



## **Die Arneis-Traube**

Die ursprüngliche Herkunft dieser weissen Rebsorte ist einigermaßen unklar. Einige schriftliche Dokumente bringen die Rebsorte bereits im 15. Jahrhundert mit dem Roero in Verbindung, dem heute bevorzugten Anbaugebiet. Ende der siebziger Jahre des letzten Jahrhunderts war der Arneis quasi verschwunden und diente gerade noch dazu die Vögel davon abzuhalten (aufgrund der Süsse der Arneis-Traube) die Nebbiolo-Trauben wegzupicken. Einige Produzenten haben dann eine Wiederbelebung der Rebsorte u.a. durch eine markante Qualitätssteigerung erreicht und schafften es dadurch, einem Weisswein in einer hauptsächlich von roten Sorten dominierten Region zu einer markanten Position zu verhelfen. Arneis wächst zur Hauptsache in der Region des Roero, auf einem sandigen, mit Mergel versetztem Boden. Der Wein wird hauptsächlich trocken ausgebaut, es existiert aber auch eine Passito-Version.

## **Roero Arneis DOCG**

Typologie	Rebsorte	Maximal erlaubte Produktion		Minimale Reifezeit	Freigabe für den Verkauf	Mindestalkoholgehalt
		Ertrag Trauben in kg / ha	Ertrag Wein in l / ha			
<b>Roero Arneis*</b>	Arneis	10000	7000	---	---	11 Vol.-%
<b>Roero Arneis Spumante</b>		10000	7000	---	---	11.5 Vol.-%

\* Die Angabe der Lage mit dem entsprechenden Ortsnamen ist erlaubt, wenn die Erntemenge auf 9000 kg / ha reduziert wird.