

# Agricola Marrone

## Mit Leidenschaft und Begeisterung

Mai 2014 Sebastian Schwander [MYBESTWINE.CH](http://MYBESTWINE.CH)

---

Vielfach schreibe ich Reports über Tastings und Weinraritäten, die unglaublich gut aber eben auch unglaublich teuer sind. Kultweine und manchmal auch Snobweine. Oftmals sind die Flaschen nur noch sehr selten zu finden, und der Preis deshalb entsprechend exorbitant. Solche „World Premium Weine“ widerspiegeln aber nur etwa 5% des weltweiten Weinkonsums. Das wahre Weinbusiness läuft auf anderen Ebenen ab. Und fast immer geht es im „normalen Weingeschäft“ um Familien, welche versuchen mit besten Wissen und Gewissen, tolle Weine zu erzeugen und zu einem anständigen, fairen Preis zu verkaufen. Mit viel Aufwand, Hingabe und Überzeugung arbeiten sie täglich hart, um ihren Kunden ein ehrliches Produkt anzubieten, hinter dem sie jederzeit stehen können und stolz darauf sind. Sie leben für den Wein und vom Wein. Mit Leidenschaft und Begeisterung.



Leidenschaft und Begeisterung. La Famiglia Marrone

So eine Weinfamilie ist Agricola Marrone aus La Morra im Piemont. Vater Gianpiero und seine Frau Giovanna arbeiten zusammen mit ihren drei Töchtern Denise (Marketing und Verkauf, 2. v.r.), Serena (Administration, rechts) und Valentina (Oenologin, links) genau in diese Richtung. Sie verkörpern ein

modernes, offenes Piemont. Nutzen das Wissen ihrer talentierten Weinmacherin Valentina um ein Maximum aus ihren traditionellen Trauben und klassischem Terroir herauszuholen. Die Erfahrung von Gianpiero ist dabei ebenso entscheidend. Die beiden harmonisieren und ergänzen einander ideal. Das Ergebnis dieser Zusammenarbeit wird in der aktuellen Weinauswahl sichtbar.



La Famiglia auf der Dachterasse der neuen Cantina. Atemberaubender Ausblick in die Langhe.

Bei meinem diesjährigen, traditionellen Osterbesuch im Piemont, konnte ich mir ein Bild machen von den aktuellen Jahrgängen. Ich war begeistert und habe viel gekauft. Viel, weil ich glaube, auch anderen Weinfreunden damit eine Gelegenheit zu bieten, mal abseits der abgetrampelten Weinpfade sich ein paar Flaschen in den Keller zu legen. Weine für jede Gelegenheit. Zapfen raus, und los geht der Spass! Ob ein frischer Arneis zum Apéro, der delikate Memundis zu Sushi, ein Passione zur kalten Platte oder ein toller Barbera, Sancarolo oder Nebbiolo zum Nachtessen. Zu besonderen Gelegenheiten darf es auch mal der edle Barolo Pichemej sein. Und ein erquickender Moscato gehört sowieso während den Sommermonaten in jeden gut gefüllten Kühlschrank.



Immer Willkommen! Gäste in der Cantina Marrone

Hier meine aktuellen Notizen mit einem Freundschaftsangebot für Sie zuhause zu Cantina Preisen:

**2012 Agricola Marrone Arneis „Tre Fie“ 17/20 trinken - 2015**

100% Arneis; Offener, ausdrucksstarker Arneis. Beschwingtes, exotisches Bouquet. Melisse, Kamille, Aprikosen- und Pfirsichnoten. Leichter Honigtouch. Frischer und spritziger als der 2011er was ihn wieder mehr zum klassischen Apéro und Antipasti Wein macht. Jeder Schluck weckt Vorfreude auf den nächsten.

**Angebot: Ct. 6 x 75cl 2012 Agricola Marrone Arneis „Tre Fie“ CHF 14.00 FI.**

**2011 Agricola Marrone Chardonnay „Memundis“ 18/20 trinken - 2016**

100% Chardonnay, 12 Monate Ausbau in neuen Barriques. Defensive, edle, typische Chardonnay Aromatik. Milde Butternoten, Haselnuss und Aprikosen. Wirkt im Gaumen beschwingter, frischer als als der etwas träge 2010er. Im Gaumen tolle Mineralität, gute Säure und eine gewaltige Länge. Ich kenne keinen besseren Chardonnay in dieser Preisklasse. Wie immer wird es einen grossen Run geben auf die wenig verfügbaren Flaschen. Auch hier zeigt sich das Geschick der Familie, indem sie immer einen Teil der Flaschen für die Besucher in der Cantina zurückhalten, obwohl der Handel hier gerne die gesamte Menge abnehmen würde. Auch ich habe nur 60 „Memundis“ bekommen.

**Angebot: Ct. 6 x 75cl 2011 Agricola Marrone Chardonnay „Memundis“ CHF 20.00 FI.**

**2009 Agricola Marrone „Passione“ 17/20 trinken - 2016**

Dieser „junge“ Rotwein mit Barbera und Nebbiolo, teils in Barrique ausgebaut überzeugt mit einem unglaublichen Preis-/Genussverhältnis. Ein frischer, unkomplizierter Tischwein, der spontan begeistert. Rot- und blaubeerige Aromen, Amarenen, Himbeer und Vanille. Fein strukturierter Körper. Beschwingt und erschwinglich! Everybody's Darling!

**Angebot: Ct. 6 x 75cl 2009 Agricola Marrone „Passione“ CHF 16.00 FI.**

**2010 Agricola Marrone Barbera d'Alba „Carlot“ 17/20 trinken - 2016**

100% Barbera. Der Klassiker und einer der allerersten Weine Marrones. Ein reinsortiger, rubuster Barbera d'Alba. Frische Kirschen und Pflaumen Aromen, etwas Pfeffer. Eleganter Körper, mittelschwer und sehr bekömmlich.

**Angebot: Ct. 6 x 75cl 2010 Agricola Marrone Barbera d'Alba „Carlot“ CHF 14.00 FI.**

**2009 Agricola Marrone Barbera d'Alba „Pantalera“ 18+/20 trinken - 2020**

100% Barbera d'Alba aus durchschnittlich 50jährigen Rebstöcken. 12 Monate Barrique. Nach dem sensationellen 2008er steht dieser tolle 2009er Pantalera seinem Vorgänger in nichts nach. Purpur; Offenes, wuchtiges Bouquet. Kirsch, Pflaumen, Cassis, Himbeer, Feuerstein. Toller Holzeinfluss mit Brotkruste, Vanille und Rauch. Super konzentrierter, leicht „kalifornischer“ Gaumen. Trotz seiner Komplexität zeigt er eine typische Barbera Frische, mit schön integrierter Säure und Tannine. In dieser Form einer der besten Barrique Barberas des Piemonts!

**Angebot: Ct. 6 x 75cl 2009 Agricola Marrone Barbera d'Alba „Pantalera“ CHF 22.00 FI.**

**2008 Agricola Marrone „Sancarlo“****18+/20****trinken - 2025**

60% Nebbiolo, 30% Barbera d'Alba, 10% Dolcetto. 18 Monate Barrique. Ein ganz starkes Comback dieses wichtigen Wein. Der moderne Piemont Blend ist das eigentliche Flaggschiff des Weinguts. Seit der Lancierung des neuen „Passiones“ vor ein paar Jahren, kommen nur noch die allerbesten Trauben in den Sancarlo. Blau- und schwarzbeerige Aromen. Perfekt reifes Traubengut. Mineralisch, etwas Kalk. Zupackend, kräftig im Gaumen. Nebbiolo dominierend und Barbera ideal begleitend Tolle Länge und Statur. Bereitet jetzt schon Spass und wird in rund fünf Jahren seine optimale Trinkreife erlangen.

**Angebot: Ct. 6 x 75cl 2008 Agricola Marrone „Sancarlo“****CHF 22.00 FI.****2008 Agricola Marrone Nebbiolo d'Alba „Agrestis“****17+/20****2016 - 2025**

100% Nebbiolo. 12 Monate Barrique. Frische, blau- und rotbeerige Aromen, etwas floral, herb und mit schöner Holzunterstützung. Im Gaumen fordernd, mit kantiger Säure zeigt er im Moment noch seine typische Piemont Strenge. Ein paar Jahre Ruhe wird ihm gut tun. Es gibt unzählige Piemont Winzer, die wären froh, sie würden einen so guten Barolo produzieren, wie die Marrones ihren „gewöhnlichen“ Nebbiolo.

**Angebot: Ct. 6 x 75cl Agricola Marrone Nebbiolo d'Alba „Agrestis“****CHF 22.00 FI.****2009 Agricola Marrone Barolo „Pichemej“****19/20****trinken - 2035**

100% Nebbiolo. Klassischer Ausbau in grossen Eichenfässern. Wunderbar defensiv blaubeerige Nase mit schöner Primärfucht (Waldbeeren, Kirschen, Himbeeren) und rauchigen Noten, sogar etwas Kaffee, Pilz und Tabak. Dichter, feingliedriger Körper, toll eingebettete Tannine und lang im Abgang. Perfekter Lesezeitpunkt gibt im eine geschmeidig, süsse, beerige Note. Ein Klasse Barolo mit toller Statur und geschmeidiger Eleganz. Gerüchtweise sollen Marrones am legendären „Bussia“ Hügel eine kleine Parzelle gepachtet haben. Wir dürfen gespannt sein, ob demnächst ein paar Flaschen Marrone Barolo „Bussia“ auftauchen werden....

**Angebot: OHK 6 x 75cl Agricola Marrone Barolo „Pichemej“****CHF 49.00 FI.****2012 Agricola Marrone Moscato d'Asti „Solaris“****trinken - 2015**

100% Moscato. Der leichte, süsse Klassiker zum Schluss des Angebots und passend zum Dessert, an sommerlichen Nachmittagen auf der Terrasse. Oder immer mehr, im Offenausschank an der Bar. Denn der beschwingte, spritzig leichte Süsswein mit nur 5 Vol% ist das optimale In-Getränk auch für den Chauffeur. Der süffig, elegante Solaris immer im Kühlschrank in Bereitschaft halten...

**Angebot: Ct. 6 x 75cl Agricola Marrone Moscato d'Asti „Solaris“****CHF 14.00 FI.**

## Angebot Zusammenfassung (Bestellschein):

_____ Ct. 6 x 75cl	2012 Agricola Marrone Arneis „Tre Fie“	CHF 14.00 FI.
_____ Ct. 6 x 75cl	2011 Agricola Marrone Chardonnay „Memundis“	CHF 20.00 FI.
_____ Ct 6 x 75cl	2009 Agricola Marrone „Passione“	CHF 16.00 FI.
_____ Ct 6 x 75cl	2010 Agricola Marrone Barbera d’Alba „Carlot“	CHF 14.00 FI.
_____ Ct 6 x 75cl	2009 Agricola Marrone Barbera d’Alba „Pantalera“	CHF 22.00 FI.
_____ Ct 6 x 75cl	2008 Agricola Marrone „Sancarlo“	CHF 22.00 FI.
_____ Ct 6 x 75cl	2008 Agricola Marrone Nebbiolo d’Alba „Agrestis“	CHF 22.00 FI.
_____ OHK 6 x 75cl	2009 Agricola Marrone Barolo „Pichemej“	CHF 49.00 FI.
_____ Ct 6 FI 75cl	2012 Agricola Marrone Moscato d’Asti “Solaris”	CHF 14.00 FI.
_____ OHK 6 FI 75cl	<b>Degustationskiste Agricola Marrone</b>	<b>CHF 149.00 Ki.</b>
	Ein Assortiment von sechs Flaschen in schmucker Holzkiste für die Verkostung zu Hause oder als edles Geschenk. Je eine Flasche 2012 Arneis, 2011 Chardonnay Memundis, 2008 Sancarlo, 2008 Nebbiolo d’Alba Agrestis, 2009 Barolo Pichemej und 2012 Moscato d’Asti	

Preise inkl. 8% MWST.

Name/Vorname: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_

PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

Telefon, E-Mail: \_\_\_\_\_

- Weine werden abgeholt in Neuenkirch (Luzern)
- Lieferung / Versand zu Selbstkosten innerhalb der Schweiz (ab 36 FI. Gratislieferung)

Sebastian Schwander, Krauerhusstrasse 6a, 6206 Neuenkirch  
[mybestwine@bluewin.ch](mailto:mybestwine@bluewin.ch) 079 530 82 29  
[mybestwine.ch](http://mybestwine.ch)



Magnums und grössere Formate sowie weitere Weine und Grappa von Marrone auf Anfrage. Infos zum Weingut und zur Familie finden Sie unter [www.agricolamarrone.com](http://www.agricolamarrone.com). Kellerbesuche inklusive Verkostung und Lunch sind auf Voranmeldung immer möglich. Wenden Sie sich direkt an Denise Marrone ([denise@agricolamarrone.com](mailto:denise@agricolamarrone.com)) und sagen Sie ihr einen lieben Gruss von mir. Sie spricht (fast) alle Sprachen der Welt. Gerne plant und bucht sie auch ausgiebigere Individual- oder Gruppenreisen durchs wunderschöne Piemont, oder einen Kochkurs in der Cantina. Das ultimative Team Genusserlebnis!

Ich danke für Ihre Bestellung und wünsche Ihnen gleich viel Freude an den Weinen, wie sie mir bereiten!