

 **Valfaccenda**

Vindabeive rosso

 , 750 ml

 Italy,

 9951081048



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

- Rote-Bete-Chips mit Kräuterquark-Dip
- Frische Flusskrebse im eigenen Sud
- Gebratene Hühnerleber mit eingelegten Lorbeerkirschen

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 11.04.2025

Die Azienda Agricola Valfaccenda wurde 2010 von Luca Faccenda und seiner Partnerin Carolina Roggera in Canale gegründet. Auf den steilen wie sandigen Hügeln des Roero bauen Luca und Carolina ausschließlich die autochthonen Rebsorten Nebbiolo und Arneis an – im festen Bewusstsein, dass nur einheimisch verwurzelte Rebsorten in der Lage sind, ihre Herkunft authentisch auf der Flasche abzubilden. Die zwei Hektar im Eigenbesitz sind um das Weingut bei Canale gelegen, weitere Flächen auf den Hügeln Le Rocche, dem Wahrzeichen des Roero, sowie in Vezza, Madonna di Loreto in Canale und San Grato in Santo Stefano werden in Pacht bewirtschaftet. Die Böden des Roero bestehen aus Sand, der in der Antike den Meeresboden des Golfs von Padanien bildete und bisweilen vermischt mit Tonsedimenten auftritt. Im Jahre 2014 meldete Luca Faccenda den Betrieb zur ökologischen Zertifizierung an.

Der Vindabeive besteht aus 100 % Nebbiolo von den jüngeren Rebstöcken, die auf den weichen, sandigen Böden des Roero gepflanzt wurden. Er hat gerade fünf Tage auf den Schalen verbracht, etwa die Hälfte davon als ganze Trauben, bevor er für eine kurze Ruhezeit in die Cuvée abgefüllt wurde.

Farbe:

Helles Rubinrot.

Nase:

Der 2024 Vindabeive von Valfaccenda strotzt vor jugendlichem Ungestüm und duftet nach Sauerkirschen, Preiselbeeren, Veilchen und Lorbeer. Die zarte Transparenz der Frucht und sein filigranes Wesen zeichnen sich bereits in der Nase ab und lassen den Kelch erwartungsvoll füllen.

Mund:

Am Gaumen ein 1A-Super-Glou, der das gesamte Glou-Thema auf ein anderes Level hebt. Mit feiner Gärkohlenensäure scheint er am Gaumen förmlich zu funkeln, die minimale Extraktion sorgt für eine hauchfeine Phenolik, die die saftigen Fruchtsalven in klare Bahnen channeln. Ultra-rasanter Trinkfluss mit absurd hohem Nachschenk-Faktor. Leicht gekühlt versteht sich von selbst.