MARKTPLATZ

ROERO ARNEIS DER WEISSE GEHEIMTIPP

MARKTPLATZ

ROERO ARNEIS
DER WEISSE
GEHEIMTIPP

IN ITALIEN WIRD MAN IMMER WIEDER ETWAS NEUES ENTDECKEN KÖNNEN, DENN ÜBER EINE ÄHNLICH GROSSE REBSORTENVIELFALT VERFÜGT KEIN ANDERES WEINLAND. OB ES DANN WIRKLICH RUND 1 000 SORTEN SIND, DIE IM GESTIEFELTEN LAND ANGEBAUT WERDEN, IST EINE SACHE. SICHER IST HINGEGEN, DASS ES SICH IMMER WIEDER LOHNT, DIE ALTEN KLASSIKER DER EINZELNEN REGIONEN KENNENZULERNEN.

Das Piemont ist den meisten Weintrinkern als rote Hochburg bekannt. Vom trinkfreudigen Dolcetto über den kräftigeren Barbera bis hin zu den Nebbiolo-Flaggschiffen Barolo und Barbaresco spricht ja auch alles dafür, dass man sich den Rotweinen widmet. Aber auch in Weiß kann das Piemont ganz vorne mitspielen. Im Vorjahr hatten wir mit Cortese und dem aus ihr gekelterten Wein Gavi bereits den ersten weißen Klassiker der Region portraitiert. Dieser Mal widmen wir uns der Sorte Arneis, die im Roero-Gebiet angebaut wird und die in ihrer besten Ausprägung charmanter als die meisten anderen Sorten Mineralität im Wein einzubinden vermag. Bereits im 15. Jahrhundert wurde die ausnehmend schöne Sorte in der Region angebaut, war dann über die Jahrzehnte immer weiter zurückgegangen und fast ausgestorben und erlebte erst in den 1980er Jahren wieder eine kleine Renaissance. In den 1990er Jahren gab es bereits wieder rund 50 Hektar, heute sind es 600 Hektar. In die heutige Zeit passt die empfindliche, anspruchsvolle Sorte aber perfekt, denn die Weine sind in der Regel moderat im Alkohol, haben ein eigenständiges, mit keiner anderen Sorte vergleichbares Geschmacksbild und eine hüllenmäßig niedrige Säure, wenn sie selbst gestressten Mägen gut bekommen sollte. Ungeachtet der niedrigen Säure die etwa auf dem Niveau von Gutedel liegen, sind die besten frisch und spritzig und bieten einen herrlichen Trinkfluss. Das Potenzial, über das die Sorte verfügt, beweisen unsere Spitzen allen voran der Ausnahmewein Bricco delle Ciliegie vom Giovanni Almondo in Monta d'Alba. Aber schauen Sie sich Siegerweine in Ruhe an, denn sie sind das Beste, was aus der entstehen kann. Wir haben in Zusammenarbeit mit der Regionale del Roero im schönen Städtchen Canale die 2009er Kollektion des Roero Arneis verkostet und präsentieren hier nun unsere Favoriten. Die meisten der Weine sind auf dem schen Markt bisher leider noch schwer zu finden – aber in den zu Regionale gibt es sie alle! ... Und ab Oktober ist wieder – der ideale Zeitpunkt, um (mal wieder) ins Piemont zu fahren. Leben zu genießen und einzukaufen! Höchste Zeit für einen

ROERO ARNEIS - DER WEISSE GEHEIMTIPP

	Name	Beurteilung	Bezugsquelle	Preis
	DIE TOP EMPFEHLUNGEN			
92	2009 Roero Arneis DOCG "Bricco delle Ciliegie" Almondo	weiße Blüten, Grapefruit, Zitronenzeste, Schmelz, feine, perlend eingebundene, fruchtige, Säure, Saft, lang anhaltend	Almondo Giovanni, I-12051 Monta d'Alba, T: +39 0173 976266, www.giovannialmondo.com	12,00 ★★★
89	2009 Roero Arneis DOCG "Perdaudin" Negro A. & Figli	zartes Bouquet mit feiner Prägung, Quitte, viel Mineralität, frische Säure, Hefe, glatt, sahnig, lang anhaltend	Negro A. & Figli, I-12040 Monteu Roero, T: +39 0173 90222, www.negroangelo.it	11,00 ★★★
88	2009 Roero Arneis DOCG Matteo Correggia	weiße Blüten, Holz, Zitronenzeste, Ananas, Grapefruit, Litschi, Honig, Anklang, mineralische Note, lange Nachhall, Potenzial	Matteo Correggia, I-12043 Canale d'Alba, T: +39 0173 978205, www.matteocorreggia.it	11,00 ★★
	2009 Roero Arneis DOCG "Trinità" Malvirà	Golden Delicious, Williams Christ, weiße Blumen, Zitronenzeste, mineralische Anklänge, gute Struktur, Eigenstil, kann noch zulegen	Malvirà, I-12043 Canale d'Alba, T: +39 0173 978145, www.malvira.com	9,40 ★★
87	2009 Roero Arneis DOCG "Canorei" Tenuta Carretta	mineralisch getönte Nase, Litschi, reife Aromen, Golden Delicious, geschliffe Mineralität, Schmelz, Saft, langer Nachhall	Tenuta Carretta, I-12043 Piobesi d'Alba, T: +39 0173 619118, www.tenutacarretta.it	11,00 ★★
	2009 Roero Arneis DOCG "Daivej" Deltetto	nussige Aromen, weiße Blüten, etwas Citrus, Kernund Hefenote, gute Struktur mit mineralischem Nachhall	Deltetto, I-12043 Canale, T: +39 0173 978383, www.deltetto.com	12,00 ★★
	2009 Roero Arneis DOCG "Sarmi" Taliano Michele	sehr eigenständiger Stil, mit ungewöhnlicher Mineralik, getönte reife Aromen, Ananas, leicht alkoholische Schärfe, viel Saft	Taliano Michele, I-12052 Monta d'Alba, T: +39 0173 976572, www.talianomichele.com	10,00 ★★
	2009 Roero Arneis DOCG "Sermenzano" Monsaglio	Birne, Ananas, Anklänge, weiße Grapefruit, zitronige Mineralität, frische Säure, ein mineralische Klasse im Nachhall	Monsaglio, I-12050 Castellinaldo, T: +39 0173 213648, www.sermenzanosaglio.it	10,00 ★★
	2009 Roero Arneis DOCG "Cinzo d'Fe Bianco" Monchiero	viel Birne, frisch, gestützte Apfel, ein Hauch Citrus, schöner Schmelz, viel Mineralität, fast wiederholt Druck am Gaumen	Monchiero, I-12060 Castiglione Tinella, T: +39 0173 43555, www.monchierowine.it	11,00 ★★
	2009 Roero Arneis DOCG Bric Cenciurio	gestützte Haselnuss, feine Birne, Zitronenzeste, Mineralik, am Gaumen frisch mit Birnen Säure, Schmelz, gute Länge	Bric Cenciurio, I-12043 Barolo, T: +39 0173 56317, www.briccenciurio.com	11,00 ★★
	2009 Roero Arneis DOCG Cadlino Filippo	frisch zupfende Nasennote, knackige Mineralik, leichte Birne, leichte Zitrusnote, sehr eigenständig, frische Säure, langlebig	Cadlino Filippo, I-12060 Barolo, T: +39 0173 89112, www.filippocadlino.com	9,80 ★★
	2009 Roero Arneis DOCG "Bric Valmaggiore" Correggia	knackige Birne, weiße Blüten, Zitronenzeste, Anklänge, elegant, aus dem gleichen Hause empfehlenswert der "Quindici Luna"	Correggia, I-12046 Monta d'Alba, T: +39 0173 976142, www.correggia.it	10,00 ★★
	WEITERE EMPFEHLUNGEN			
86	2009 Roero Arneis DOCG Monte	sehr reinsortige Nase, saftige Birne, Golden Delicious, mineralische Noten, lebendige Säure, gute Struktur, langer Nachhall	Monte, I-12053 Castelnuovo Don, T: +39 0173 213688, www.montevini.it	ca. 9,00 ★★
	2009 Roero Arneis DOCG "Prativo" Malabaila	jasminend, zitrig, helle Zitrusnote, Cox Orange, Litschi, mineralische Noten, knackige Säure, eigenständig, kamerisch	Malabaila di Canale, I-12043 Canale, T: +39 0173 97666	11,00 ★★

www.briccenciurio.com