

Wein-Brief vom 25. August 2014

## Spitzenreiter aus dem Piemont

Liebe Weinfreunde,

Carsten Henn hat im aktuellen **VINUM - Europas Weinmagazin**, Ausgabe September 2014, einen Artikel über Nebbiolo-Weine aus dem Piemont geschrieben, die nicht den berühmten Appellationen Barolo und Barbaresco entstammen. Zu diesem Artikel gab es eine Verkostung und gibt es eine "Bestenliste", in der mein

### 2010 Langhe Nebbiolo 'Vigneti in San Cristoforo', Elio Filippino (10,50 Euro)

enthalten ist. Zunächst der Artikel:



#### "Marktschau: Nebbiolo aus dem Piemont

#### Königinnen en miniature

*Diese Probe hatte ein erklärtes Ziel - einen Wein zu finden, von dem man Folgendes sagen kann: "Der ist so gut wie ein Barolo, kostet aber nur einen Bruchteil davon!" Natürlich durfte er gerne auch so gut wie ein Barbaresco sein. Daß diese Aufgabe schwer sein würde, war von Anfang an klar.*

Nebbiolo ist zwar eine der mythischen Reben, eine der Königinnen der Weinwelt, aber manchmal auch unnahbar und launisch. Die Rebe bringt nur in Spitzenlagen Spitzenleistungen, die Jahrgangsunterschiede sind extrem, und ihre Weine haben viel Tannin, weshalb sie lange reifen müssen, um sich zu finden. Können da günstige Weine überhaupt funktionieren? Meistens nicht! Viele Weine der Probe waren dünn oder hart. Einige Winzer versuchten zwar, fruchtige, leicht zugängliche Weine zu produzieren, raubten der Nebbiolo-Traube damit aber ihre Einzigartigkeit. Die Weine schmeckten marmeladig, eindimensional, häufig entstand der Eindruck von Maischeerhitzung. Andere versuchten, Weine zu produzieren, die bereits zeigten, wohin die Reise bei Nebbiolo geht, sozusagen Königinnen en miniature. Diese Weine wirkten oftmals hart und vom Alkohol dominiert. Doch es gab Ausnahmen! Transparente, begeisternde Weine, die all die faszinierenden Nebbiolo-Aromen wie Trüffel, Bitterschokolade, Veilchen, Rosen, Lakritz oder Pflaumen in eine direkt zugängliche Form brachten. Als leichter konsumierbare Einstiegsdroge in die komplizierte Welt des Nebbiolo. Häufig stammen diese Weine von bekannten Erzeugern, die hierfür die Trauben junger Rebanlagen verwenden oder die nicht ganz so guten Fässer ihrer besten Weine. Überzeugende Resteverwertung! Obacht allerdings vor den vielen älteren Weinen im Markt: nicht jeder hat sich zu seinem Vorteil entwickelt. Andererseits finden sich gerade im Nebbiolo-Bereich Weine, die fein gereift und noch bezahlbar sind - wobei man einen kleinen royalen Aufschlag zahlen muß. Blind kaufen geht bei Nebbiolo ebenso wenig wie bei Barolo und Barbaresco, nicht nur Erzeuger, sondern auch der Jahrgang sind von enormer Bedeutung. Ob allerdings Nebbiolo d'Alba oder schlicht Nebbiolo auf dem Etikett steht, sollte die Kaufentscheidung nicht beeinflussen: gute Weine gibt es mit Namenszusatz oder ohne."

### 2010 Langhe Nebbiolo 'Vigneti in San Cristoforo', Elio Filippino (10,50 Euro)

"Veilchen, süßes Lakritz, frische Pflaume, sehr typisch in der Aromatik, am Gaumen dann ausbalanciert, gute Frucht, positiv rustikal, schöne Frische mit an Espresso erinnernden Tanninen. Sehr schöner Einstiegsnebbiolo zum kleinen Preis."

Fortsetzung 

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de) · [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de)

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ \* EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit.

# WEIN-KERN

Weinhandel

Es freut mich, daß dieser Wein in der VINUM-Verkostung so gut abgeschnitten hat! Zu erwähnen ist übrigens, daß es der preisgünstigste Wein der Verkostung war.

Die Güte des Weines ist wohl auch seiner Herkunft zu verdanken. Er wächst in der Lage 'Vigneti in San Cristoforo', die eine berühmte und kostbare Barbaresco-Lage ist. Elio verwendet für den Langhe Nebbiolo den Ertrag jüngerer Reben und baut den Wein in großen Fässern aus slowenischer Eiche aus. Das Ergebnis: siehe oben. Mich begeistert vor allem die feine, seidige Frucht und die fast "burgundische" Eleganz des Weines.

Herzliche Grüße,

Ihr

*Wolfgang Kern.*

PS: Das Archiv aller Wein-Briefe finden Sie auf [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de)

**Wolfgang Kern**

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de) · [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de)

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ \* EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

*Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit.*