

 **Vietti**

Timorasso Derthona DOC

 , 750 ml

 Italy,

 9911800308



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Marian Henß

Gebratener Oktopus mit Fenchel, Salzzitrone und Olivenöl

Tagliolini mit brauner Butter, Salbei und gerösteten Mandeln

Perlhuhn mit Artischocken, Kräutern und leichter Jus auf

Zitronenthymianbasis

Tasting review

by Marian Henß on 25.05.2026

Vietti ist zweifelsohne einer der besten Erzeuger im Piemont. Vietti war Vorreiter in der Erzeugung von terroirbezogenen Lagen-Barolo und Babaresco. In einer Zeit als die traditionelle Vorstellung eines Barolo oder Babaresco immer ein Lagen-Cuvée war, wollte Vietti das besondere Potential seiner Toplagen zum Ausdruck bringen und baute sie als Einzellagenweine aus. Aber nicht nur bei den Spitzenweinen aus Nebbiolo ging das Weingut mutige Schritte. Vietti ist zudem bekannt für seine außergewöhnlichen Einzellagen-Barbera und seinen Arneis. Dass der heute im Piemont diese Renaissance erlebt und nicht mehr wegzudenken ist, verdankt er auch Vietti. Schon seit Jahren bearbeitet das Weingut seine Weinberge biologisch. Nun lässt es sich auch zertifizieren. Honoriert wird das Qualitätsbestreben immer wieder mit absoluten Spitzenbewertungen im Gambero Rosso, von Parker oder Galloni.

Farbe:

Zartes Strohgelb mit hellgrünen Reflexen und einem klaren, kühlen Glanz.

Nase:

Der Timorasso „Derthona“ von Vietti präsentiert sich zunächst enorm präzise und duftig. Direkt zu Beginn treten intensive Zitrusnoten hervor: Salzzitrone, Abrieb von Bergamotte, Limette und Zitrone, dazu Saft von Grapefruit und reichlich Pomelo. Dahinter entwickelt sich eine feinherbe, fast etherische Frische aus Blutorange und Meyer-Zitrone, begleitet von weißem Pfirsich, der jedoch eher die Textur als wirkliche Fruchtsüße liefert. Sehr charakteristisch wirkt die Kombination aus nussigen und bitteren Nuancen — frisch geschnittene Mandel, rohe Macadamianuss und ein leicht salziger Eindruck von Salzteig prägen das Aromabild deutlich. Kräuterwürzige Elemente wie Kerbel, Zitronengras, Melisse und frischer Koriander verleihen zusätzliche Spannung und Frische. Im Hintergrund zieht sich ein feiner, kühler Rauchtton durch den Wein, sehr zurückhaltend, aber enorm elegant und erwachsen eingebunden.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Wein klar konturiert, sauber und ausgesprochen präzise ausgearbeitet. Trotz seiner Substanz wirkt er niemals schwerfällig, vielmehr schlank, karg und mineralisch geprägt. Die moderate Säure wird nicht über Lautstärke definiert, sondern über Spannung, Frische und innere Eleganz. Besonders markant sind die angenehmen Bitterstoffe, die sich nussig und kräuterig über den gesamten Verlauf ziehen — erneut Mandel, Macadamia und leicht herbe Zitruszesten. Genau diese Struktur macht den Wein gastronomisch enorm spannend, weil die Bitterstoffe hervorragend an Speisen andocken können. Die Frucht bleibt bewusst im Hintergrund und

dient eher als tragende Frischekomponente denn als Hauptdarsteller. Insgesamt ein sehr erwachsener, präziser und charakterstarker Weißwein mit enorm viel Ruhe, Klarheit und mineralischer Ausstrahlung.