Valfaccenda

Roero Valmaggiore Riserva DOCG

2020, 750 ml

Italien, Piemont

9951081039

Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,0 %

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Risotto mit Trüffeln

(Gemüse & Vegetarisch)

Aal geschmort in Rotwein

(Fisch)

Hasenragout mit Tagliatelle

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 10.12.2023

Die Azienda Agricola Valfaccenda wurde 2010 von Luca Faccenda und seiner Partnerin Carolina Roggera in Canale gegründet. Auf den steilen wie sandigen Hügeln des Roero bauen Luca und Carolina ausschließlich die autochthonen Rebsorten Nebbiolo und Arneis an - im festen Bewusstsein, dass nur einheimisch verwurzelte Rebsorten in der Lage sind, ihre Herkunft authentisch auf der Flasche abzubilden. Die zwei Hektar im Eigenbesitz sind um das Weingut bei Canale gelegen, weitere Flächen auf den Hügeln Le Rocche, dem Wahrzeichen des Roero, sowie in Vezza, Madonnna di Loreto in Canale und San Grato in Santo Stefano werden in Pacht bewirtschaftet. Die Böden des Roero bestehen aus Sand, der in der Antike des Meeresboden des Golfs von Padanien bildete und bisweilen vermischt mit Tonsedimenten auftritt. Im Jahre 2014 meldetet Luca Faccenda den Betrieb zu ökologischen Zertifizierung an, um seinen Reben die besten Bedingungen für den authentischen Ausdruck des Roero zu ermöglichen.

Der Valmaggiore ist eine Cuvée aus den drei Weinbergen Mompellini, Loreto und San Grato in den Gemeinden Canale und Santo Stefano. Die jungen und alten Reben wachsen auf Sandböden mit unterschiedlich hohem Lehmanteil mit südwestlicher, westlicher und östlicher Ausrichtung. Die Trauben werden je nach Jahrgang, Stock und Lage zum besten Reifezustand geerntet und getrennt vergoren. Nachdem obligatorischen Ausbau in Fässern wird der Wein bei abnehmendem Herbstmond im Jahr nach der Lese gefüllt. Nach fast einjähriger Flaschenreife kommt der Wein in den Verkauf.

Farbe:
Dunkles und transparentes Rubinrot.

Nase:
Tiefgründig und dunkelfruchtig stellt der 2020 Roero Riserva Valmaggiore von Valfaccenda sofort klar, mit welchem Anspruch er in den Ring steigt: Nebbiolo aus dem oberen Regal. Die vielschichtige Nase ist in steter Bewegung wie ein Kaleidoskop, die dunkle Kirsche eröffnet den Reigen, es folgen Weichseln, etwas Schlehe, feuchter Unterboden, Trüffel, dann Morgennebel. Das Aromenspiel dieses Weines ist funkelnd, dreidimensional und bietet die komplette Nebbiolo-Vollausstattung.

Mund:

Geschliffen und strahlend, tiefgründig und fein, konzentriert und leichtfüssig, diese vermeintlichen Gegensätze löst dieser Nebbiolo scheinbar mühelos am Gaumen auf. Seine Gerbstoffe sind poliert bis zu dem Grade, dass sie ihren kernigen Biss behalten, der Frucht dennoch ihren Platz zustehen. Dies ist ein Wein, der keine Ewigkeiten gelagert werden soll, sondern jetzt bereits Freude bereitet, ohne dabei die Seriosität der Sorte einzubüßen oder zu verniedlichen. Toll für Einsteiger und ebenso freudvoll für Fortgeschrittene.