

LUCA ROAGNA Barbaresco DOCG Albesani Piemont



| | |
|----------------------|--------------------------------|
| Jahrgang: | 2018 |
| Inhalt: | 75 cl |
| Produzent: | Luca Roagna |
| Traubensorten: | Nebbiolo (Spanna/Chiavennasca) |
| Alkoholgehalt: | 14.00% Vol. |
| Ausschenktemperatur: | 16-18° |
| Bewertung: | Galloni 94+ |

In der Nähe des Dorfes Santo Stefano, liegt diese Weinbergslage auf 240M.ü.M, welche Roagna seit 2014 pflegt. Wunderbar frisches Bouquet mit Aromen von Kirschen, roten Pflaumen, Orangen Zesten und duftenden Blüten, dazu würzige Noten von Lakritz, Tabak und zart rauchigen Kreide Tönen. Am Gaumen mit fordernder Struktur, in die Tiefe gehend, kraftvoll, mit viel seidigem Tannin, dabei aber wiederum tolle Frische, Frucht und Eleganz zeigend.

Empfehlung

Begleitet kräftige Gerichte mit dunklem Fleisch und Wild, vom Grill oder geschmort. Idealer Partner auch zu Trüffel und Steinpilzen.

Produzent

Innovation in der Tradition, so beschreibt Luca Roagna die Philosophie, die auf diesem Traditionsgut seit jeher hochgehalten wird. Seit fünf Generationen bebaut die Familie Roagna Reben an bester Lage in Barbaresco und in Rocche di Castiglione Falletto. Luca, geboren 1981, vinifizierte seinen ersten Jahrgang 2001. Obwohl noch sehr jung, hat er sich bereits einen grossen Namen gemacht und gilt schon heute als ein echter Signore der Region Langhe! Roagna zählt zu dieser äusserst raren Gruppe von Winzern in der Welt, die aus grossen Lagen auch wirklich grosse Weine keltern und sich in erster Linie von den Vorzügen sowie der Charakteristik des Terroirs und nicht von den gängigen Mustern des Markts leiten lassen. Hier stehen die Böden, die Reben und schlussendlich daraus resultierend, die Trauben im Mittelpunkt. Grosse Weine entstehen im Rebberg und nicht im Keller! Seit jeher werden die Rebberge der Familie Roagna denn auch konsequent von Pestiziden und Herbiziden verschont und der Anbau ist seit langem auf die ökologische Landwirtschaft ausgerichtet, es wurde aber nie um eine Zertifizierung gebeten. Weiter

werden bei Roagna aus Überzeugung grosse Holzfässer verwendet, deren Dauben auch nur mit heissem Dampf in Form gebracht wurden, ohne jegliche Röstung, um die aromatische Ausprägung des Nebbiolo nicht mit störenden Vanillearomen zu kaschieren. Charakterisierend für die grossen Barolo- und Barbaresco-Weine von Roagna sind, obwohl nur minimalst Geschwefelt, ihre enorme Langlebigkeit und natürlich diese spannungsreiche Finesse, die ihnen Eigen ist. Die fast unglaublichen Maischestandzeiten von 70 bis 100 Tagen tragen ihren Teil dazu bei.