

Degubox »Rotweine aus dem Piemont« von Erbaluna

Drei Weine von Azienda Erbaluna (La Morra, Piemont, kontrolliert biologisch)

Alle 3 Weine zusammen in der „Degubox“: 25,90 € (statt 30,- €)

Dolcetto d'Alba »Le Liste« D.O.C. 2012 (kbA)

Dolcetto ist traditionell ein Wein für jeden Tag mit ca. 12 % Alkohol, ein schöner Essensbegleiter, kann aber in guten Jahren mit viel Sonne und gleichzeitiger Nachtkühle ein üppiger, intensiver Tropfen werden, wie unser 2012er Dolcetto „Le Liste“:

Dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen; Duft von Veilchen und Weichseln mit Noten von Kirschblüten und Bittermandeln; trocken, guter Körper, angenehme Säure, mandeliges Finale, perfekte Reife; 100% Dolcetto; Stahltank

Serviertemperatur: 18° C

Idealer Begleiter von piemontesischem Vorspeisen, Tagliata und andere Fleischgerichten, Vitello Tonnato und Salami

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,10 €, im Café 0,1 l 3,40 €



Barbera d'Alba »La Bettola« D.O.C. 2013 (kbA)

Dichtes Rubinrot mit granatroten Reflexen; intensive, weinige Nase mit dem Duft von reifen Waldbeeren und Pfirsichkern; trocken und fruchtig, guter Körper, sehr substanzreich, schöne Säure; 100% Barbera; Stahltank

Serviertemperatur: 18° C

Passt hervorragend zu gekochter Salami, Bollito Misto, Wild und pikantem Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 9,90 €, im Café: 0,1 l 3,60 €



Langhe Nebbiolo D.O.C. 2013 (kbA)

Rubinrot mit violetten Reflexen; blumiger Duft mit Noten von Wildrosen und Veilchen; ausgesprochen trockener, kräftiger Wein, harmonisch mit gutem Tannin; 100% Nebbiolo; ein Jahr großes Eichenfass

Serviertemperatur: 18° C

Zu Risotto, weißem Fleisch oder Grillfleisch und mittelreifem Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,00 €, im Café: 0,1 l 3,90 €



Preise gelten nur im Ruffini-Laden - kein Versand.

Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-037

Hintergrundwissen Degubox

Dolcetto d'Alba

DOC für trockenen Rotwein in der italienischen Region Piemont. Die Zone mit 2.200 Hektar Rebfläche im Hügelgebiet von Alba in den Langhe-Bergen umfasst neben der namensgebenden Gemeinde Alba weitere 33 Gemeinden in der Provinz Cuneo, sowie die Gemeinde Coazzolo in der Provinz Asti. Der eher säurearme, fruchtige, intensiv rubinrote Wein wird sortenrein (100%) aus der Dolcetto gekeltert. Nach einem Jahr Alterung und zumindest 12,5% vol Alkohol-Gehalt darf er sich Superiore nennen. Die rote Rebsorte wurde wahrscheinlich schon im 14. Jahrhundert in den italienischen Regionen Ligurien und Piemont kultiviert. Vor allem im Piemont ist sie weit verbreitet und wird dort in insgesamt sieben DOC-Weinen verwendet.

Barbera d'Alba

DOC für trockenen Rotwein in der italienischen Region Piemont. Die große Zone mit 2.300 Hektar Rebfläche im Langhe-Hügelgebiet von Alba umfasst 54 Gemeinden in der Provinz Cuneo. Der Wein wird zu 100% sortenrein aus der Sorte Barbera gekeltert. Mit 12,5% vol Alkohol-Gehalt und einem Jahr Alterung darf er sich Superiore nennen.

Der Barbera gehört zu den meist angebauten Rebsorte der Welt. Die Traube stammt ursprünglich aus dem Piemont, wo sie immer noch weit verbreitet ist. In großen Mengen angebaut wird sie in Nord- und Südamerika. Barbera galt lange als Massenträger für Billigweine, und wegen seiner intensiven Farbe und dem hohen Alkoholgehalt wird Barbera sehr oft als Verschnittwein verwendet. Erst vor zwanzig Jahren wurde das enorme Potential entdeckt, über das diese Rebsorte verfügt, wenn sie an guten Lagen sorgfältig gepflegt und kurz geschnitten wird – wie bei unser Barbera La Bettola. Weine aus der einst belächelten Sorte kamen groß in Mode. Barbera hat wenig Gerbstoffe, die ausgeprägte Säure harmoniert mit dem hohen Alkoholgehalt. Junger Barbera ist tief violett.

Nebbiolo

Der Nebbiolo ist ein ausgesprochen trockener, kräftiger, tanninreicher Wein, der meist ein ausgezeichnetes Preis-Leistungsverhältnis hat.

Aus den kleinbeerigen, neblig bereiften blauen Trauben der besten Nebbiolo-Lagen werden die kostbaren Weine Barolo und Barbaresco gewonnen. Weine aus dem gerbstoffreichen Nebbiolo sind in der Jugend unzugänglich und reifen langsam. Streng gekelterte Weine sind oft erst nach zehn Jahren trinkreif und bleiben weitere Jahrzehnte lagerfähig. Inzwischen wird Nebbiolo von vielen, auch von berühmten, "Barolisti" weniger lange an der Maische gelassen. Auch der lange Ausbau im Holzfass wird reduziert. So bereite Weine wirken fruchtiger und sind früher zugänglich. Je nach Anbaugebiet liefert der Nebbiolo aber bereits standortbedingt mildere oder kräftigere Trauben, wodurch Barolo aus La Morra zum Beispiel grundsätzlich weicher ausfällt als der aus Serralunga d'Alba. Auch jahrgangsbedingt kommt es zu erheblichen Unterschieden.

Porträt Azienda Erbaluna

Andrea Oberto bewirtschaftet in La Morra, der größten Barolo-Zone, einen kleinen Besitz von knapp 10 Hektar. Als er und sein Bruder Severino 1984 aktiv in den traditionsreichen Familienbetrieb eintraten, vollzogen sie die Umstellung auf biologische Produktion. Der Boden der Weinberge besteht größtenteils aus tonhaltigem Kalkmergel und einigen Sandsteinschichten. „Vigna Rocche“ ist die beste mit Nebbiolo-Reben bestockte Parzelle von Erbaluna, sie liegt in idealer südöstlicher Exposition am Fuße des Hügelstädtchens La Morra. Die besten Trauben werden für den Barolo „Vigna Rocche“ ausgewählt.

In den vorbildlich ausgestatteten Kelleranlagen gärt der Wein in temperaturgesteuerten Inox-Edelstahltanks und reift dann in Eichenfässern.

Wer sich das alles mal aus der Nähe ansehen möchte, kann sich im wunderschön gelegenen, traditionsgerecht restaurierten „Agriturismo“ der gastfreundlichen Familie einmieten oder bei einem Besuch das Weingut besichtigen und die Weine verkosten. Infomaterial ist im Ruffini-Laden erhältlich.