



Neuentdeckung Claudio Boggione & 16er Barbaresco von La Ca' Növa

Liebe Weinfreunde!

Auch wenn der Preistrend bei den Weinen aus Barolo & Barbaresco seit einigen Jahren deutlich nach oben zeigt – es gibt sie noch – die **fast unglaublichen Schnäppchen**, über die man sich diebisch freut und sein Glück kaum fassen kann! Gerne teilen wir unsere Freude mit Ihnen und stellen **unsere fantastische Neuentdeckung Claudio Boggione** vor – wir starten unsere exklusive Zusammenarbeit in der Schweiz mit seinem **grandiosen Barolo Brunate 2015 zum absoluten Vorzugspreis!**

Grandi Vini hat sich in den vergangenen Jahren einen ausgezeichneten Track Record beim Aufspüren von unbekanntem und unter dem Radar der breiten Öffentlichkeit arbeitenden Piemont-Winzer erarbeitet. **Wir sind überzeugt, mit Claudio Boggione einen weiteren grossartigen Vigneron traditioneller Prägung entdeckt zu haben**, dessen fabelhafter Barolo Brunate in jedem gut sortierten Weinkeller vertreten sein sollte.

Zusätzlich sind die beiden **beeindruckenden Lagen-Barbaresco von La Ca' Növa aus dem Spitzenjahrgang 2016** in Kürze verfügbar. Wir können, nein wir müssen sie jedem Nebbiolo-Liebhaber ans Herz legen!

Profitieren Sie von unseren Einführungs- resp. New Arrival-Angeboten mit bis zu 20% Preisvorteil!

Zusätzlich konnten wir noch einige Magnums von **Roberto Voerzio's Barolo Riserva Vecchie Viti dei Capalot e delle Brunate 2009** (96 Galloni-Punkte) ergattern und offerieren sie zum Knallerpreis!

Claudio Boggione (Barolo)

Barolo Brunate 2015

CHF 39.50 (statt 49.50)

Barolo Brunate 2015 (Magnum)

CHF 89.-- (statt 109.--)



Der äusserst sympathische und etwas schüchtern wirkende **Claudio Boggione produziert nur einen Wein, aber was für einen - Barolo Brunate!**

Knapp einen Hektar in der **absoluten Grand Cru-Lage Brunate** darf die Familie Boggione seit mehreren Generationen ihr eigen nennen. Die sich am Fusse der Lage Brunate befindliche Cascina gehörte schon Claudio's Nonno Antonio, welcher in den 60er Jahren dort die ersten Reben pflanzte. Die Parzelle liegt **wie die unmittelbar benachbarten Grundstücke von Ceretto und Giuseppe Rinaldi auf Boden, welcher der Gemeinde Barolo zugerechnet wird**, im Gegensatz zu den höher gelegenen Lagen, welche zu La Morra gehören. Die etwas geringere Höhenlage der Boggione-Parzelle wird durch eine teilweise Südost-Ausrichtung (statt Süd) kompensiert, wodurch Claudio auch im etwas wärmeren 2015 einen frischen und äusserst eleganten Wein abfüllen konnte. **Den Fokus setzt Claudio auf die Arbeit im Weinberg.** Bei unserem Besuch im Frühling führte er uns voller Stolz in sein kleines Paradies, in welchem er integrierten Anbau praktiziert, auf Umweltnachhaltigkeit und Landschaftspflege achtet und deshalb **Green Experience-zertifiziert** ist.

Bis zum Jahr 2005 verkaufte man die Trauben jeweils an lokale Winzergrössen. Die ersten eigenen Flaschen wurden 2006 und 2007 abgefüllt und seither konnte die Produktion jedes Jahr etwas gesteigert werden. Vom aktuell vorliegenden **2015er wurden nur gerade mal 6'000 Flaschen produziert - eine Rarität!** Und dies **zum absoluten Genusspreis!** Brunate-Abfüllungen von renommierten Winzern wie Vietti, Voerzio, Ceretto oder Giuseppe Rinaldi kosten schnell das vier- oder fünffache, sofern sie denn überhaupt verfügbar sind.

Claudio's Bescheidenheit ermöglicht uns, Ihnen diesen **traumhaften und raren Barolo** zu einem Schnäppchenpreis anbieten zu können - profitieren Sie von unserem **Einführungsangebot mit 20% Preisnachlass!**

Barolo Brunate 2015

*Die selektierten und perfekt gereiften Trauben wurden in der ersten Oktoberwoche geerntet, komplett entrappt. Maischegärung während 20 Tagen im Stahltank mit täglicher manueller Remontage. Anschliessend **traditioneller Ausbau in 30 hl-Fässern aus slawonischer Eiche des italienischen Herstellers Gamba.***

*Schon allein das Bouquet zieht uns in den Bann. **Traumhafte expressive Nase mit grosser***

Anziehungskraft. Florale Aromen (Veilchen, Rosen), eher dunkelbeerige Frucht, etwas Leder und Gewürze. Je länger im Glas, desto mehr offenbart er sich. Am Gaumen saftig mit schöner Fruchtsüsse, grossartig balanciert, wirkt frisch mit harmonisch eingebundener Säure, balsamische Noten, dunkle Kirschen. Präsentiert jedoch äusserst feine Tanninstruktur. Macht richtig Spass! Im Quervergleich zum delikaten Rocche dell'Annunziata von Trediberri **muskulöser, breitschultriger und im Charakter etwas dunkler. Grossartige Länge. Klassischer traditioneller Barolo - was will man mehr!?** Zeigt definitiv seine Herkunft aus einer der renommiertesten Barolo-Lagen. Schon jetzt sehr zugänglich, wird aber zweifellos in den kommenden Jahren noch zulegen. **In dieser Preisklasse etwas vom Allerbesten was wir in den vergangenen Jahren verkostet haben, wir sind restlos begeistert!**

La Ca' Növa (Barbaresco)

Barbaresco Montestefano 2016	CHF 33.-- (statt 36.50)
Barbaresco Montestefano 2016 (Magnum)	CHF 75.-- (statt 83.--)
Barbaresco Montefico Vigna Bric Mentina 2016	CHF 33.-- (statt 36.50)



Weinjournalist Antonio Galloni: **"La Ca' Növa is the hottest estate in Barbaresco right now."** Da können wir eigentlich nichts mehr hinzufügen. Beide 2016er Fassproben wurden mit 93-96 Punkten bewertet. Wir gehen davon aus, dass die finale Benotung eher am oberen Ende dieser Bandbreite ausfallen wird, da uns dieser Jahrgang noch eine Spur besser gefällt, wie die ebenfalls grossartig ausgefallenen Vorgängerversionen aus den Jahren 2014 und 2015.

Die Familie Rocca betreibt auf Ihrem in Barbaresco gelegenen Weingut La Ca' Növa (piemontesisch für "das neue Haus") schon seit mehreren Generationen Weinbau. Insgesamt werden jedes Jahr nur ca. 25'000 Flaschen Barbaresco abgefüllt. Aus den ebenfalls in unmittelbarer Nähe zum Weingut gelegenen Crus Cole, Ronchi & Ovello entsteht jeweils ein hervorragender Basis-Barbaresco. Prunkstück von La Ca' Növa sind jedoch die beiden Einzellagenweine Montestefano und Montefico. Diese unterscheiden sich einzig und allein im Terroir, da sie gleich vinifiziert und ausgebaut werden.

Die Roccas arbeiten traditionell, d.h. die Gärung findet in Stahltanks statt mit einer Maischestandzeit von ca. 35 Tagen (15 Tage davon cappello sommerso). Danach erfolgt der Ausbau für rund 20 Monate in slawonischen Holzfässern von 30 hl Grösse.

Der **Jahrgang 2016** darf in der Langhe und somit sowohl für Barolo als auch für

Barbaresco als **absolut grossartig und aussergewöhnlich** bezeichnet werden. Das Jahr war gekennzeichnet durch einen im Vergleich zu den vergangenen Jahren eher langen Vegetationszyklus, was dem Nebbiolo die Möglichkeit bot, seine aromatische Tiefe zu entwickeln. Der Frühling war eher regnerisch mit oft kühlen Temperaturen. Gegen Ende Juni setzte die schöne und lange Sommerperiode ein, welche warme, aber nie zu exzessive Temperaturen mit sich brachte.

Fazit: Grossartige und langlebige Weine mit exzellenter Balance, expressiven Bouquets und kräftiger Struktur. 2016 ist ein Jahrgang mit grosser Persönlichkeit und grossem Lagerpotenzial!

Barbaresco Montestefano 2016

Rebalter 40-42 Jahre. Obwohl in Bezug auf Topografie, Ausrichtung und Höhe (Süd/Südost-Lage, knapp über 200m) grosse Gemeinsamkeiten mit Montefico bestehen, zeichnet sich der Montestefano durch eine noble Austerität aus. Montestefano ist zweifelsfrei eine der ganz grossen Barbaresco-Lagen. Der kräftige und intensive Wein verfügt über zupackende aber feine Tannine und weist eine ungemaine Tiefe und Komplexität auf. Gewaltiger Druck am Gaumen und sehr gute Länge. Barbaresco aus dieser Lage sind extrem lagerfähig, nicht umsonst gilt Montestefano bei Kennern als der Barolo unter den Barbaresco. Galloni: "Another super-promising, embryonic wine, the Barbaresco Montestefano is powerful, dark and explosive in the glass". 93-96 Punkte

Barbaresco Montefico Vigna Bric Mentina 2016

Die Familie Rocca besitzt innerhalb der renommierten Lage Montefico zwei historische Parzellen, welche schon seit Jahrzehnten als Bric Mentina bekannt sind. Das Alter der Reben liegt hier zwischen 30 und 35 Jahren. Im Vergleich zum Montestefano ist der Montefico in der Regel etwas vollmundiger, runder und in der Jugend offener und zugänglicher - eher der Charmeur. In diesem Jahr weist der Montefico eine extrem aromatische Tiefe auf. Aufgrund des Terroirs entstehen in Montefico Weine mit eleganter und delikater Struktur und einem wunderschönen mineralischen Charakter. Galloni: "La Ca' Növa's 2016 Barbaresco Montefico Vigna Bric Mentina is magnificent. All the elements are in the right place." 93-96 Punkte



Roberto Voerzio (La Morra)

Barolo Riserva Vecchie Viti dei Capalot

CHF 239.-- (statt

e delle Brunate 2009 (Magnum)

299.--)

Antonio Galloni: "The 2009 Barolo Riserva Vecchie Viti dei Capalot e delle Brunate is **one of the most vivid and thrilling wines I have tasted at Voerzio in over a decade of regular visits.**"

In erster Trinkreife und mit **fabelhaften 96 Punkten** ausgezeichnet. Wurde nur in Magnums abgefüllt. Nur ein einziger Barolo aus diesem Jahrgang erhielt von Galloni eine höhere Bewertung!!

Bestellungen nehmen wir gerne ab sofort via E-Mail info@grandivini.ch oder unter Tel. 079 403 57 45 entgegen. Unser restliches Sortiment steht unter folgendem Link zum Download bereit: <https://www.grandivini.ch/sortiment/preisliste/>

Konditionen

Preise: inkl. 7.7% MwSt

Lieferung: Versand Anfang Oktober 2019

Bezahlung: Vorauszahlung vor Versand

Angebot gültig bis 06.10.2019 oder solange Vorrat

Bestellmengen: auch Einzelflaschen möglich

Versandkosten: CHF 10.-- (1-2 Flaschen), CHF 15.-- (3-12 Flaschen), offeriert ab CHF 1'000.-- Bestellwert

Grandi Vini

Roman Rüdüsühli

DipWSET Weinakademiker

Eigentalstr. 7

8309 Nürensdorf

Mobile 079 403 57 45

www.grandivini.ch

*Official Swiss Importer of Paolo Scavino - Trediberri - Cascina Roccalini - Fratelli
Alessandria - Luigi Pira - Cascina Fontana - Sottimano - Proprietà Sperino - Cascina
Disa di Elio Sandri - Fletcher Wines - La Ca' Növa - Claudio Boggione and Swiss Agent
for Cantina Tibaldi - Gianni Doglia*

Copyright © 2019 Grandi Vini, All rights reserved.

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

