto, mit einer wunderschönen Aussicht auf das gegenüberliegende La Morra. Aus dem dortigen Ortsteil Santa Maria stammen die Trauben für ihren Barolo Roere, während der eher lakritzbetonte Barolo Rocche einem südostwärts ausgerichteten Weinberg nahe der Azienda entspringt.

Absolut empfehlenswert auch die beiden Nebbiolo, von denen der eine, der Langhe Nebbiolo, aus Barolo-Parzellen produziert wird, während der andere, der Nebbiolo d'Alba, von einem Weinberg nahe der Stadt Alba her stammt. Wegen dessen niedrigerer Höhenlage reifen diese Trauben rascher aus, so daß der Nebbiolo d'Alba geringere Säure- und Tanninwerte aufweist als das Barolo-Gewächs, und damit früher zugänglich wird.

Angebote zu **roséwein** und **weisswein** finden Sie auf der nächsten Seite.

S P A R K A S S E
 S A A R B R Ü C K E N
 B L Z 5 9 0 5 0 1 0 1
 K T O 9 1 2 2 5 3 0 0

Steuernummer 040 202 05 305
 USt-IdNr. DE 813683876

WEINHANDEL **invigna**
 WOLFRAM ARMBRUSTER
 LESSINGSTRASSE 49
 D-66121 SAARBRÜCKEN

LIEFERADRESSE:
 WEINHANDEL **invigna**
 BISMARCKSTRASSE 26
 D-66111 SAARBRÜCKEN

TELEFON 0049-681-63012
 FAX 0049-681-9685659
 MOBIL 0049-163-2599018
 armbruster@invigna.de

sommerliste 2011

vino rosato / chiaretto - roséwein

Winzer	Art.-Nr.	Wein	€ / Flasche
Abrigo, Giovanni	05304	N Vino da Tavola Rosato „Rosetto“	8,00
Lano, Gianluigi	25251	N Vino Rosato „albachiarà“	6,30
Monchiero, F.Ili	27118	N Vino Rosato „Vignola“	7,80

Bei italienischen Weintrinkern liegt der Chiaretto voll im Trend - und auch hierzulande steigt die Bereitschaft der Gourmets, den Rosé als vollwertiges Weinformat anzuerkennen. Dem Piemont tut dies ganz gut, da der Anteil von Weißweinen an der Produktion doch eher gering ist, und mithin auch Getränke aus Rotweinträuben mitten im Sommer einen heißen Absatz finden.

Vor drei Ernten hat Abrigo begonnen, aus Nebbiolo- und Dolcetto-Trauben den "Rosetto" zu produzieren - mit vollem Erfolg. Lano und Monchiero haben nun nachgezogen: ersterer stellt seinen "albachiarà" aus Freisa her, einem genetischen Vorläufer der Nebbiolo, während letzterer für den "Vignola" zu 100% auf sein Meer an Nebbiolo-Reben zurückgreift. Und so schmecken diese drei Rosés denn auch: robust der "albachiarà", splendid der "Vignola", und komplex der "Rosetto".

vino bianco / weisswein

Winzer	Art.-Nr.	Wein	€ / Flasche
Abrigo, Giovanni	05312	N Langhe Favorita DOC 2010	6,80
	05305	inverno - vino passito (Süßwein)	16,00
Lano, Gianluigi	25250	N Langhe Favorita DOC 2010	7,00
Monchiero, F.Ili	27117	N Langhe Arneis DOCG 2010	8,50
	27112	Langhe Moscato DOCG 2009	7,00

Wenige Flaschen, dafür aber gute - so könnte das Motto des piemontesischen Weinbaus hinsichtlich ihrer Produktionsphilosophie von Weißweinen lauten. Dabei ist es nicht so, daß die Region über keinen Schatz an einheimischen, bestens angepaßten Rebsorten verfügen würde: Arneis, Cortese, Favorita und Moscato haben alle ihre Wurzeln im Piemont.

Unglaublich frisch und erfrischend zeigt sich der Favorita von Abrigo: angenehme Zitrusnoten sowie eine leichte Perlage machen ihn zu einem Sommererlebnis erster Klasse. Der Langhe Arneis von Monchiero hingegen präsentiert sich in gediegenem Kleid mit einer rebsortentypisch milden Säure, Noten reifer Birnen und etwas Haselnuß, sowie einem guten, mundfüllenden Extrakt.

S P A R K A S S E
 S A A R B R Ü C K E N
 B L Z 5 9 0 5 0 1 0 1
 K T O 9 1 2 2 5 3 0 0

Steuernummer 040 202 05 305
 U S t - I d N r . D E 8 1 3 6 8 3 8 7 6

WEINHANDEL **invigna**

WOLFRAM ARMBRUSTER

LESSINGSTRASSE 49

D-66121 SAARBRÜCKEN

L I E F E R A D R E S S E :

WEINHANDEL **invigna**

BISMARCKSTRASSE 26

D-66111 SAARBRÜCKEN

TELEFON 0049-681-63012

FAX 0049-681-9685659

MOBIL 0049-163-2599018

armbruster@invigna.de