

DREI GLÄSER



im Gambero Rosso 2006

hat der 2000er Vigna Rionda von der Fratelli Oddero in der aktuellen Ausgabe des Gambero Rosso verliehen bekommen.

Ein Wein für die Ewigkeit, vom ersten Tag, ein Weinleben lang begeisternd.

Geformt auf Sandstein, einem Boden, der intensive Weine mit einer extrem langen Haltbarkeit garantiert. Faszinierend die vielschichtige Farbstruktur von rubingranat- zu ziegelrot, harmonisch ausbalanciert der Tannin- und Säuregehalt und süchtig machend das komplexe Aroma nach Pflaumen, Rosen, Teer und Lakritze.

Ein „Vigna Rionda“ ist einer der wenigen Weine, die sowohl als Begleiter zu Speisen oder auch als Solist auftreten können. Ein Wein, den man nicht erklären muss, denn wenn man ihn genießt, genießt man wirklich.

Seit dem 17. Jahrhundert gehört der Familie Oddero das Weingut. Die Odderos waren die ersten, die im Piemont den Wein in Flaschen und nicht in Fässern verkauften. Sie gelten ebenso als Pioniere in der Nutzung der Nebbiolo-Rebe, deren Besonderheit man schnell darauf im gesamten Piemont erkannte. Wer nur eine einzige Nebbiolo-Traube abschnitt, dem drohte eine hohe Geldstrafe und im Wiederholungsfall der Verlust der rechten Hand.

Das Spiel von Traube und Terroir, von Moderne und Tradition beherrschen selbst im elitären Piemont nur die wenigsten. Die Odderos seitanzten alljährlich mit den Gegebenheiten, um ein Optimum an Qualität zu erzeugen. Sie sind sich der Verantwortung des Besitzes dieser Premium-Lage bewusst.

Zum Sammeln oder Genießen: ein Muß für jeden Weinkeller !