



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

460512 2012
2012er Lessona DOC Piemont
DOC
Proprietà Sperino

Farbe ROT
Enthält: Sulfite

Das Jahr 2012 wird als einer der härtesten Winter im Bezirk in Erinnerung bleiben, mit Temperaturen, die bis unter -20°C. Ein plötzlicher Wärmeeinbruch zwischen Ende April und Anfang Mai verursachte mehrere heftige Hagelstürme, die die Produktion erheblich beeinträchtigten. Der Sommer war ziemlich heiß und trocken, fast bis zum Fast so, dass die Reben durch den Wassermangel gestresst wurden, was aber dank der im Frühjahr angesammelten Wasserreserven, die im Frühjahr angelegt worden waren. Im September schließlich stellten zahlreiche starke Regenfälle das Gleichgewicht der späteren Sorten, wie dem Nebbiolo, wiederhergestellt, wodurch die Vegetation kräftiger und die Trauben frischer wurden. Die Ernte war eine der spärlichsten, die Weine mit großer Konzentration hervorbrachte, aber dank der Septemberregen entwickelte der Nebbiolo eine große aromatische Feinheit und einen langen, mineralischen Nachhall. Weinberge: Die Trauben für diesen Wein stammen aus den Weinbergen Ormezzano und Castagnola in Lessona in der Region Orolungo, aus dem Weinberg Covà in Castello und aus den Weinbergen von Monfalcone. Boden: In den Weinbergen von Lessona bestehen die Böden aus Meeressanden aus dem Pliozän auf Eruptivgestein, vermischt mit jüngeren Gletschersedimenten. Die Böden sind sauer (pH 4,5 - 5,5), reich an Mineralien und Spurenelementen wie Eisen, Mangan, Aluminium und Zink. Weinbereitung: Die Trauben werden auf dem Förderband sortiert, entrappt und sanft gepresst und dann durch Schwerkraft in den Gärtank geleitet. Gärung mit natürlichen Hefen in offenen Holzgärbehältern. Die Maischegärung dauert 26 Tage, mit regelmäßigem Abschlagen des Tresterhutes. Der Wein bleibt dann 18 Monate sur lie. Reifung: Der Wein reift 33 Monate lang in Fässern und ovalen 15-Hektoliter-Fässern. Flaschenabfüllung: Mitte August 2015. Weitere Reifung in der Flasche für einige Zeit vor der Freigabe. Passt zu: rotem Fleisch, Wildgeflügel, Grilltem, gut gereifter Käse

Region Piemont

Das Anbaugebiet Piemont ist der Überbegriff für eine große Weinbauregion in Norditalien, die im Norden an die Schweiz und im Westen an Frankreich grenzt.

Klassifikation Denominazione di Origine Controllata

"Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Erzeuger Proprietà Sperino

Alto Piemonte nennt man die Region westlich des Lago Maggiore. Weinbau war hier nie einfach, mit vielen Hagelstürmen bedingt durch die Nähe der Alpen, einem sehr saurehaltigen Boden, der wenige Erträge brachte und so waren die Verlockungen der aufblühenden Textilindustrie für viele der Grund aufzugeben. Und das, obwohl Nebbiolo hier eine einzigartige Eleganz und Stilistik hervorbringt, denn die Böden, bestehend aus sehr alten Sedimentsschichten und Granitgestein versorgen die Trauben und somit auch den Wein mit einer besonderen Mineralik. Paolo de Marchis Wurzeln liegen hier und er träumte immer wieder davon, sein altes Familienweingut in Lessona zur alten Blüte zu bringen. Im Jahr 2000 begann der Traum Wirklichkeit zu werden: sein Sohn Luca nahm sich des brachliegenden Weinguts und der Weinberge an und brachte in unglaublicher Kleinstarbeit jedes Jahr ein Stück mehr zum Blühen. Heute sorgen seine Weine für Überraschung bei vielen Weinkennern, denn einen so feinen, mineralischen Nebbiolo hat man noch nicht im Glas gehabt.

Stand 10.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Bewertung

92 Punkte

Bewerter

Robert Parker

Bemerkung

Zutaten

Stand 10.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de