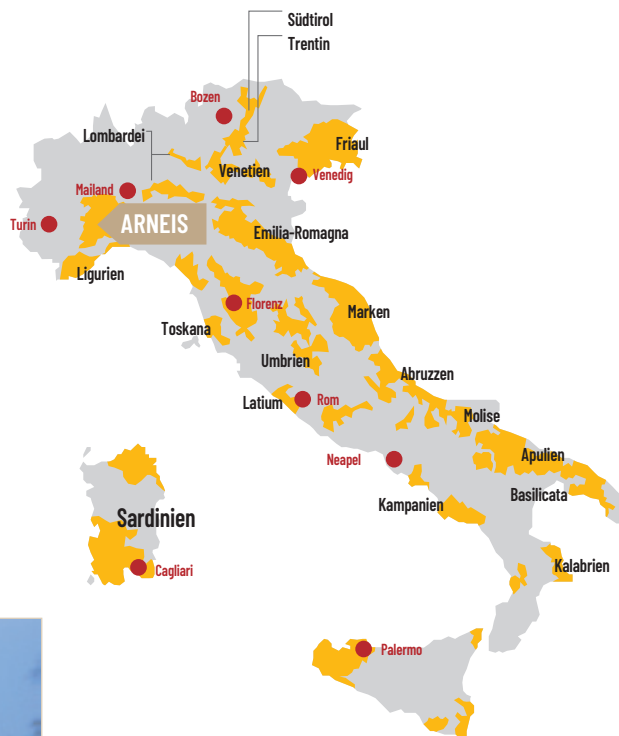


## DIE REGION

**Arneis** ist eine kleine Weißweinenklave im Herzen des Piemont, und zugleich der Name einer Rebsorte. Noch bis vor gut 50 Jahren fanden die Weine dieser Sorte in erster Linie als abmildernde Zugabe von zu hart oder streng geratenen Rotweinen Verwendung. Als reinsortiger Wein wurde er damals gerade einmal von 2 Erzeugern in geringen Mengen auf den Markt gebracht. Nachdem die Beigabe zum Rotwein wegen gestiegener Qualitätsansprüche entfiel, drohte diese interessante Sorte zu Beginn der 80er Jahre des letzten Jahrhunderts auszusterben. Doch dann setzte ein unerwarteter Boom ein. Dennoch ist das Gebiet sehr klein und daher auch exklusiv, Arneis wird insgesamt auf knapp 500 Hektar angebaut. Insofern ist dieser originelle Weißwein gar nicht so leicht zu bekommen.



Albiera Antinori ist für das piemontesische Weingut von Antinori, Prunotto, verantwortlich.

## DIE ERZEUGERIN

Das Haus **Prunotto** kann auf eine über 100-jährige Geschichte zurückblicken, wurde aber ursprünglich im Jahr 1904 als Kooperative unter dem Namen Ai Vini delle Langhe gegründet. Als diese wenige Jahre später zu scheitern drohte, übernahm der junge und engagierte Alfredo Prunotto die Verantwortung für den Betrieb. Unter seinem Namen fanden die Weine als einer der ersten Piemonteser Erzeuger weltweiten Absatz. 1990 suchte Prunotto die Kooperation mit Marchese Antinori, was dem Haus zu einem maßgeblichen Qualitätsschub verhalf. Heute leitet Albiera Antinori, die älteste Tochter des Marchese, den Betrieb, der sich unter ihrer Ägide zu einem der erfolgreichsten Spitzen-Erzeuger Norditaliens entwickelt hat.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS PIEMONTE

Herzstück des Piemont ist die knapp über 1000 Hektar große Region Barolo, dessen gleichnamiger Wein aus der **Nebbiolo-Rebe** von vielen Fachleuten als der »König unter den Rotweinen« verehrt wird. Auf gleicher Höhe dürfen die Weine der benachbarten und ebenso kleinen Region Barbaresco angesehen werden. Außerhalb dieser beiden winzigen Regionen werden aber ebenfalls exzellente Weine aus dem **Nebbiolo** gekeltert, der gerne mit dem Pinot Noir verglichen wird. Auch andere Rebsorten haben sich im hochwertigen Segment positioniert, wie der **Barbera**, der gegenwärtig geradezu einen Hype erlebt. Eine der wenigen hier ansässigen Weißweinsorten ist der **Arneis**, aus dem sehr originelle Weißweine jenseits des Mainstreams gekeltert werden.

# 2019 PRUNOTTO ROERO ARNEIS

Casa Vinicola Prunotto

## WEINBESCHREIBUNG

Hellgelb mit schönen grünen Reflexen präsentiert sich dieser rebsortenreine Arneis. Seine Weinberge liegen in Montaldo und Veza auf quarzithaltigem Kalkgestein. Er wurde in Edelstahl ausgebaut, was die anregende Aromatik von **Kernobst, Aprikosen, Kräutern** und **hellen Blüten** wie Akazien und Ginster perfekt zur Geltung kommen lässt. Er schmeckt saftig und angenehm frisch, zeigt sich anregend, bleibt elegant und fein. Gekühlt auf 8° C ist dieser wunderbar strukturierte und wohl balancierte Weißwein ein absoluter Genuss und der würdige weiße Counterpart der komplexen Rotweine des Piemonts.

## KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Das ausgezeichnete Weingut Prunotto gehört ins Portfolio der Marchesi Antinori, die zur Spitze des italienischen Weinbaus zählen und natürlich auch unzählige Bestbewertungen für ihre Produkte und ihren Beitrag zur italienischen Weingeschichte erhalten haben.



WINE ENTHUSIAST

»Lifetime Achievement Award für Antinori«

Arneis



2023



8°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Dieser würzige Weiße passt zu Pilzgerichten, getrüffelnder Pasta oder auch einem Salat mit mariniertem Grillgemüse. Als Hauptgang empfiehlt sich Süßwasserfisch aus der Pfanne – oder helles Geflügel.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---