BAROLO 2017

Oddero Luigi & Figli, Piemont

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

STIL

körperreich
energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
zupackendes Tannin

ANLASS

besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2042
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
großes Rotweinglas Bordeaux



WEINBAU

Rebsorten	Nebbiolo

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Parker Wine Advocate	93/100
Winespectator	90/100
Wine Enthusiast	95/100

VIGNETI LUIGI ODDERO & FIGLI

Das Weingut Luigi Oddero aus La Morra zählt bereits zu den Spitzenproduzenten in Barolo und Barbaresco und ist zudem noch ein großes Versprechen für die Zukunft! Der Name Piemont bedeutet ursprünglich »am Fuß der Berge«. Besser kö nnte man die Lage dieses beeindruckenden Anbaugebietes nicht beschreiben. Ö stlich von Turin liegen die Weinberge in einem schü tzenden Alpenbogen.

Und hier liegt auch La Morra, die Heimat von Luigi Oddero, dem „smoothen" Gentlemen des Barolos. Zeitgenossen und seine Familie beschrieben ihn als „fortschrittlich" und „konservativ" zugleich. Luigi Oddero hat sein Winzerleben dem Nebbiolo gewidmet. Jene autochthone Rebsorte, die eigenwilliger und regionstypischer kaum sein kann. Die Barolo und Barbaresco von Luigi Oddero sind mustergültige Weine, die allerhöchste Standards setzen. Sie zu vergleichen, ist eine große Freude für Liebhaber dieser großartigen Rebsorte. Im Weinberg wird weitestmöglich auf chemische, synthetische und mineralische Mittel verzichtet. Die Bereitung und der Ausbau der Weine erfolgt traditionell in großen, alten Holzfässern. So entstehen Weine mit einer wundervollen Tiefe, Frische und einem mächtigen, aber äußerst geschmeidigen Tannin.

Nach dem Tod von Luigi führen seine Frau Lena und die Kinder Maria und Giovanni den Betrieb weiter. Maßgeblich unterstützt werden sie vom Betriebsleiter Alberto Zaccarelli und dem jungen Kellermeister Francesco Versio, der zuvor für die Weine von Bruno Giacosa verantwortlich war. Somit sind sie bestens gerüstet, das Lebenswerk von Luigi fortzuführen und die Feinheiten der Weine noch weiter zu unterstreichen.