Valfaccenda

Roero Valmaggiore Riserva DOCG

2021, 750 ml

Italien, Piemont

9951081046

Nebbiolo

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gegrillte Maronen mit Balsamico-Marinade auf Wildkräuter-Salat

Kalbsnieren flambiert mit Johannisbeere-Sauce und knusprigen Kartoffelecken

Lammkeule geschmort mit Sardellen, Brot, getrockneten Tomaten und Oliven

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.11.2024

Info zum Wein

Die Trauben stammen von einem einzigen Weinberg (Sola) in Audinaggio, in der Valmaggiore, in der Gemeinde Vezza d'Alba. Der ursprüngliche Kern des Weinbergs stammt aus dem Jahr 1947 und die extreme Hanglage des Hügels lässt nur Handarbeit zu. Die Ausrichtung ist Südosten, Süden, Südwesten; Der Boden ist sandig.
Die Trauben werden im besten Reifegrad geerntet.

Info zum Ausbau:

Die Gärung und Mazeration der Trauben dauert ein paar Wochen an . Nach der notwendigen Reifung im Fass wird der Wein im schwindenden Mond des Herbstes nach der Ernte in Flaschen abgefüllt. Nach einer weiteren fast zweijährigen Reifung in der Flasche ist der Wein bereit für den Markt. In besonders wertvollen Jahrgängen trägt der Wein die Erwähnung "Riserva".

Farbe:

Rubinrot mit granatroten Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2021er Roero Riserva Vigna Valmaggiore besitzt etwas mystisches , rote und süße Beeren verbinden sich mit getrockneten Rosenblätter, Weihrauch und orientalischen Gewürzen, wie Kardamom und Nelke. Alle Aromen sind fein ineinander verwoben und mit einer kühlen und steinigen Mineralität unterlegt.

Gaumen:

Ausladend, mit saftiger Frucht und feiner Fruchtsüße fließt er über den Gaumen. Seine Gerbstoffstruktur zeigt sich reif und zugleich präsent, die Säure ist belebend, was ihn zum perfekten Wein zu Schmor- und Grillgerichten macht, grandios auch zu Innereien. Ein Wein der die Sinne betört und das Feuer Italiens zeigt.