



## Subskription

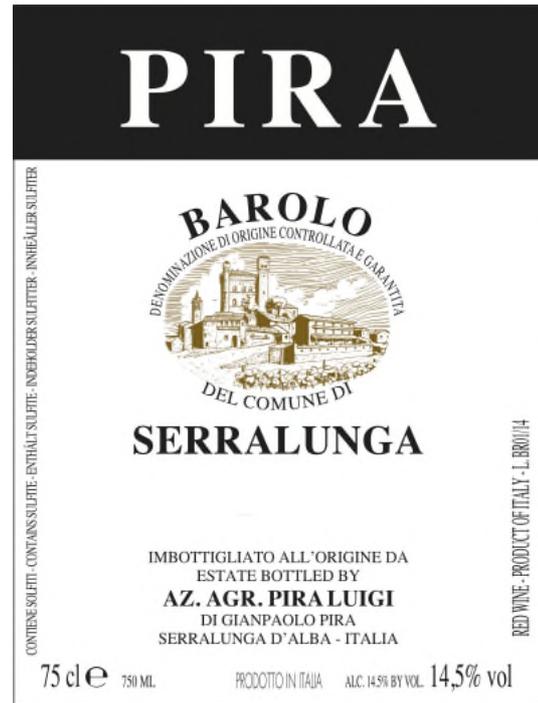
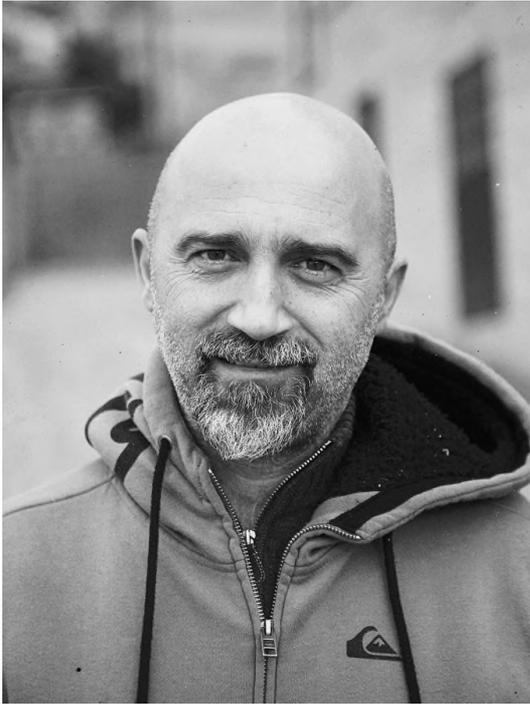
### Barolo Serralunga 2014 - Luigi Pira



Liebe Weinfreunde!

Mit grosser Freude dürfen wir Ihnen in Zusammenarbeit mit dem begnadeten Winzer Gianpaolo Pira vom Weingut **Luigi Pira** in Serralunga d'Alba unser erstes Angebot des **Barolo-Jahrgangs 2014** unterbreiten. Es handelt sich dabei um eine Subskription, d.h. die Weine werden unmittelbar nach der Bestellung in Rechnung gestellt. Voraussichtlicher Liefertermin ist April 2018 (nach erfolgtem Import).

Gianpaolo Pira hat sich entschieden, statt den üblicherweise vier Barolo (darunter die drei Einzellagen Vigna Rionda, Marenca & Margheria) "nur" einen Blend all seiner Crus aus dem Jahrgang 2014 auf den Markt zu bringen. Ein Vorgehen, zu dem sich auch andere Top-Produzenten wie bspw. Brovia oder Elio Grasso entschlossen haben. Wir halten den **Barolo Serralunga 2014 von Luigi Pira für einen der Must-Buys** dieses Jahrgangs.



**Luigi Pira** (*Serralunga d'Alba*)  
**Barolo Serralunga 2014**

**CHF 33.--** (statt 37.00)

### Was spricht für diesen Wein?

- eine **Spitzenassemblage aus mehreren Top-Lagen in Serralunga d'Alba** (Vigna Rionda, Marenga & Margheria) zu einem fantastischen Preis (die Crus kosten z.T. deutlich mehr)
- aus unserer Sicht **DER Preis-/Leistungs-Knaller** aus dem Barolo-Jahrgang 2014
- eignet sich als **perfekte Überbrückung** bis strukturiertere Jahrgänge wie 2013 und 2010 trinkreif sind
- perfekte Wetterbedingungen in den beiden entscheidenden Monaten unmittelbar vor der Ernte ermöglichten die Vinifikation eines **pulsierenden & eleganten Barolos mit viel Serralunga-Charakter**
- phasenweise kühlere resp. regnerischere Jahrgänge wurden in der Vergangenheit zu **Beginn oft unterschätzt** (bspw. 2005)
- **Nebbiolo kann Regen und Kälte besser verkraften** wie Hitze und Trockenheit
- generell wurde **in 2014 deutlich weniger Barolo produziert** wie in "einfacheren" Jahren, auch Gianpaolo Pira hat insgesamt nur ca. 25'000 Flaschen Barolo statt den üblichen rund 32'000 abgefüllt
- 2014 ist ein **klassischer Winzerjahrgang**, d.h. penible und sorgfältige Arbeit im Weinberg war essentiell für die Entwicklung von gesunden Trauben
- dank Subskription ein **Preisvorteil von über 10%** gegenüber dem regulären Preis

- trotz leicht erhöhtem Preis ab Weingut und erstarktem Euro **günstiger wie vorherige Jahrgänge**

## **Luigi Pira**

*"Pira is one of my favorite growers in Piedmont". (Antonio Galloni)* Wir teilen diese Ansicht, zumal Gianpaolo nicht nur äusserst bescheiden und sympathisch auftritt, sondern auch ein Perfektionist ist. Seine Weine strotzen nur so vor Serralunga-Charakter - kraftvoll, maskulin, dicht, komplex, lagerfähig und dennoch immer mit der nötigen Eleganz!

Das Weingut Luigi Pira blickt auf eine verhältnismässig kurze Geschichte zurück und ist dennoch stark in der Langhe verwurzelt. Gründer und Namensgeber Luigi Pira begann in den frühen 1950er Reben zu kultivieren und verkaufte fortan Trauben resp. Offenwein. Mit dem Eintritt seines Sohns Gianpaolo zu Beginn der 90er Jahre erfuhr das Weingut einen Strategiewechsel. Seit 1993 werden Weine unter eigenem Namen abgefüllt und vermarktet. Insgesamt bewirtschaftet Gianpaolo gemeinsam mit seinen Brüdern Claudio und Romolo heute 12 ha in prestigeträchtigen Lagen.

## **Barolo Serralunga 2014**

Normalerweise stellt Gianpaolo's Barolo Serralunga den Basis-Barolo in seinem Line-Up dar, welcher sich aus den tiefer gelegenen Parzellen der Lagen Marenca, Margheria & Rivette zusammensetzt. Da sich die drei Einzellagen-Weine (Vigna Rionda, Marenca & Margheria) während des Ausbaus jedoch nicht wie erhofft entwickelten, d.h. die terroirtypischen Feinheiten kamen zu wenig zum Vorschein, entschied sich der anspruchsvolle Winzer dazu, nur einen, dafür einen umso besseren und komplexeren Barolo in die Flasche zu bringen.

Von diesem mutigen Entscheid können nun alle Barolo-Liebhaber profitieren. Der Barolo Serralunga 2014 enthält folgende Anteile:

**35% Marenca,**

**15% Vigna Rionda,**

**20% Margheria**

**30% Serralunga** - und dies zum Preis des Serralunga!

Alle vier Weine wurden zunächst wie gewohnt einzeln vinifiziert und ausgebaut. Die Gärung erfolgt bei Pira jeweils in horizontalen Stahltanks für 15-20 Tage (komplett

entrappt) mit anschliessender natürlicher Absetzung während 4-6 Wochen. Die Vermählung der verschiedenen Chargen zum finalen Blend erfolgte im Oktober 2017. Wie immer bei Pira abgefüllt im Januar.

**Serralunga:** 24 Monate Ausbau in slawonischen Holzfässern von 25 hl Grösse

**Margheria:** 24 Monate Ausbau in slawonischen Holzfässern von 25 hl Grösse. Über 50 Jahre alte Reben. Südlage

**Marenca:** 24 Monate Ausbau in einer Mischung aus slawonischen Holzfässern von 25 hl Grösse und Tonneaux (20% neu). Die Südlage Marenca gehört unbestritten zu den ganz grossen Terroirs in der Appellation. Pira teilt sich diese Lage mit keinem geringerem als der Winzerlegende Angelo Gaja, welcher u.a. aus diesem Weinberg seinen berühmten Barolo Sperss produziert.

**Vigna Rionda:** 24 Monate Ausbau in einer Mischung aus slawonischen Holzfässern von 25 hl Grösse und Barriques (20% neu). Legendäre und fast mythische Top-Lage mit optimaler Süd/Südost-Ausrichtung, welche schon verschiedentlich Kultweine hervorbrachte. Der Inbegriff des Serralunga-Terroirs.

#### **Degustationsnotiz Barolo Serralunga 2014 (29.12.2017)**

Fassprobe des finalen Blends. Grandioser Auftakt. Wunderschöne, betörende Nase mit dem klassischen Serralunga-Duo Teer und Rosen. Dazu gesellen sich Aromen nach Minze, frischen Kräutern, reifen roten Kirschen und ein Hauch Mokka. Am Gaumen zarter und eleganter Beginn, dann treten die butterweichen und geschliffenen Tannine in den Vordergrund, nicht überbordend, alles perfekt balanciert. Und wieder typische Serralunga-Stilistik, dunkel im Charakter, kraftvoll, maskulin mit beeindruckender Intensität. Die stark eisengeprägten Böden machen sich bemerkbar. Der geringe Anteil Barrique des Vigna Rionda verleiht dem Wein einen Touch Fülle und Opulenz und macht ihn bemerkenswert zugänglich. Extrem charmant und äusserst komplex mit viel Tiefe. Zusätzlich Aromen von reifen Sauerkirschen und dunklen Pflaumen. Die jahrgangstypische lebendige Säure sorgt für eine angenehme Frische. Vibrierender, langer Abgang mit mineralischer Note. Wir reiben uns verdutzt die Augen und werfen nochmals einen genauen Blick auf die Preisliste. Ja, stimmt schon, kein Irrtum. Wir sind begeistert!



## Jahrgang 2014 in Barolo

Antonio Galloni (Vinous): *"It is a vintage of high-acid, vibrant wines." "In some spots, 2014 is an exceptional vintage for Nebbiolo, a late-ripening grape that was able to take full advantage of the glorious Indian Summer conditions that year".*

Walter Speller (Italien-Spezialist bei Jancis Robinson): *"The 2014 vintage of Barolo has delighted me."*

Der Jahrgang 2014 wurde leider von den Medien aufgrund diverser Faktoren schon viel zu früh abgeschrieben. Tatsächlich hatten die Winzer mit einem ungewöhnlich kalten und

regnerischen Beginn des Wachstumszyklus zu kämpfen. Verschiedene lokale Hagelstürme mit disaströsen Folgen für einzelne Winzer waren ebenfalls zu beklagen. Beispielsweise konnte das renommierte Weingut Cavallotto in 2014 keinen Barolo abfüllen. Diese Bedingungen verlangten den Winzern einiges an Mehrarbeit in den Weinbergen ab. Wer jedoch seine Trauben in dieser arbeitsintensiven Zeit gesund halten konnte, wurde mit einem fantastischen Spätsommer/Frühherbst belohnt. Messungen haben gezeigt, dass die Periode zwischen August und Oktober trockener war als in den deklarierten Spitzenjahrgängen 2013, 2015 und 2016. Roberto Conterno vom Kultweingut Giacomo Conterno bestätigt, dass 2014 insgesamt viel kühler war, verweist aber auch auf die wunderschönen Monate September und Oktober. Conterno ist von 2014 sogar derart überzeugt, dass er sich entschieden hat, aus der Lage Francia "nur" seinen Paradewein Monfortino abzufüllen.

Subskriptionen nehmen wir gerne ab sofort via E-Mail [info@grandivini.ch](mailto:info@grandivini.ch) oder unter Tel. 079 403 57 45 entgegen.

### **Konditionen**

Lieferung: unmittelbar nach Import, voraussichtlich April 2018

Bezahlung: Vorauszahlung bis 19.02.2018

Bestellmengen: auch Einzelflaschen möglich

Versandkosten: CHF 9.-- (1-2 Flaschen), CHF 15.-- (3-12 Flaschen)

Angebot gültig bis 16.02.2018

---

### **Grandi Vini**

Roman Rüdisühli

DipWSET Weinakademiker

Eigentalstr. 7

8309 Nürensdorf

Mobile 079 403 57 45

[www.grandivini.ch](http://www.grandivini.ch)

*Official Swiss Importer of Paolo Scavino - Trediberri - Cascina Roccalini - Fratelli*

*Alessandria - Luigi Pira - Cascina Fontana - Proprietà Sperino - La Ca' Növa*

*Copyright © 2018 Grandi Vini, All rights reserved.*

Want to change how you receive these emails?  
You can [update your preferences](#) or [unsubscribe from this list](#)

