

6. Weinabend bei Roberto - "Veltlin; Valtellina Superiore vs. Sforzato" / 25.11.2022

Nr.	Name	Jg.	Produzent	Traubensorte	Vol. %	Beschrieb	Bezugsquelle	Preis	Rang
1	Zanolari Söhne, Stägafässli	2019	CH	Nebbiolo	13.0%	Ausbau 12 Monate in Eichenfässern aus Frankreich. Ein minimaler Teil wird 6 Mte. in Barriques „aromatisiert“ und kommt am Schluss wieder dazu. 10 Monate dann noch in der Flasche.	flaschenpost	15.90	
2	Triacca, Riserva La Gatta	2016	CH	Nebbiolo	12.5%	24 Monate in grossen und kleinen Eichenfässer. Wine Advocate: 94/100	Coop	15.50	
3	La Torre, Divum	2015	CH	Nebbiolo	13.0%	Mindestens 18 Monate zum Teil in neuen Barriques ausgebaut.	flaschenpost	21.90	
4	Nino Negri, Quadrio Valtellina Superiore	2019	I	Nebbiolo, 10% Merlot	13.5%	18 Monate in traditionellen, grossen Fässern aus slowenischer Eiche ausgebaut, anschliessend während einigen Monaten auf der Flasche gereift. Parker 91/100	flaschenpost	18.50	
5	Plozza, Grumello red edition	2011	CH	Nebbiolo	13.5%	Mehrjährige Eichenfassreifung, vier bis sechs Monate lang in der Barrique.	Bindella (flaschenpost)	18.50	
6	Plozza, Sforzato black edition	2013	CH	Nebbiolo	15.0%	Trauben werden auf Holzrosten während 3 bis 4 Monaten getrocknet. Anfangs Januar werden die Trauben gepresst und in Stahltanks vergoren. Der Ausbau erfolgt dann in grossen Holzfässern.	Bindella (flaschenpost)	31.90	
7	La Torre, Sforzato La Torre	2013	CH	Nebbiolo	14.5%	Trauben auf Strohmatten getrocknet. Mehrere Jahre in teilweise neuen Eichfässern ausgereift. Dadurch die leichte Vanillenote.	Werners Wylädeli	33.00	
8	La Torre, Sforzato Marcel Zanolari	2015	CH	Nebbiolo	15.0%	Trauben auf Strohmatten getrocknet. Durch die natürliche Spontangärung wird dieser edle Wein nach einer langen Mazerationszeit mehrere Jahre in Eichfässern ausgereift.	Werners Wylädeli	33.00	
9	Triacca, Sforzato Il Monastero	2017	CH	Nebbiolo	15.5%	Austrocknung der Trauben im Fruchtraum während ca. 2 Monaten. 12 Monate im Barrique ausgebaut.	flaschenpost	33.90	
10	Mamele Prevostini, Sforzato Corte di Cama	2018	I	Nebbiolo	16.0%	Die Trauben werden 2 Monate getrocknet. 15 Monate Ausbau in neuen Eichen-Barriques und 12 Monate in der Flasche.	Wyhüsli Koppigen (flaschenpost)	35.90	
								258.00	
							9 Teilnehmer	29	
							8 Teilnehmer	32	
							7 Teilnehmer	37	