

GRAN BUCHET

SGRONDO FIORE DI UVE
PINOT NERO



Was der Erzeuger dazu sagt

Der Gran Buchet besteht aus 100% Spätburgundertrauben. Um diesen Wein zu erzeugen, werden die Trauben erst abgebeert und leicht gestampft, dann lässt man sie in einer Presse ca. 1 Stunde abtropfen ohne sie zupressen. Bei diesem Vorgang gewinnt man ca. 50% des Produktes. Was von der Pressung übrig bleibt (etwa weitere 20%) wird zur Herstellung des *Ombra del ciliegio* verwendet. Der Weinberg Le Crôte wurde im Jahre 1995 mit Spätburgunderreben angelegt. Dem liegen praktische und notwendige Überlegungen zugrunde. Denn die Nordwestlage eignet sich nicht optimal für den Anbau von Barberatrauben von hoher Qualität. In jenen Jahren und bereits seit Anfang der achtziger Jahre habe ich mit einer strengen Auslese meiner Barbera d'Asti-Weinberge begonnen, mit dem Ziel die Qualität zu verbessern und die Einzellagen zu erhalten, woraus ich heute meine Weine produziere. Deshalb habe ich mich dazu entschlossen, diesen Barbera-Weinberg von mittelmäßiger Qualität auszureißen und den Spätburgunder anzubauen, der meiner Meinung nach in dieser Lage sein ideales *Terroir* vorfindet. Um die Pflanzung kümmerte sich, begonnen mit der Auswahl der Varietäten, der Leiter des Versuchsinstituts für Weinkunde von Asti. Es wurden 10 verschiedene Varietäten ausgesucht und alle Phasen von der Vorbereitung des Bodens und der Pflanzung bis hin zur Pflege des Weinberges bis zum fünften Jahr verfolgt. Bis zum Jahr 2002 habe ich nur den Spumante Classico Crôte d'Oro produziert. Im Jahr 2003 habe ich erstmals auch einen Rosé-Wein gemacht: Die Vielseitigkeit des Spätburgunders ist unter diesem Aspekt außerordentlich groß und die Qualität der Produkte ist überraschend und ermutigend.

Presseberichte

2008: Sehr, sehr angenehm. Die Farbe erinnert an die rote Koralle, der Duft (Walderdbeere und weißer Pfeffer) regt zum Trinken an, er erweist sich als warm und reich an Struktur, von gutem Volumen, Dichtheit und Würzigkeit. (*Duemilavini*)

2007: Fast korallenroter Farbton. Schon jetzt sehr angenehm (Himbeere, Johannisbeere, Pfeffer, Rose), er besitzt aufgrund seiner Typologie eine ungewöhnliche Fülle und eine volle Ausgewogenheit. Ein wahrer Wein, der sich von der vorherrschenden (vorübergehenden?) Roséwein-Mode abhebt. (*Duemilavini*)

Sensorische Daten: lachsfarben schimmernd im Glas, Duftnoten von frischen Erdbeeren und Rosen im Morgentau, frisch und ausgewogen im Gaumen mit leichten, sehr angenehmen Tanninen und nachhaltigem Abgang. Ein charaktvoller und vorzüglicher Rosé. (www.weinfrucht.de)

