

# BAROLO ROCCHES RIVERA 2017



Oddero Luigi & Figli, Piemont

## GESCHMACK

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

## STIL

körperreich  
energiegeladen  
finessenreich  
erfrischende Säure  
zupackendes Tannin

## ANLASS

besonders lagerbar  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2052  
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 Schöpfung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
teils kleine und große  
Holzfässer

Lagerung

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 96/100

**Parker Wine Advocate** 94/100

**Wine Enthusiast** 96/100

# 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 könnte man die Lage dieses beeindruckenden Anbauggebietes nicht beschreiben. Östlich von Turin liegen die Weinberge in einem schützenden Alpenbogen.

Und hier liegt auch La Morra, die Heimat von Luigi Oddero, dem „smoothen“ Gentleman 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.