

Rio Del Lupo



MONFERRATO BIANCO 100 % Arnäis

HERKUNFT

Rio del Lupo, so heißt die Azienda Agricola di Malte Wandel nach einem kleinen Flüsschen, das das Anwesen begrenzt. Das Weingut gehört zu der kleinen Berggemeinde Loazzolo in der Provinz Asti, im Herzen des Monferrato im Piemont in Norditalien. Das für seine Trüffeln berühmte kleine Städtchen Alba liegt ganz in der Nähe. Auch die Piemontkirsche ist hier heimisch, die mit Schokolade überzogen zu einer der vielen regionalen Köstlichkeiten zählt. Dominiert wird die Region vom Weinbau.

Arnäis ist eine sehr alte Rebsorte, die im 15. Jahrhundert schon sehr beliebt war. Sie wird ausschließlich im Piemont angebaut und dort gerne „Barolo Bianco“ genannt. Anfang der 90er Jahre des 20. Jahrhunderts war die Rebsorte fast ausgestorben, dann wurde sie wiederentdeckt und erlebt seit dem eine Renaissance.

Auf Rio del Lupo werden seit Jahrzehnten vor allem Trauben für Moscato, Brachetto und Dolcetto angebaut. Doch 2006 wagte man sich an das Experiment der Wiederbelebung der Arnäis-Kultur auch in dieser Gegend. Warum? Weil die neuen Besitzer Rio del Lupos Arnäis-Weine besonders schätzen und nicht nachvollziehen konnten, weshalb sich der Anbau von Arnäis-Trauben hauptsächlich auf das Roero-Gebiet (Roero Arnäis) beschränken sollte. Auf einem Hektar des Weingutes wurden daher mit größter Behutsamkeit Arnäis-Reben angepflanzt. Drei Jahre Zeit benötigten die jungen Pflanzen, bis ihre Trauben 2009 erstmals für die Herstellung eines Weißweins gelesen werden konnten: Unser DOC Monferrato Bianco war entstanden - bestehend zu 100 % aus Arnäis-Trauben.

WEINBERG

Der erste Jahrgang 2009 des neuen Monferrato Bianco bestätigt, dass auch das Mikroklima in der Region um Loazzolo den Arnäis besonders begünstigt. Die Azienda Agricola di Malte Wandel produziert ihre Arnäis-Trauben auf einem Hektar südwestlich ausgerichteter Steilhänge, etwa 420 Meter über dem Meeresspiegel gelegen. Diese Lage garantiert nahezu ganztägig volle mediterrane Sonne, abgemildert an vielen Tagen durch den für die Gegend typischen milchigen Dunst. Die Arnäis-Traube fühlt sich hier genauso wohl wie im Roero.



Azienda Agricola Malte Wandel

Regione Ronconuovo, 13 – 14050 Loazzolo (AT) – Partita IVA 01325570057

e-mail: info@rio-del-lupo.de, website: www.rio-del-lupo.de

PRODUKTION

Die Weinernte beginnt in der Regel gegen Anfang September, wenn die Arnëis-Trauben ihre volle Reife erreicht haben und zwar noch vor den roten Rebsorten. Zur Zeit der Lese belebt sich der Weinberg um die gesamte Familie des Weinbauern und anderer Helfer und in nur wenigen frühen Morgenstunden werden die Trauben mit der Hand gelesen.

Nach der Ernte werden die Trauben von dem in Loazzolo ortsansässigen, erfahrenen Weißweinwinzer Carlo Galliano im Auftrag der Azienda Agricola di Malte Wandel vinifiziert. Auf Borgo Maragliano wird nach modernsten Verfahren gepresst und gekeltert und der noch junge Wein in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks 5-6 Monate lang weiter verarbeitet.

GESCHMACKSRICHTUNG

Wenn unser Monferrato Bianco dann in Flaschen abgefüllt ist, benötigt er nochmals einige Monate Ruhe, bis er sein spezielles Aroma vertieft hat und sich zu einem leichten, aromatischen, trockenen Weißwein entwickelt hat. Er besticht durch einen angenehm frischen Duft. Arnëis wird nach ca. 1 Jahr getrunken und kann dann 3-4 Jahre genossen werden. Eher herb/trocken mit zurückhaltender Frucht als weich/lieblich liegt er geschmacklich nicht im Mainstream derzeitiger weißer Modeweine. Mineralisch, aromatisch, abgerundet durch eine leichte Mandelnote ist er ein bekömmlicher Tischwein - insbesondere in den Sommermonaten sehr zu empfehlen.

GASTRONOMIE-TIPP

Der Monferrato Bianco sollte als leichter Sommerwein gut gekühlt das Essen begleiten und auf jeden Fall in einem Weinkühler auf den Tisch kommen. Am besten passt er zu italienischen Antipasti, gegrillten und anderen Fischgerichten und zu Käsespezialitäten aller Art.

ÖNOLOGISCHE BESONDERHEITEN

Alkoholgehalt 12,5 % (2011: 13,5%); Säureanteil 6 g/l;

VERPACKUNG

6 Flaschen - 75 cl - pro Karton.



Azienda Agricola Malte Wandel

Regione Ronconuovo, 13 – 14050 Loazzolo (AT) – Partita IVA 01325570057

e-mail: info@rio-del-lupo.de, website: www.rio-del-lupo.de